



**DC BEEF**

MAJ 2013

**NY VOGNMANDSAFTALE MED HEL LÆS**

LÆS PÅ SIDE 11 >

**DC**  
UPDATE

## **DANISH CROWN SØGER SMÅGRISEPRODUCENTER TIL ALT IND-ALT UD GRISERINGE**

ALT IND - ALT UD-KONCEPTET ER FOR ALVOR VED AT BIDE SIG FAST SOM EN POPULÆR PRODUKTIONSFORM BLANDT SLAGTESVINEPRODUCENTERNE. FOR AT STYRKE KONCEPTET YDERLIGERE, SØGER DANISH CROWN SMÅGRISELEVERANDØRER TIL AT INDGÅ I EN GRISERING MED ALT IND - ALT UD-PRODUCENTERNE.

Læs på side 6 >



### **LÆS OGSÅ:**

HORSENS RUNDER 175.000 BESØGENDE ... 2

RESTGRISE, SO-POLTE OG SØER PÅ SAMME BIL ... 7

MÆNGDERABATTER VED AFHENTNING AF KREATURER ... 12

MASSER AF SALG I MAXI ... 16



Handels- og investeringsminister Pia Olsen Dyhr fik en rundvisning på slagteriet i Horsens. Her ses hun sammen med Danish Crowns CEO Kjeld Johannesen og Lars Mose, der er tillidsmand for afdelingen i Horsens.

## HORSENS RUNDER 175.000 BESØGENDE

Slagteriet i Horsens har sammenlagt haft 175.000 besøgende siden åbningen i maj 2005.

Det glæder besøgsleder Agnete Poulsen, som fortæller, at guiderne på slagteriet stadig løber stærkt for at servicere de mange besøgende.

- Det seneste år er vi efter en periode med lidt færre besøgende igen kommet op over 21.000 gæster set over en 12 måneders periode, så der er fart på, siger Agnete Poulsen

Fordelingen af gæster på slagteriet varierer meget. Danish Crowns andelshavere,

kunder, forbrugere og studerende fylder normalt meget i besøgsstatistikken.

- Gennem en periode har vi desuden set en stigning i antallet af journalister, politikere og meningsdannere, der gerne ved selvsyn vil se, hvordan et moderne, højteknologisk slagteri ser ud, fortæller Agnete Poulsen.

### Slagteri på museum

Hun står i spidsen for en afdeling, der ofte servicerer fotografer, tv-folk og andre gæster med specielle ønsker og behov.

- I oktober lagde vi grund til DI og

CO-industris store markering af 40 års dagen for Danmarks indtræden i EU. For nylig har vi haft besøg af repræsentanter fra M/S Museet for Søfart, der åbner den 29. juni i Helsingør. De tog billeder og fik historien om slagteriet i Horsens og den danske slagterihistorie generelt set. Det er meningen, at Danish Crown i Horsens skal være en del af den faste udstilling, når museet åbner, siger Agnete Poulsen.

Næste store opgave bliver i juni, hvor slagteriet i Horsens får besøg af 300 svineproducenter fra hele Europa fra organisationen European Pig Producers.

**DC Update** er Danish Crowns månedsblad til andelshaverne. Bladet udkommer 11 gange om året og trykkes i 8.550 eksemplarer.

**Redaktion**  
Torsten Lind Søndergaard, redaktør  
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

**Kontakt** redaktionen på 8919 1478 eller [tols@danishcrown.dk](mailto:tols@danishcrown.dk)

**Design og tryk**  
Datagraf  
Communications

## BETALING AF PRODUKTANSVARSFORSIKRING

Så er det blevet tid for betaling af produktansvarsforsikringen tegnet via Danish Crown.

På afregningen den 13. april blev de leverandører, der har tegnet produktansvarsforsikring igennem Danish Crown trukket for det kommende års forsikring.

Der kan være leverandører, der er kommet i en anden gruppe end sidste forsikringsår. Det kan enten forekomme, hvis besætningen er blevet større

eller mindre og derved er røget op eller ned i kategori.

Gruppen er bestemt ud fra leverandøretal de seneste 52 uger.

Der bliver ikke sendt noget brev angående opkrævningen til leverandørerne, da den allerede udsendte police fortsat vil være gældende.

at opsiges deres forsikring via Danish Crown, skal dette ske skriftligt. Ved opsigelse og ved tegning af ny forsikring skal oplyses navn på nyt forsikringsselskab samt policenummer på ny produktansvarsforsikring.

Opsiges forsikringen ikke, fornyes den automatisk for ét år af gangen.

### Opsigelse

Ønsker nogen at skifte forsikringsselskab eller af andre grunde ønsker

## SLAGTERI-GRUNDEN I HOLSTEBRO ER SOLGT

Det kæmpestore område midt i Holstebro, hvor der i generationer har været både svine- og kreaturslagteri, er nu blevet solgt. Køberen af de over 83.000 kvadratmeter er Holstebro Kommune.

- Lige siden det blev besluttet at udvikle aktiviteterne i Holstebro har vi haft en konstruktiv dialog med kommunen. Vi har været enige om ikke at forhaste processen, da det fortsat er et åbent spørgsmål, hvornår de sidste kreaturer slagtes i Holstebro. Alligevel har der konstant været fremskridt, og nu har begge parter underskrevet de nødvendige papirer, fortæller Danish Crowns finanschef Ejner Søby.

Salget af grunden er formidlet af Colliers Hans Vestergaard, og tilbage står nu kun at Holstebro Kommune skal tage stilling til, om enkelte af de eksisterende bygninger skal bevares.



# SLAGTERI OMDANNET TIL FORÆDLET SVANE

DANISH CROWN I FAABORG FEJRER 125 ÅRS JUBILÆUM FOR NUVÆRENDE OG TIDLIGERE MEDARBEJDERE.

Danish Crown og Tulip ligger side om side på havnen i Faaborg og kunne den 18. april markere, at det er 125 år siden, at fabrikken blev etableret som det første fynske andelsslagteri og det bare tredje i Danmark.

Dengang i 1888 var fabrikken et slagteri, hvor ugeproduktionen lød på 500 slagtegrise, og antallet af medarbejdere var blot 20. Siden er stedet forandret mange gange, produktionen løbende ændret og staben vokset til godt 450 alene på DC-delen.

Både nuværende og tidligere medarbejdere blev inviteret til at fejre 125 års jubilæet i et telt, der var stillet op på parkeringspladsen, og hvor der blev serveret grillmad og øl, mens snakken uden tvivl har lydt, "Kan du huske dengang...?".

## Smuk svane

Den erindring har Danish Crowns fabrikschef, Ole Lyngesen, ikke. Han satte sig i stolen i januar i år, men sammenligner sin afdeling med H.C. Andersens eventyr om Den Grimme Ælling.

- Faaborg har været erklæret død op til flere gange i sin levetid, men har altid taget udfordringerne op. Man har forstået at sadle om, når det var nødvendigt, og hele tiden holde sig skarpe og blive i

markedet. Faaborg har forvandlet sig til en smuk svane, synes han.

- Det er fantastisk at have en virksomhed, der har eksisteret i 125 år, og som er en del af Danmarkshistorien. Faaborg har siddet med ved bordet, da den danske slagteribranche blev bygget op blandt med indførelsen af avlsarbejde, kvalitetsstandarder og egenkontrol, tilføjer han. Faaborg Andels Svineslagteri blev stiftet 18. april 1888 af 633 sydfynske andelshavere, der skød 70.000 kr. i etableringen som modtræk til de private slagterier, der levede af at sælge i lokalområdet, mens andelsslagteriernes tanke var at opnå en bedre pris ved at eksportere. Den 5. november samme år begyndte slagtingerne, men allerede seks år senere ændrede produktionen karakter, da et pølsemageri blev indviet.

## Fisk og kreaturer

Siden er det gået slag i slag med nye tiltag, blandt andet kreaturslagteri, garveri af fiskeskind og griseflomme, fiskemels- og oliefabrik. Efter Anden Verdenskrig tog udviklingen fart med endnu flere slagtinger, om- og tilbygninger samt nye produktioner. Ikke mindst Storkøkke-



net i 1974, hvorefter Faaborg Middagsretter blev et kendt begreb.

Fusionsbølgen er også skyllet hen over Faaborg, der opgav sin selvstændighed i 1980 og gik ind i EXPO-Fyn, som fem år senere sluttede sig sammen med den jyske sammenslutning af slagterier, Tulip, dengang med hovedsæde i Vejle.

Op selv om slagtingerne stoppede i Faaborg, og Tulip blev et datterselskab til Danish Crown og udset til at stå for forædling, ligger de to afdelinger i skøn samdrægtighed op og ned ad hinanden med hver deres produktion.

I dag leverer DC Faaborg hver uge 75.000 skinker, op til 65.000 backs og op imod 200 tons Metapress – et nyt specialprodukt, der med stor succes eksporteres til England.

## KOMMUNIKERER VI GODT NOK?

I den kommende tid vil analysebureauet Megafon ringe til 400 tilfældigt udvalgte andelshavere for at måle tilfredsheden med Danish Crowns kommunikation med ejerne.

Er Danish Crowns kommunikation med ejerne god nok, eller kan den blive bedre?

Derfor vil analysebureauet Megafon i den kommende tid ringe rundt til 400 tilfældigt udvalgte andelshavere for at stille dem nogle specifikke spørgsmål vedrørende Danish Crowns kommunikation med ejerne.

Selve samtalen med Megafon tager 5-10 minutter, og vi opfordrer de ejere, der bliver ringet op, til at deltage.

# GRISEØRER PÅ MUSEUM

NYT SØFARTS-MUSEUM FØLGER DC-GRISENS VEJ FRA STALD TIL SKIB.

Uret viser 05:55, da kameraholdet tager opstilling. En mand slår benene på stativet ud og drejer kameraet. Derefter vender han blikket mod en lille skærm, hvor han kan se de første grise på metal-kroge glide ind i produktionshallen.

Sådan står han med hånden på hagen og betragter grisetryner, mens minutterne går. Så nikker han, og den lille gruppe på tre mand bærer udstyret til næste led i kæden, hvor det hele gentager sig.

Intet undgår kameraets linse, da krop-pene deles på langs, indvoldene tages ud, og svinene lægges på køl, før de forarbejdes til skinker og flæskesteg og hænges på juletræer.

## SVINEKØD AD SØVEJEN

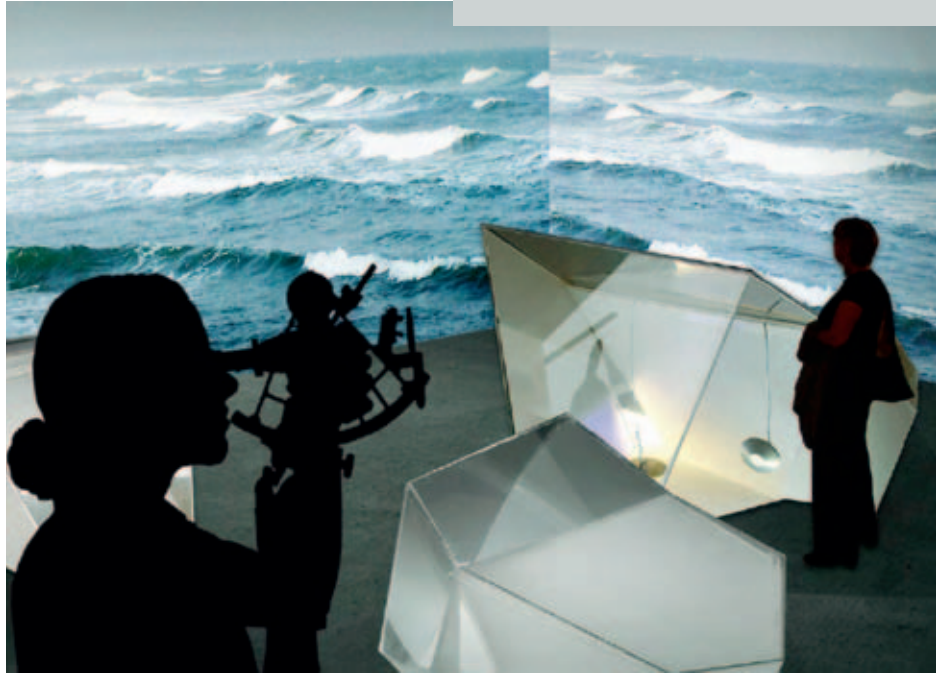
Optagelser fra Danish Crown i Horsens kommer til at indgå i en udstilling på Danmarks nye søfartsmuseum i Helsingør, M/S Museet for Søfart. Film-sekvensen følger grisens vej fra en stald i Danmark til et middagsbord i Kina, og optagelser har også fundet sted hos en andelshaver i Danish Crown.

Museet åbner den 29. juni i nye underjordiske museumsbygninger omkring en gammel tørdok fra Helsingør Skibsværft. En af de nye udstillinger handler om skibsfart i nutiden.

- Danish Crown er en central spiller, når man taler om dansk eksport af landbrugsvarer, og en stor del af containerne med svinekød går ad søvejen, fortæller museums-inspektør Torkil Adersen, der har det overordnede ansvar for udstillingens indhold.

## GODT EKSEMPEL

- Vi prøver at vise, at skibsfarten åbner nye muligheder for Danmark på de in-



ternationale markeder. I dag bliver rigtig mange varer som legetøj, elektronik og tøj produceret i Østen til Vesten, hvor det importeres i stort omfang. Danish Crown et godt eksempel på, at det også går den anden vej, uddyber museums-inspektøren.

På gulvet vil kunne ses store modeller af container, tank- og bulk-skibe. Under skibsmodellerne udstilles forskellige produkter, som skibene sejler med. Sammen med modellen af containerskibet udstilles forskellige varer, der bliver sejlet ind og ud af landet. Det er griseører, mobiltelefoner, Pangasius-fisk, legetøj, kondisko og tøj.

## VILD MED GRISEØRER

- Griseører er et symbol på dansk eksport. Et produkt, der ellers kun egner sig til

Se udstillingen, når det nye M/S Museet for Søfart i Helsingør slår dørene op lørdag den 29. juni.

dyrefoder herhjemme, går til en høj pris i Kina, hvor man er vild med dem, siger Torkil Adersen og griner.

Mens der på vægfelter på størrelse med 20 fods containere vil blive vist film og andre klip om, hvordan indholdet af de udstillede containere bliver produceret. Skibsfart er nemlig meget mere end bare at fragte en container fra A til B, mener Torkil Adersen.

- Ganske vist medfører skibsfart en stor udflytning af arbejdspladser til udlandet, men den sikrer også danske arbejdspladser. Virksomheder som Danish Crown er i stand til at sælge til markeder langt herfra. Det har stor indflydelse på vores hverdag, forklarer han.

# DANISH CROWN SØGER SMÅGRISEPRODUCENTER TIL ALT IND-ALT UD GRISERINGE

**ALT IND-ALT UD KONCEPTET ER FOR ALVOR VED AT BIDE SIG FAST SOM EN POPULÆR PRODUKTIONSFORM BLANDT SLAGTESVINEPRODUCENTERNE. DET BETYDER DOG IKKE, AT KONCEPTET ER FÆRDIGUDVIKLET. DET HAR VIST SIG, AT DET KAN VÆRE EN UDFORDRING AT FÅ DE STORE ENSARTEDE HOLD AF SMÅGRISE, DER TYPISK SKAL TIL, NÅR DER KØRES ALT IND-ALT UD PÅ EJENDOMSNIVEAU.**

- Alt ind-Alt ud konceptet kører godt, og producenter har i stort omfang oplevet en forbedring af produktionsresultaterne på i omegnen af 30 kr. Vi tror dog på, at det kan blive endnu bedre. Derfor er vi nu parat til at gå ind og tage ansvar for leverancerne af smågrise, så konceptet bliver endnu stærkere og ikke mindst nemmere at håndtere for slagtesvineproducenterne, fortæller Søren Højby Simonsen, der er konsulent i DC-Ejerservice.

Det nye tiltag har fået navnet "Guldmodellen". Den går i sin enkelthed ud på, at Danish Crown går ind og stiller en betalingsgaranti til smågriseproducenten i griseringen. Rent praktisk indgås griseringen med bistand fra SPF-Selskabet. Det nye er, at Danish Crown efterfølgende stiller en betalingsgaranti på smågrisene – en garanti som efterfølgende betales med tre kroner pr. gris af slagtesvineproducenten. I det daglige vil SPF-Selskabet så fordele de enkelte hold mellem slagtesvineproducenterne.

- Som vi ser det, vil garantien være en fordel for både smågriseproducenterne og slagtesvineproducenterne. Slagtesvineproducenterne bliver bedre stillet i kampen om de store hold smågrise, der ellers typisk går til eksport, mens smågri-

seproducenten får garanti for griseringen og derfor har fuld sikkerhed for afsætningen af sine smågrise, forklarer Søren Højby Simonsen.

Hvis du er interesseret i at blive

leverandør af smågrise til Alt ind-Alt ud konceptet eller producere slagtesvin efter Alt ind-Alt ud modellen, så er du velkommen til at kontakte DC Ejerservice.

## KONTAKT

*Som slagtesvineproducent*

Søren Højby Simonsen på telefon 5116 28 40 eller  
Anders Nørregaard på telefon 8919 1332

*Som smågriseproducent*

Hans Jørgen Tellerup på telefon 2364 1647

Endvidere er man velkommen til at kontakte SPF  
ved Bo Skaanning Ebbesen på 7696 4729



## RESTGRISE, SO-POLTE OG SØER PÅ SAMME BIL

Der er en del so-leverandører, der har en mindre produktion af grise, som af forskellige årsager ikke afsættes hver uge til de faste aftagere af smågrise. Disse restgrise afsættes som traditionelle slagtesvin - men ofte i mindre portioner - så derfor kommer udleveringen til at optage uforholdsmæssig meget tid for producenten.

- Det har vi noteret os, og derfor tilbyder vi nu at tage både søer, so-polte og restgrise med på samme lastbil, fortæller Hans Jørgen Tellerup, der er konsulent i DC Ejerservice.

Alle grisene vil indgå i en og samme logistikberegning, så den nye ordning vil bidrage til større leverancer og dermed en økonomisk mere fordelagtig afhentning. Restgrisene bliver aftegnet til sonotering + 1 kr, hvilket skyldes de bliver slagtet sammen med søerne. Ordningen bør derfor kombineres med en almindelig levering af slagtesvin i

uger hvor der er mange grise, og bruges i perioder med få slagtesvin.

- De tiltag, vi kom med i januar, har so-leverandørerne taget godt imod, og ordningen ser ud til at fungere rigtig godt. Derfor er det helt naturligt for os at tage endnu et skridt, som gerne skulle gøre det endnu nemmere at være so-leverandør til Danish Crown, konstaterer Hans Jørgen Tellerup.

Den nye ordning er det første af flere tiltag, som vil komme i forlængelse af de initiativer, Danish Crown lancerede i starten af året for at forbedre servicen på markedet for slagtesøer. Et af tiltagene var afhentning mellem 8 og 16 på hverdage og mulighed for at sende poltene med ved levering af søer.

Ønsker du at gøre brug af ordningen, kan du kontakte DC Ejerservice på tlf. 8919 1920 eller på mail: [ejerservice@danishcrown.dk](mailto:ejerservice@danishcrown.dk)



## UNDGÅ BEKYMRINGER

Det sker fra tid til anden, at der opstår tvivl om en so er egnet til at sende med lastbilen til slagteriet. Det er dog ikke meget, der skal til, for at man kan føle sig sikker og dermed undgå unødige bekymringer eller i værste fald økonomiske konsekvenser, fortæller konsulent i DC-ejerservice, Hans Jørgen Tellerup.

- Langt de fleste søer er der heldigvis ingen problemer med. De sendes af sted, efter at personalet i stalden har vurderet dem, men der kan være enkelte, hvor der opstår

tvivl. De søer bør man tage en snak om på staldmøder eller over morgenkaffen, så ham eller hende der skal vurdere soen får hjælp eller et ekstra sæt øjne på soen. Hvis man ikke er sikker, så er det en god ide at lade soen vente til efter dyrlægen har været besøg igen. Det vil sjældent være mange søer, der er tale om, så det vil ikke kræve ret meget plads eller foder at lade dem stå. Her kan dyrlægen se på den og lave en erklæring på, at den er egnet til transport.

# ROBOTTER TAGER SLÆBET

**SNART KAN DET VÆRE SLUT MED EN ØDELAGT RYG EFTER TUNGE LØFT. DC SÆBY PRØVEKØRER AUTOMATISK PALLETERING.**

På Danish Crown i Sæby er et frysehus bygget om til en snurrende robot-park. Otte robot-arme løfter og stabler kasser med frisk kød på paller.

19.000 kasser kører dagligt igennem palleterings-afdelingen. Hver kasse svarer til et tungt løft, der potentielt udgør en risiko for løfteskader.

- Vi fritager vores medarbejdere for mange opslidende og tunge løft og forbedrer derved arbejdsmiljøet, siger maskinchef Christian Frederiksen, Danish Crown i Sæby.

## STORE KRAV

Robotanlægget er led i en modernisering af palleteringsafdelingen. I forvejen stiller fabrikens høje produktionseffektivitet store krav, men efter et par måneders prøvekørsel tyder alt på, at robotterne kan leve op til dem.

Når råvarerne ankommer på samle-bånd, sørger et strekkodesystem for, at kasserne bliver sorteret efter størrelse

og ender på den rigtige palle. En palle er læsset og klar til transport på få minutter.

- Den automatiske palletering kræver kun to mand til at overvåge processen og holde styr på kvalitet og kontrol. Der er flere udgifter til drift og vedligehold nu end før, men vores behov for bemanding er reduceret kraftigt, siger Christian Frederiksen.

## HJULPET VIDERE

Ifølge pakkechef Karina Fisker blev det tidligere hold medarbejdere i palleteringsafdelingen varslet om nedskæringen i god tid.

- Selvfølgelig er det ærgerligt at skulle sige farvel til medarbejdere, men vi har fra begyndelsen tilbudt at hjælpe alle berørte medarbejdere videre. Det er stort set lykkedes, og de fleste har enten fundet nyt arbejde eller har valgt at gå på pension eller efterløn, siger Karina Fisker.

Hun glæder sig samtidig over, at inve-

steringen på mange millioner kroner er et klart signal om, at medarbejderne på DC Sæby er sikret arbejde i mange år frem.

## FRA FROST TIL FERSK

Indkøringen af robotpalleteringen i Sæby begyndte i januar og varer indtil midten af maj. Derefter er planen at tage systemet i brug fuldt ud.

- Indkøringen af robotarmene sker i etaper. Indtil nu er systemet prøvekørt med frostvarer, men fortsætter de gode takter, går vi videre med ferske varer, siger maskinchef Christian Frederiksen.

## LØSNING FOR ANDRE

Blans har gode erfaringer med automatisk palletering, der blev indført i forbindelse med genopbygningen efter en brand i 2007.

Projektet i Sæby er sat i system med henblik på at give inspiration til andre afdelinger.

- Vi har bestemt en forventning om, at dette bliver en løsningsmodel i andre afdelinger, siger it-arkitekt og projektleder i Danish Crown Arne Boye-Møller.





# GOURMETGRISE SLUPPET LØS I SKOVEN

Midt i april blev 90 Gourmetgrise sluppet løs i en skov ved Ejstrupholm. Her får de lov at rode i skovbunden frem til juni, hvor de slagtes og bliver tilbudt Gourmetslagternes kunder som ekstra lækker svinekød.

Skovbunden er et paradys for grise, der elsker at rode med trynen i jorden, hvor de finder rødder, snegle og kogler. Masser af frisk luft og motion gør grisene glade og udvikler deres muskler, som er forudsætningen for godt kød.

Initiativet med at slippe Gourmetgrise løs i skoven gennemføres som et samarbejde mellem de 10 Gourmetslagtere, Friland og Danish Crown. Allerede efter de første 90 grise er slagtet, vil nye grise blive sluppet løs i skoven, så

Gourmetslagterne også senere på året kan tilbyde Gourmetgris med "smag af skovbund".

De 90 grise som nu lever i skoven, har – som andre Gourmetgrise – levet deres første fem uger med soen i en hytte på en græsmark. Derefter blev de flyttet til en åben stald for at vænne sig til at leve uden deres mor, inden de ti uger gamle blev sluppet ud på skovklædt areal ejet af svineproducenten Karsten Olesen ved Ejstrupholm.

Her lever de frem til uge 23 – i starten af juni – hvorefter deres kød vil være klar til salg hos Gourmetslagterne.



## STALDSEMINAR

De rigtige beslutninger og valg af sti- og staldindretning er afgørende for et fremtids- og produktionssikkert staldanlæg.

VSP afholder Staldseminar onsdag d. 8. maj 2013 på Comwell i Middelfart. Se-

minaret er åbent for alle. Tilmeldingsfrist er d. 3. maj 2013.

På Staldseminaret sætter VSP fokus på tilskuds- og finansieringsmuligheder samt indretning af blandt andet nye

slagtesvinestalde. Formålet er at give deltagerne et ajourført beslutningsgrundlag før etablering af nye stalde eller større renoveringer.

### Program

- 9.00 Kaffe og brød
- 9.15 Velkomst  
v/direktør Nicolaj Nørgaard
- 9.20 VSP's bud på udviklingen af den danske svineproduktion i Danmark  
- Rammebetingelser  
- Herningerklæringen  
v/direktør Nicolaj Nørgaard
- 9.40 Prognoser for afregning af svinekød, foder m.m.  
v/afdelingschef Finn Udesen
- 9.55 Nye tilskudsmuligheder til slagtesvinestalde - omfang og krav  
- Fra slagterierne  
- Fra NaturErhverv  
v/afdelingschef Finn Udesen
- 10.15 Finansiering af nye stalde - krav og muligheder  
v/landbrugschef Palle Christiansen, Vækstfonden

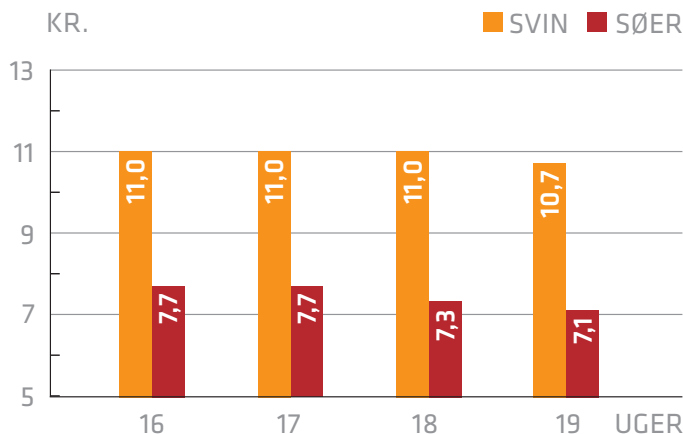
- 10.45 Kaffe
- 11.00 Brandkrav - dokumentation og løsninger  
v/ingeniør Steen Lundgaard, Byggeri & Teknik I/S
- 11.20 Overvejelser ved etablering af nye stalde  
- Løbestalde til løsgående søer, v/chef-forsker Lisbeth Ulrich Hansen  
- Farestalde til løsgående diegivende søer, v/chefforsker Vivi Aarestrup Moustsen
- 12.00 Frokost

### TEMA: SLAGTESVINESTALDE

- 13.00 Overvejelser ved etablering af nye slagtesvinestalde  
- Stiindretning og flokstørrelser  
- Sektioneringsformer, sektionsstørrelser og udlevering  
- Gulvudformning

- Beskæftigelses- og rodemateriale
- Sygestier  
v/projektchef Torben Jensen
- 13.30 Fodring, våd- eller tørfodring, ad libitum eller restriktiv v/chefforsker Michael Holm
- 13.50 Krav til varme og ventilation, herunder princip for luftindtag samt kombinationer og kølingsmuligheder  
v/seniortprojektleder Erik Damsted
- 14.15 Kaffe
- 14.35 Miljøteknologi - ammoniak og luftreduktion, herunder punktudsugning  
v/projektchef Anders Leegaard Riis
- 14.55 IKT og produktionsstyring  
v/chefforsker Niels Peter Baadsgaard
- 15.15 Sådan har jeg etableret en professionel slagtesvineproduktion. Eksempel på en enhed med 6.500 stipladser i en dobbelt dannebrog-stald v/Jørgen Jacobsen, Låsby
- 15.45 Afslutning

## NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



Læs den udvidede svinenotering her:  
[www.danishcrown.dk/svinenoteringer](http://www.danishcrown.dk/svinenoteringer)

## MARKEDS- BERETNINGEN

Vi oplever et nedadgående prispres på de europæiske markeder med baggrund i den tyske noteringsnedgang i sidste uge.

Der er fortsat en svag efterspørgsel på specielt forender, bove og bryst, mens skinker og kamme afsættes til uforandrede priser i et trægt marked.

På 3. landemarkederne har vi en svag afsætning i Kina og en uændret efterspørgsel i Rusland og Japan.

## TILSKUDSORDNING UDVIDES

I BESTRÆBELSERNE PÅ AT GØRE DET ATTRAKTIVT FOR LANDMÆND AT INVESTERE I SLAGTESVINEPRODUKTION HAR DANISH CROWN BESLUTTET OGSÅ AT GIVE RENOVERINGSTILSKUD TIL ANDRE STALDTYPER END SVINESTALDE.

- Vi fik en konkret henvendelse fra en mælkeproducent, som ønskede at ombygge en stald til produktion af slagtesvin, men da den ikke tidligere har været brugt til svineavl, så kunne den ikke komme ind under ordningen. Det synes vi hverken var rimeligt eller i tråd med vores intentioner, så derfor har svineproducentudvalget besluttet at udvide ordningen til også at omfatte andre staldtyper, fortæller udvalgets formand Asger Krogsgaard.

Danish Crowns renoveringstilskud er på 7,5 øre pr. kilo for op til 8.000 slagtesvin om året i fem år og aktu-

elt er der givet tilsagn om renoveringstilskud svarende til en årsproduktion af omkring 115.000 svin.

Hidtil har ordningen kun omfattet omlægning fra smågriseproduktion til slagtesvineproduktion, men fremover vil omlægning fra kvæg- og fjerkræproduktion til slagtesvineproduktion også kunne opnå støtte.

- Da der er tale om konvertering af miljøtilladelse/dyreenheder fra anden husdyrproduktion til slagtesvin, så mener vi, at det er helt naturligt at åbne for tilskud til mere generel omlægning, siger Asger Krogsgaard.



# NY VOGNMANDSAFTALE MED HELT LÆS-TILLÆG



**DC BEEF HAR INDGÅET NY FEMÅRIG AFTALE MED DE VELKENDTE VOGNMÆND, OG DET SIKRER EN STABIL SERVICE AF HØJ KVALITET, SIGER LORENZ HANSEN.**

Forhandlingsudvalget for vognmændene og DC Beef har haft et konstruktivt forløb omkring en ny aftale. DC Beef har fra starten af forhandlingerne gjort klart, at det var nødvendigt med en reduktion i taksterne.

Indtransportomkostningerne på kreaturer har de seneste år ikke fulgt den udvikling, som vi har kunnet se i markedet. F.eks. har udvikling i indtransportomkostningerne hos DC Pork været holdt uændret i de sidste fem år. Aftalen giver en besparelse for DC Beef, og der vil fremadrettet ikke ske nogen automatiske ændringer i taksterne, som DC Beef betaler til vognmændene, oplyser Lorenz Hansen.

- Jeg er meget tilfreds med den nye vognmandsaftale, som vi har indgået med vognmændene. Den har sikret os en konkurrencedygtig pris hos de samme vognmænd, vi benyttede tidligere. Det betyder, at vi kan fortsætte den høje service i samarbejde med de vognmænd, der kender os og vores krav allerbedst, siger Lorenz Hansen, direktør i DC Beef.

## **Nyhed: helt læs**

Som andelshaver vil du ikke mærke nogen nævneværdige ændringer, da mængderabatter videreføres og endda udbygges med et "Helt læs-tillæg". Læs mere på næste side.

## **Bedre tilmelding**

Det er nu muligt at tilmelde konventio-



nelle køer frem til mandag kl. 13. De vil blive afhentet i samme uge.

Kan det ikke lade sig gøre, informeres leverandøren. Tilmelding skal ske på nettet via [www.danishcrown.dk/ejer](http://www.danishcrown.dk/ejer) eller direkte til slagteriet, da denne mulighed ikke findes på service-telefonen. Ved tilmelding efter torsdag kl. 13.00 og indtil mandag kl. 13.00 skal du være opmærksom på, om du først vil af med køerne i ugen efter. Opfordringen er at tilmelde dyrene inden torsdag kl. 13.00 og så bruge den ekstra service, når der skal tages hurtige beslutninger.

På servicetelefonen 7013 3131 kan fortsat kun tilmeldes dyr til kommende uge indtil torsdag kl. 13.00.

Vognmændene er lovet, at for at fremme en hurtigere afhentning skal I som leverandører sørge for, at tilkørselsforholdene er optimale i al slags vejr. Endvidere skal I være opmærksomme på, at det ikke er vognmandens opgave at hjælpe med at frasortere de dyr, som skal afhentes til slagt. Smitterisikoen ved at bede vognmanden om hjælp til dette er for høj og derfor ikke særlig smart, understreger Ejvind Kviesgaard, DC Ejerservice.

# MÆNGDERABATTER VED AFHENTNING AF KREATURER



Som andelshaver er mængderabatter videreført i den nye vognmandsaftale fra den 1. april 2013 og endda udbygget med et "Helt læs-tillæg", som er defineret ved:

Helt læs tilmeldt - det vil sige 30-36 dyr, 60-72 dyr, 90-108 dyr og 120-144 dyr tilmeldt og afhentet i samme uge.

## **Mængderabatterne er følgende:**

11-14 dyr tilmeldt og afhentet: 15 kr. pr. dyr  
15-24 dyr tilmeldt og afhentet: 25 kr. pr. dyr  
25 dyr- og opefter: 40 kr. pr. dyr  
Helt læs-tillæg: 15 kr. pr. dyr ekstra – altså mulighed for 55 kr. pr. dyr  
Det medfører også, at der ved tilmelding af f.eks. 38 dyr ikke opnås helt læs-tillæg, men "kun 40 kr." pr. dyr i mængderabat, da det ikke rammer de opgivne intervaller.

## TILMELDING AF KØER

Det er nu muligt at tilmelde konventionelle køer frem til mandag kl. 13. De vil blive afhentet i samme uge.

Kan det ikke lade sig gøre informeres leverandøren. Tilmelding skal ske på nettet via ejersiden eller direkte til slagteriet, da denne mulighed ikke findes på service-telefonen.

På servicetelefonen 7013 3131 kan fortsat tilmeldes dyr til kommende uge indtil torsdag kl 13.00

# NYE REGLER FOR FØDEVAREKÆDEOPLYSNINGER

FØDEVAREKÆDEOPLYSNINGER VED TILMELDING AF KREATURERNE HAR NU KØRT SIDEN 1. APRIL. DET HAR FUNGERET TILFREDSSTILLENDE MED DEN ELEKTRONISKE LØSNING, SOM DANISH CROWN HAR FÅET LAVET, MEN DC EJERSERVICE OPFORDRER TIL AT BRUGE EJERSIDEN ELLER LANDMANDENS SERVICETELEFON.

Der er 3 forskellige tilmeldingsformer for kreaturer til DC Beef:

- 1. Ejersiden (leverandøren logger selv ind)
- 2. Servicetelefonen
- 3. Ejersiden ved personlig kontakt pr. telefon (DC medarbejder tilmelder for leverandøren via ejersiden)

Ved hver tilmelding af kreaturer skal fødevarekædeoplysningerne være i orden. Det har betydet, at uanset hvordan du tilmelder dyrene, skal der tages stilling til fødevarekædeoplysningerne.

Alle tre tilmeldingsformer bevirker, at du som leverandør ikke skal indberette de samme oplysninger andre steder i forhold til CHR-registeret. Endvidere kan opdateringen ses på landmand.dk og i CHR-registeret.

## 1 Tilmelding på nettet via ejersiden [www.danishcrown.dk/Ejer.aspx](http://www.danishcrown.dk/Ejer.aspx)

Nedenfor ses de spørgsmål, som du møder på hjemmesiden. Det første spørgsmål møder du kun én gang om året.

## 2 Tilmelding på Landmandens Servicetelefonen 70 13 31 31

Ved hver tilmelding af kreaturer skal følgende spørgsmål altid besvares:

- Jeg bekræfter, at i min besætning bliver dyrene behandlet med veterinære lægemidler efter reglerne, og tilbageholdelsestiderne er overholdt - Bekræft med 1 for ja

Derudover vil du en gang om året møde følgende spørgsmål:

- Jeg bekræfter, at i min besætning med kvæg er der ikke sygdomme eller andre forhold, der kan påvirke kødets sikkerhed - Bekræft med 1 for ja

## 3 Tilmelding direkte til slagteri/DC Ejerservice

Ved hver tilmelding på slagteriet vil du altid blive mødt med de samme spørgsmål, som du vil direkte på Ejersiden.

## Ejersidens opbygning

Hjælp til at komme på Ejersiden og spørgsmål til fødevarekædeoplysninger kan rettes til **DC Ejerservice 8919 2590** eller til slagteriet.



## MEDARBEJDERE PÅ BESØG PÅ BYGGEPLADSEN

**KREATURSLAGTERIET I HOLSTED VAR ROSINEN I PØLSEENDEN, DA VEJEN HOLDT ÅBEN KOMMUNE FOR DC-FAMILIER.**

Det var en kold fornøjelse med både regn og sne, da op mod 75 slagteriarbejdere og deres familier brugte en del af en søndag i april på at blive vist rundt på byggepladsen på Energivej i Holsted, hvor Danish Crowns nye kreaturslagteri er ved at blive opført.

Rundvisningen var afslutningen på Åben Kommune, som Vejen Kommune havde arrangeret for at vise sig frem for medarbejderne på den nye, store arbejdsplads i Holsted i håb om, at nogen får lyst til at slå sig ned i kommunen.

Kommunen med både borgmesteren og kommunaldirektøren i spidsen bød på brunch i Vejen Idrætscenter, hvor der blev orienteret om kommunen, dens fritidsliv og boligmuligheder. Bagefter var der bustur rundt i området.

- Det var en rigtig god dag, arrangementet klappede, og deltagerne var godt tilfredse, kunne jeg høre, siger Ivan Sahl fra DC Beef.

Han roser Vejen Kommune for at være på stikkerne og gøre alt for at få gæsterne til at føle sig godt tilpas.

Trods vejrliget var deltagerne vældig interesseret i at høre om deres nye arbejdsplads, da divisionsdirektør Lorenz Hansen sekunderet af salgsdirektør Finn Klostermann fortalte løs om byggeriet

og besvarede spørgsmål, mens de førte DC Beef-medarbejderne og deres familier rundt om byggepladsen.

- Det er altså stort. Én ting er, når man kører forbi på motorvejen og ser det, noget andet er, når man kommer tæt på. Administrationsbygningen står på pæle i tre etager og er næsten lukket nu, bemærker Ivan Sahl.

Frostvejret har på nuværende tidspunkt forsinket byggeriet 20-25 dage, så planen er, at hovedkontoret flytter i september, mens produktionsstarten er rykket til januar 2014.

Besøget på byggepladsen blev rundet af med frankfurtere til at få varmen på igen.

# KREATURNOTERINGEN Uge 18

Formkode	14	11	8	5	2	Ændr.
	E	U	R	O	P	Øre/kg

## Kalv u. 8 mdr.

	<b>30,25</b>	<b>29,65</b>	<b>29,05</b>	<b>28,45</b>	-	0
--	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

## Dansk Kalv

180-240 Kg.	<b>27,65</b>	<b>27,65</b>	<b>27,65</b>	<b>27,15</b>	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

## Ungtyre u. 24 mdr. og kvier u. 14 mdr.

160 Kg.	<b>26,10</b>	<b>25,50</b>	<b>25,10</b>	<b>24,40</b>	<b>21,30</b>	-
200 Kg.	<b>27,10</b>	<b>26,50</b>	<b>26,05</b>	<b>25,10</b>	<b>22,20</b>	-
260 Kg.	<b>29,05</b>	<b>28,45</b>	<b>27,95</b>	<b>26,70</b>	<b>24,00</b>	-
340 Kg.	<b>29,05</b>	<b>28,45</b>	<b>27,95</b>	<b>23,60</b>	<b>20,40</b>	-
400 Kg.	<b>26,85</b>	<b>25,75</b>	<b>25,00</b>	<b>23,00</b>	<b>19,80</b>	-

## Tyre på 24 mdr. og derover

	<b>21,35</b>	<b>20,30</b>	<b>19,25</b>	<b>18,20</b>	<b>15,85</b>	-
--	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---

## DS-Kvier og stude fra 14 til 42 mdr. \*

230-340 Kg.	<b>30,10</b>	<b>28,00</b>	<b>25,90</b>	<b>24,00</b>	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

## Kvier og unge køer u. 42 mdr. samt stude

400 Kg.	<b>29,50</b>	<b>27,40</b>	<b>25,45</b>	<b>24,60</b>	<b>22,35</b>	-
300 Kg.	<b>29,50</b>	<b>27,40</b>	<b>25,30</b>	<b>23,40</b>	<b>20,95</b>	-
240 Kg.	<b>28,90</b>	<b>26,80</b>	<b>24,70</b>	<b>22,80</b>	<b>19,85</b>	-
180 Kg.	<b>26,70</b>	<b>24,60</b>	<b>22,40</b>	<b>20,60</b>	<b>18,15</b>	-

## Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	<b>28,15</b>	<b>26,65</b>	<b>25,15</b>	<b>24,60</b>	<b>22,35</b>	-
300 Kg.	<b>25,45</b>	<b>23,95</b>	<b>22,95</b>	<b>22,25</b>	<b>20,20</b>	-
240 Kg.	<b>21,75</b>	<b>20,40</b>	<b>19,50</b>	<b>19,05</b>	<b>18,60</b>	-
180 Kg.	<b>21,15</b>	<b>19,65</b>	<b>18,90</b>	<b>17,90</b>	<b>17,60</b>	-

\* Skal opfylde fedme 3 og 4, samt farve 3

Linær vægtafregning - Under/over Laveste/højeste vægt medfører uændret pris

Ungtyre og kviekalve under 140 kg afregnes efter værdi.

# TILLÆG PÅ KREATURER TIL FRILAND Uge 18

Økologi	Tilæg til DC-notering	
Kategori		Kr./kg
Ungtyre u/12mdr.		<b>2,10</b> <sup>1</sup>
Kvier og Stude	Variabelt tillæg	<b>3,00</b> <sup>1</sup>
	Kontrakttillæg*	<b>2,00</b> <sup>1</sup>
Køer		<b>2,25</b> <sup>1</sup>
Restgruppe		<b>1,50</b> <sup>1</sup>

Frilands-koncepter	Tilæg til DC-notering	
Kategori		Kr./kg
Friland Limousine Unik		
Tyre og Kviekalve u/12 mdr.	Variabelt tillæg	<b>1,00</b> <sup>1</sup>
	Kontrakttillæg*	<b>1,00</b> <sup>1</sup>
Friland Kødkvæg (75% race)	Variabelt tillæg	<b>1,50</b> <sup>1</sup>
Friland Kødkvæg Krydsning	Variabelt tillæg	<b>1,00</b> <sup>1</sup>

*\*) Kvalitetsgodkendte dyr på kontrakt afregnes med variabelt tillæg + kontrakttillæg*

*1) Tillæggene gives til dyr, som overholder veldefinerede kvalitetskrav*

*Priserne er excl. restbetaling*

*Spørgsmål til koncepter; kontakt:*

*Friland A/S, Marsvej 43, 8960 Randers SØ,*

*Tlf. 8919 2763*

## Tilmelding af kreaturer til slagting, returslagtninger mv.

Via hjemmesiden [www.danishcrown.dk/ejer](http://www.danishcrown.dk/ejer)  
eller  
ring på Danish Crowns Servicetelefon 7013 3131  
eller

Ring til et af slagterierne

Aalborg 8919 2660 • Holstebro 8919 2850 • Tønder 8919 3270

samt administrationen:

Herning 8919 2400 • Friland 8919 2763

# MASSER AF SALG I MAXI

## SALGET AF STEFF-HOULBERG MAXI PORTION STEG MED 26 PROCENT I FØRSTE KVARTAL AF 2013 SAMMENLIGNET MED ÅRET FØR

Forbrugerne er vilde med Maxi Portioner fra Steff-Houlberg. Det viser salgstallene fra første kvartal 2013, hvor salget af Steff-Houlberg Maxi Portion steg med hele 26 procent.

- Steff-Houlberg Maxi Portion har ganske enkelt ramt et hul i markedet. Salget rider på en bølge, fordi vi med de lidt større portioner har ramt en bestemt gruppe kunders behov, forklarer Morten Christensen.

- Samtidig er forbrugerne også glade for den gode kvalitet og smag, som produktet står for, hvilket også er grunden til, at de køber det igen, fortsætter han.

De seneste tre måneder har der desuden været et ekstra incitament til at købe produkterne, da Tulip har kørt en kampagne, hvor forbrugerne kan vinde en iPad mini ved at sende en SMS med den unikke kode, der er i hver pakke.

- Formålet med kampagnen har været at øge kendskabet til og dermed køb af Maxi Portioner. Kampagnen fortsætter endnu tre måneder og målt på antal indsendte koder indtil nu, ser kampagnen ud til at vække forbrugernes interesse, siger Morten Christensen.



Samlet er salget af færdigretter i Danmark steget en lille smule, men det dækker over nogle store udsving, hvor specielt Steff-Houlberg Maxi Portion skiller sig positivt ud, mens flere konkurrenter til gengæld har mistet markedsandele.

De to nyheder Chili con Carne og Kylling i thai karry, som blev lanceret i januar, er kommet godt fra land, hvilket har været medvirkende til den positive vækst på Maxi Portion, som derudover er bredt fordelt indenfor sortimentet.