



**ENDELIGT JA
TIL HOLSTED**

› Læs mere side 5 og 6

DC
UPDATE

MAJ 2012

FARVEL TIL ESBJERG

DANISH CROWN TILPASSER KAPACITETEN. ESBJERG FORESLÅS LUKKET, MENS 300 NYE ARBEJDSPLADSER OPRETTES ANDRE STEDER I DC.

Læs mere på side 2, 3 og 4 ›



LÆS OGSÅ:

FORNUFTIGT RESULTAT I DC ... 7

DANISH CROWN STYRKER TOPLEDELSEN ... 8

NYANSAT SKAL HJÆLPE MED EJERSIDEN ... 10

GULDREGN TIL TULIP I TYSKLAND ... 20

FARVEL TIL 500 – GODDAG TIL 300

DANISH CROWN TILPASSER KAPACITETEN. ESBJERG FORESLÅS LUKKET, MENS 300 NYE ARBEJDSPLADSER OPRETTES ANDRE STEDER I DC.

Svineproducentudvalget (SPU) i Danish Crown har på et ekstraordinært møde indstillet til, at slagteriet i Esbjerg lukkes med udgangen af august i år.

Samtidig planlægges det at investere i udbygning af kapaciteten på nogle af Danish Crowns øvrige slagterier i Danmark for at sikre optimal udnyttelse af kapaciteten.

- Vi har set en svag tilbagegang i tilførslen af slagtesvin til vores danske afdelinger, og det reagerer vi på. Det er et udtryk for økonomisk ansvarlighed, når vi træffer svære beslutninger som denne, siger direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.

- Vi følger intenst udviklingen i konkurrencen på verdensmarkedet, og hvis vi skal fastholde slagteriarbejdspladserne i Danmark, hvor produktionsomkostningerne er langt højere end i landene omkring os, så skal vi både sikre, at vores kapacitet er tilpasset, og at vi hele tiden optimerer og rationaliserer produktionen.

300 nye medarbejdere

En lukning af slagteriet i Esbjerg kommer til at berøre godt 500 medarbejdere. I lighed med tidligere lukninger vil samtlige medarbejdere blive omfattet af Danish

Crowns socialplan, ligesom der etableres en jobbank.

Tilførslen af slagtesvin er gået ned med få procent, så samtidig med lukningen investeres der i kapacitet på en række andre Danish Crown-afdelinger i Danmark.

- Det vil betyde ca. 300 nye arbejdspladser andre steder i landet, men det er endnu ikke helt klart, hvordan de nye arbejdspladser kommer til at fordele sig. Dog vil hovedvægten være på DC Sæby, siger Søren F. Eriksen.



DC Update er Danish Crowns månedsblad til andelshaverne. Bladet udkommer 11 gange om året og trykkes i 9.700 eksemplarer.

Redaktion
Torsten Lind Søndergaard, redaktør
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

Kontakt redaktionen på 8919 1478 eller tols@danishcrown.dk

Design og tryk
Datagraf, Auning

LUKNING RAMTE SOM ET LYN

TILLIDSMAND STOD OP FOR KOLLEGERNE, DER HAR TAGET LUKNING PÆNT.

- Der er ikke grise nok. Den er ikke læn-gere. Men folk er dybt chokeret og kede af det.

Sådan lød den første reaktion fra tillidsmand Tom Jensen, da DC's medarbejderblad Krogen fangede ham klokken kvart i ni fredag morgen – tre kvarter efter, at han i kantine havde været med til at give kollegerne meddelelsen om, at Danish Crowns slagteri i Esbjerg står til at blive lukket.

Midt på eftermiddagen – ved redaktionens slutning – fik han igen luft til at berette om reaktionerne efter nogle hektiske timer, hvor både kolleger og journalister ville vide besked.

Esbjerg ofte i spil

- Kollegerne har taget det ok, synes jeg. Men det er meget individuelt. Nogen har reageret ved nærmest at gå i chok, mens andre har sagt "Nå, det var så det".

- Selv om vi tit gennem årene har været i spil, når det trak op til lukninger, og selv om folk havde regnet det ud, da de så os gå over gården op i kantine, så kom det alligevel som et chok, siger Tom Jensen.

Med os mener han fabrikschef Jesper Frandsen, direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen og ham selv. De tre informerede medarbejderne i fællesskab, efter at Samarbejdsudvalget var orienteret.

Masser af presse

Efter at have gjort produktionen færdig og ryddet op på båndene gik folk hjem for at sunde sig og drøfte situationen med familien.

Tillidsmanden derimod holdt skansen på slagteriet. Han blev bestormet af pressen og besluttede på stedet at ville

skærme sine kolleger, så han stillede op og svarede på journalisternes mange spørgsmål.

God indsats

Tom Jensen fremhæver sine kollegers indsats gennem årene.

- Det er vigtigt at slå fast, at folk her i Esbjerg har gjort det godt. De kunne ikke have gjort det anderledes. Esbjerg har bare en størrelse, der gør, at det er den afdeling, der er blevet peget på.

- Problemet er landbrugets dårlige situation, at smågrisene bliver sendt ud af landet i stedet for til slagtning herhjemme, og at vi belastes af fedtafgifter og mange andre ting, der trækker i den forkerte retning, beklager han.

Ser fremad nu

Tom Jensen finder derfor heller ikke grund til at bruge kræfter på at komme med alternative forslag til lukningen i den tre uger lange forhandlingsperiode, der kommer.

Han vil hellere bruge tid og ressourcer på at kigge fremad og gøre, hvad han kan for at hjælpe kollegerne.

Han regner med, at der nu skal sættes ind på at få afklaret kompetencerne hos hver enkelt af de 514 NNF'ere, ligesom kollegerne skal orienteres nærmere om Danish Crowns socialplan og den jobbank, der etableres på slagteriet.

Fra DC er det allerede meldt ud, at Esbjerg-medarbejderne står først til at få de job, der må opstå på andre DC-afdelinger.



159 DAGE SOM FABRIKSCHEF

KLARE MÅL GAV SUCCES - DESVÆRRE IKKE NOK TIL AT UNDGÅ LUKNING.

For Jesper Frandsen var fredag den 11. maj en speciel dag, ligesom den var for de øvrige 550 medarbejdere, der har deres daglige arbejde på slagteriet i Esbjerg.

Meddelelsen om lukningen af slagteriet i Esbjerg kom mindre end seks måneder efter, at han havde sat sig i stolen som fabrikschef i fiskeribyen.

36-årige Jesper Frandsen har lagt vægt på løbende at fortælle sine medarbejdere, hvordan virksomheden har haft det.

- Jeg har gjort meget ud af, at medarbejdere har skullet vide, hvordan det går med økonomien i Esbjerg. Og det er gået rigtig godt. Så lige nu kan man sige, at det er lidt dybere at falde, siger han.

Han tiltrådte 5. december i Esbjerg - 159 dage før beskeden. Han kom fra en stilling som driftsleder på DC Horsens.

Mål og deadline

Jesper Frandsen fortryder på ingen måde sin åbne stil. Han har arbejdet ud fra at sætte mål for, hvad Esbjerg skulle opnå inden for en bestemt deadline. Det har han indviet sine folk i, og han glæder sig over, at medarbejdere og ledere har taget det til sig.

- På min første dag satte vi som mål, at Esbjerg skulle opnå en tredjeplads på bidrag 1 - de omkostninger, vi selv kan styre som for eksempel udbytter, løn og fravær - inden for et halvt år. Vi nåede det på tre måneder, siger fabrikschefen stolt.

Han er glad for, at medarbejdere og ledere i Esbjerg har været lydhøre over for hans måde at gøre tingene på, og at de har været med på at gøre det så godt som muligt. Velvidende, at det ikke var

nogen livsforsikring for slagteriet, der gennem årene af og til er blevet nævnt i krogene som lukningstruet.

Successer fejret

- Tom (tillidsmand Tom Jensen) har gjort et fantastisk arbejde for, at alle skulle forstå realiteterne - at der har manglet grise i Danish Crown. Samtidig med at han har bakket op om, at vi i Esbjerg har arbejdet hårdt på at gøre det så godt som muligt, siger fabrikschefen.

- *Har den åbne stil, du står for, givet bagslag nu?*

- Nej, det føler jeg ikke.

Vi har fejret vores succeser, og det er vigtigt.

- jeg synes, jeg har haft et godt samarbejde med tillidsmanden. Når jeg har talt om afdelingens gode økonomi, har Tom manet til besindighed over for mig og sagt,

at "selv om vi gør det godt, betyder det ikke, at vi er uden for farezonen". Og det er jo desværre rigtigt, men det er andre ting end Esbjergs økonomi, der afgør det, siger Jesper Frandsen.



ENDELIGT JA TIL HOLSTED

**BESTYRELSEN HAR SAGT GOD FOR, AT
DC OPFØRER ET NYT KREATURSLAGTERI.**



Danish Crowns bestyrelse har på sit bestyrelsesmøde sagt ja til at bygge et nyt kreaturslagteri i Sydjylland. Her er meddelelsen, som Danish Crown sendte ud den 3. maj:

Efter et års omfattende analysearbejde har Danish Crowns bestyrelse godkendt de endelige planer om opførelse af et nyt kreaturslagteri. Kreaturslagteriet skal opføres ved Holsted i Vejen Kommune, og det kommer til at betyde ca. 300 nye arbejdspladser.

Det er det første nye større kreaturslagteri i Danmark i næsten fire årtier og den største enkeltstående investering i kreatursektoren nogensinde.

Foran teknologisk

Slagteriet er projekteret efter helt moderne principper. Det giver mulighed for en endnu bedre kvalitetsstyring. Det betyder også en bedre udnyttelse af eksempelvis biprodukter.

- Vi har igennem en årrække kunnet følge gevinsten ved at investere i et topmoderne slagteri i svinekødsdivisionen. Når vi ser på udviklingen i produktionsomkostningerne i slagteribranchen i Danmark, så skal vi være foran på teknologi for at være konkurrencedygtige. Det bliver vi med det nye kreaturslagteri, siger direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

- Samtidig sikrer vi, at vi skaber den højest mulige værdi ud af de råvarer, vi arbejder med - og udnytter energi og andre ressourcer bedst muligt, tilføjer han.

Fire afdelinger lukker

Opførelsen af det nye kreaturslagteri i Danmark betyder samtidig, at Danish Crown lukker kreaturslagterierne i Tønder og Holstebro, og at udbeningsafdelingerne i Skjern og Fårvang flytter til det nye, moderne slagteri. Det nuværende hovedkontor i Herning flytter også med til de nye lokaler.

Opførelsen af et nyt slagteri kommer således til at berøre 400 medarbejdere i DC Beef.

Herning flytter først

Slagteriet ventes at stå klart i begyndelsen af 2014, men allerede i efteråret 2013 forventer DC Beef at kunne flytte sit hovedkontor til de nye lokaler.

- Selv om det seneste år har været hårdt og frustrerende for de mange medarbejdere, der har ventet på den endelige melding, og som bliver påvirket af beslutningen, er det positivt, at vi i Danmark har mulighed for at investere store summer i sikringen af danske arbejdspladser på sigt, siger Lorenz Hansen.

Danish Crowns bestyrelse har godkendt investeringen på godt en halv milliard kr. på baggrund af konkrete tilbud.

JOB TIL ALLE

**DIREKTØR LOVER AT TAGE HÅND
OM ALLE MEDARBEJDERE PÅ DE FEM
STEDER, DER ERSTATTES AF NYT
KREATURSLAGTERI.**

Alle medarbejdere, der vil med til det nye kreaturslagteri i Holsted, kan få et job.

Det er den gode melding fra direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

- Jeg må jo være ærlig og sige, at jeg skal bruge færre folk, end vi er i dag. Men

ud fra min fornemmelse af, hvor mange der vil med, så regner jeg med, at alle kan få et job. Jeg kan ikke garantere, at de skal lave det samme som i dag, men de kan få et job, siger Lorenz Hansen.

Han lover at gøre alt for at tage hånd om alle medarbejdere, der bliver berørt af beslutningen om at bygge Danmarks mest moderne kreaturslagteri.

Alle skal hjælpes

- Vi tager selvfølgelig først fra egne rækker, når vi skal besætte jobbene i Holsted, og vi er parat til at undersøge alle mulig-

heder, for eksempel om det er muligt at lave intern rotering i Danish Crown, så vi kan hjælpe flest mulig i arbejde.

- Der er ikke nogen, der skal føle sig efterladt, heller ikke selv om de ikke kan se sig selv i Holsted. Det vil jeg bestræbe mig på, slår oksekødsdirektøren fast.

Allerede i næste uge går HR-konsulent Lotte Lind Holm i gang med indledende samtaler med funktionærerne om, hvorvidt de ønsker at arbejde i Holsted. Medarbejderne i produktionen får et spørgeskema, hvor de bliver bedt om at tilkendegive, om de ønsker at flytte med,

fortsættes på næste side >

HVORDAN VIL I HOLDE PÅ FOLK?

TILLIDSFOLK FRYGTER, AT DE GAMLE FABRIKKER BLIVER AFFOLKET FØR TID, FORDI MEDARBEJDERNE FINDER ARBEJDE ANDRE STEDER.

Nok er der små to år til, at produktionen på det nye kreaturslagteri i Holsted kører for fuld kraft. Men spørgsmålet om, hvordan produktionen på de anlæg, der nedlægges, skal kunne fortsætte til den sidste dag, har længe optaget sindene blandt medarbejderne i DC Beef.

Eller sagt med andre ord: Hvordan holder man på folk, der ved, at deres arbejdsplads snart skal lukke?

Farvel fra de første

- Specielt os, der bor nord for Skjern, spørger, "Hvad vil I gøre for at holde på folkene til det sidste?" Jeg kan godt frygte, at det kan blive svært at opretholde produktionen, fordi folk begynder at sive. De første har allerede fået andet arbejde, siger tillidsmand i Holstebro Per Lund Nielsen.

- Affolkning er min største frygt, især på de pladser, hvor kollegerne har en særlig viden. Vi er en lille afdeling med 57 mand, så hvad hvis den ene af de to, der arbejder i udlæsningen, forsvinder? Så bliver der dæleme pres på, siger tillidsmand Lars Jørgensen fra Fårvang ved Silkeborg.

Gulerod til de sidste

Tillidsfolkernes bekymring er velkendt for DC Beefs direktør Lorenz Hansen. Han

peger på, at der i overenskomsten er regler om fratrædelsesgodtgørelse i sådan en situation, og dem følger Danish Crown naturligvis.

- Det er den gulerod, der er, hvis man ikke ønsker at fortsætte i Holsted, og man bliver på det gamle sted tiden ud. Går man i utide, så får man ingen godtgørelse. Sådan er reglerne, ridser han op.

- Men jeg håber, at så mange som muligt vil hjælpe os til det sidste, understreger Lorenz Hansen.

Må supplere op

Skulle det ske, at produktionsstederne bliver affolket, peger han på flere muligheder for at løse den udfordring.

- Hvis vi kommer til at mangle folk, må vi overveje at flytte produktionen eller at supplere med nye folk, siger DC Beef-direktøren.

Han appellerer til, at alle nu holder fokus på dagligdagen, så landmændene fortsat kan få en god betjening og en god betaling.

Langt til Holsted

Tillidsmand i Tønder, Villy Petersen, tror, at hans kolleger vil hoppe fra, hvis de får mulighed for at få et andet job i mellemtiden.

Fra Tønder er der 75 km til Holsted,



men mange bor syd for grænsen, og nogle har allerede i dag op til 90 km på arbejde. Derfor er det tvivlsomt, om alle tager den lange tur til det nye kreaturslagteri. Tillidsmanden har dog ikke noget bud på, hvor mange der takker nej.

Den samme problemstilling gør sig gældende for Holstebro-slagterne. En del af dem bor nord for det gamle slagteri, så de får betydeligt længere på arbejde end de 100 km, der er mellem Holstebro og Holsted.

Lars Jørgensen har ingen anelse om, hvor mange kolleger der vil være parate til at tage den 110 km lange tur fra Fårvang til Holsted. I begyndelsen var folk meget afvisende, men efterhånden er mange blødt op.

- Hvis folk ikke har noget arbejde, tager de nok med. Flere er begyndt at stille spørgsmål om blandt andet arbejdstider og weekendarbejde, og Lorenz' udmelding om at prøve at samle arbejdstiden, hvis nogen kører sammen, er jo også positivt, synes Lars Jørgensen.

Tillidsmand Gunnar Sakshaug tipper, at 50 procent af medarbejderne fra Skjern tager med til Holsted.

>> og hvilke kompetencer de har.

Socialplan klar

Siden hen, når lukningerne af afdelingerne i Fårvang, Skjern, Holstebro og Tønder samt hovedkontoret i Herning skal besluttes formelt, vil Danish Crowns socialplan blive sat i værk, og der vil blive etableret jobbanker som altid ved virksomhedslukninger.

Den nærmere tidsplan for Holsted-

projektet afhænger af, hvornår VVM-redegørelsen for byggeriet er i hus. Den afgør, hvordan processen kan skride frem.

Spadestik i august

Men Lorenz Hansen håber, at byggeriet kan gå i gang som planlagt til august i år. Efter sommerferien 2013 flytter administrationen ind som de første, hvis alt går efter planen, og fra november samme år

begynder produktionen.

Indkøringsfasen løber hen over årsskiftet, og 1. februar 2014 forventes Holsted at være i fuld produktion.

Planen er, at Tønder og Skjern lukker først, måske med den gamle detailpakafdeling som back up en tid. Derefter stopper produktionen i Holstebro og Fårvang. Nedlukningen ventes at foregå over et par måneder.

FORNUFTIGT RESULTAT I DC

DANISH CROWN ER ROBUST. OVERSKUD ER FALDET LIDT I DET FØRSTE HALVE ÅR MED STORE UDFORDRINGER.

Danish Crown holder et stabilt indtjeningsniveau i et marked, der har set massive udfordringer i første halvår af 2011/12. På trods af høje råvarepriser i forædlingselskaberne kommer koncernen ud med en fornuftig indtjening.

Danish Crown leverer efter første halvår et resultat på 732,9 millioner kr. mod 742 millioner kr. efter første halvår sidste år.

Det er et svagt fald, som primært skyldes stigende råvarepriser, der har ramt forædlings-selskaberne. Men i lyset af markedets udvikling det seneste halve år er resultatet et udtryk for et robust selskab.

Priser i utakt

- Når råvarepriserne stiger, er det vores ansvar at sikre, at prisstigninger følger med ud i sidste led af kæden. Men der er en forsinkelse i markedet, som betyder, at prisstigningerne i de forskellige led af værdikæden ikke følges ad, forklarer koncernøkonomidirektør i Danish Crown Preben Sunke.

Koncernomsætningen for halvåret er med 27,6 milliarder kr. højere end sidste års 24,7 milliarder kr. Det skyldes dels organisk vækst og dels tilkøb af virksomhederne DC Fleisch i Tyskland og Parkham Foods i UK.

Resultatet er samtidig et udtryk for, at indtjeningen i Svinekødsdivisionen har

været stigende, men der er en forsigtighed i markedet.

Forsigtige forbrugere

- Vi ser en tilbageholdenhed hos forbrugerne flere steder på verdensmarkedet. Selv om vi i vid udstrækning kan tilpasse os nye tendenser, når der eksempelvis efterspørges billigere udskæringer eller en anden sammensætning af sortimentet, så er det en tendens, vi er opmærksomme på, siger Preben Sunke.

Sammen med usikkerhed om den fremtidige efterspørgsel udgør udsving på de finansielle markeder en faktor, når man handler på tværs af landegrænser.

- Når vi ser på markedet og på den øgede konkurrence, så er det et tilfredsstillende resultat, som bekræfter, at Danish Crown har opnået en stabilitet og en evne til at tilpasse sig - også de hurtige forandringer, siger Preben Sunke.

HÆDER TIL DANISH CROWN

DANISH CROWN VAR PÅ PODIET TRE GANGE, DA DEN DANSKE REKLAME- OG KOMMUNIKATIONSBRANCHE VAR SAMLET TIL CREATIVE CIRCLE AWARDS.

Danish Crown fik prisen som årets digitale kunde - blandt andet for arbejdet med virksomhedens nye hjemmeside og online årsrapporten.

- Det er et privilegium for os som digitalt bureau at have en kunde, som tør udfordre og gå forrest, når der skal kommunikeres online, siger underdirektør Carsten Nielsen fra Danish Crowns webbureau Skybrud.

I 2011 løb Google med titlen som Årets digitale kunde ved Creative Circle Awards.

Hjemmesiden og online årsrapporten blev desuden hædret med en såkaldt sølv award i hver deres kategori.

Hjemmesiden modtog en sølv award i kategorien "Corporate Website". Det var den højeste pris, der blev givet i den kategori, hvor Alka også modtog en sølv award.



Online årsrapporten opnåede som den eneste en sølv award i kategorien "Informational website", og også i denne kategori blev Danish Crown dermed topscorer.

Om Creative Circle

Creative Circle er brancheforeningen i dansk reklame, design og digital kommunikation.

For at blive udtaget til en Creative Circle Award skal produktet, ifølge foreningen, være originalt og inspirerende, relevant i forhold til konteksten og sublimt eksekveret.

Creative Circle Award blev uddelt fredag den 11. maj i Store Vega i København.



Kjeld Johannesen,
koncernchef.



Flemming N. Enevoldsen, chef
for Forædlings-divisionsen.



Lorenz Hansen,
chef for DC Beef.



Kommende direktør for
Svinekøds-divisionsen.

DANISH CROWN STYRKER TOPLEDEREN

DC SKAL HAVE EN DIREKTØR FOR EN NY FORÆDLINGSDIVISION OG IGEN EN DIREKTØR FOR SVINEKØDSDIVISIONEN.

Danish Crowns bestyrelse og koncerndirektion har besluttet at styrke koncernens ledelse på to væsentlige områder.

Danish Crown samler de tre datterselskaber Tulip Food Company, Tulip Ltd. og Plumrose USA i en ny forædlingsdivision med Flemming N. Enevoldsen som direktør.

Det betyder, at Flemming N. Enevoldsen fratræder sin nuværende stilling som administrerende direktør i Tulip Food Company, når en afløser er fundet. Derefter helliger han sig ansvaret for at skabe øget synergi og samarbejde i Danish Crowns forædlingselskaber.

DC's forædlingselskaber havde i regnskabsåret 2010/11 en samlet omsætning på 18,7 milliarder kr. og 13.500 medarbejdere. Forædlingsområdet er et af Danish Crowns væsentligste indsatsområder i strategiplanen DC 2015.

Flytter til England

Processen med at finde en ny administrerende direktør til Tulip Food Company bliver sat i gang med det samme. Udover arbejdet med at finde sin egen afløser til det job bliver Flemming N. Enevoldsens første store opgave at ansætte en ny direktør for Tulip Ltd. som erstatning for Steve Murrells, som fratræder med udgangen af juni i år for at tiltræde nyt job hos engelske COOP.

I den forbindelse har Flemming N. Enevoldsen besluttet at flytte til England, hvor han vil fungere som administrerende direktør, indtil en permanent afløser er fundet. Derefter skal Flemming N. Enevoldsen sikre, at den nye direktør kommer godt i gang hos Tulip Ltd.

Når Flemming N. Enevoldsen flytter tilbage til Danmark, bliver det med daglig arbejdsplads på hovedkontoret i Randers, hvor han får rollen som divisionsdirektør for forædling i Danish Crown.

Han fortsætter i sin rolle som en af tre koncerndirektører.

Ny svinekøds-direktør

Desuden går også arbejdet med at finde en ny divisionsdirektør for Svinekødsdivisionen i gang. Svinekødsdivisionen havde i 2010/11 en omsætning på cirka 30 milliarder kr. og 9.500 medarbejdere.

Siden Morten Petersen fratrådte i juni 2009, har posten som direktør for Svinekødsdivisionen været varetaget af Kjeld Johannesen samtidig med jobbet som administrerende direktør for hele DC-koncernen.

Kjeld Johannesen skal fremover hellige sig opgaven som administrerende direktør for koncernen.

TRE I TOPPEN

Direktionen i Danish Crown vil fortsat bestå af disse tre medlemmer:

- Koncernchef **Kjeld Johannesen**, som også har direktionsansvaret for ferskkødsområdet (svinekød og oksekød) samt associerede selskaber
- **Preben Sunke**, som fortsat har ansvaret for Finans, Økonomi, IT m.m.
- **Flemming N. Enevoldsen**, som har direktionsansvaret for forædlingsområdet samt for ESS-FOOD.

FRA LEDIGGANG TIL SLAGTEGANG

SAMARBEJDE MED JOBCENTER HAR SIKRET 36 TIDLIGERE LEDIGE FAST JOB PÅ DANISH CROWN I BLANS. EN AF DEM ER JEANETT POLZIN, DER EFTER TRE ÅRS LEDIGHED OG 300 ANSØGNINGER BLEV ANSAT I BLANS.

Da Danish Crown i Blans i februar skulle rekruttere nye produktionsmedarbejdere, kontaktede slagteriet det lokale Jobcenter for at komme i kontakt med kandidater til stillingerne.

- For os var det afgørende, at praktikkanterne er her frivilligt. De skulle ikke møde ind på grund af et påbud fra Jobcenteret, men ud fra en oprigtig lyst til at få arbejde på slagteriet, siger Kirsten Pauly.

Hun er HR-medarbejder på DC i Blans og er ansvarlig for samarbejdet med Jobcentret og rekruttering af nye medarbejdere.

Ikke jobsøgende

Jeanett Polzin, 39, er blandt de nyansatte produktionsmedarbejdere i Blans. Hun er uddannet på kontor, men har senest arbejdet i produktionen på den lokale fabrik Linak, der laver løftesystemer til blandt andet elevationsenge.

Men finanskrisen gjorde, at hun i 2009 blev sagt op. Efter tre år som jobsøgende

har hun prøvet det meste af praktikker, løntilskudarbejde, aktivering og kurser.

- Jeg har sendt op mod 300 ansøgninger i den tid, jeg var ledig. Så selvom man gør alt for at tænke positivt, kan det godt være svært at holde gejsten oppe. Derfor syntes jeg, at tilbuddet om praktik i DC lød rigtig spændende, selvom jeg aldrig havde forestillet mig at arbejde på et slagteri, siger Jeanett Polzin.

Hun begyndte i praktik i DC i februar. Efter praktikperioden blev hun tilbudt en fastansættelse, som hun straks sagde ja til.

- Det gav bare den fedeste følelse og en kæmpe lettelse, da jeg kunne gå ind på jobnet.dk og klikke på det felt, der hedder 'ikke jobsøgende'. Og så måtte kæresten ellers give middag! griner Jeanett Polzin.

41 nye medarbejdere på vej

Kirsten Pauly fra Danish Crown i Blans betegner det som en succes, at 36 prakti-

kanter afsluttede praktikperioden med at tage imod et tilbud om fastansættelse i udbeningsafdelingen i Blans.

I løbet af maj er to nye hold begyndt med sammenlagt 41 praktikanter, som vil blive tilbudt arbejde som ferieafløser i sommerferieperioden. Der er ifølge Kirsten Pauly ikke planer om flere virksomhedspraktikforløb i Blans i 2012.



OM VIRKSOMHEDSPRAKTIK

- Formål: et kort praktikophold skal føre til job eller en opkvalificering af den ledige
- Praktik er en mulighed for den ledige til at afprøve en ny branche eller jobfunktion
- Praktikken kan vare op til 4 uger, hvis den ledige er i a-kasse
- Eller 13 uger, hvis den ledige modtager kontanthjælp
- Virksomheden betaler ikke løn. Praktikanten modtager dagpenge eller kontanthjælp i perioden.

Kilde: Lov om en aktiv beskæftigelsesindsats.

NYANSAT SKAL HJÆLPE MED EJERSIDEN

JEG SLIPPER IKKE FOLK, FØR DERES PROBLEM ER LØST. SÅDAN SIGER HANNE NØRGAARD KRISTENSEN, DER ER NYANSAT I DC EJERSERVICE TIL AT HJÆLPE ANDELSHAVERNE MED AT KOMME I GANG MED EJERSIDEN.

En hver begyndelse er svær, og det gælder også, når andelshaverne skal i gang med Danish Crowns nye landmandsside Ejersiden. Man skal oprettes i systemet, der skal logges korrekt på, og nogle andelshaveres computer skal have ændret indstillinger, før den vil samarbejde med den nye side. Nogle gange går det glat, andre gange ikke.

Men nu har DC Ejerservice ansat Hanne Nørgaard Kristensen til udelukkende at hjælpe andelshaverne med at komme ordentligt i gang med Ejersiden. Hanne Nørgaard Kristensen er en rigtig it-kvinde med årelang erfaring i komplicerede systemer.

- Jeg er ansat i Danish Crown til at hjælpe andelshaverne med Ejersiden. Så hvis nogen oplever problemer, så skal de ringe til mig, og så slipper jeg dem ikke, før problemet er løst. Hos mig findes der ingen dumme spørgsmål, eller problemer som er for små. I skal bare ringe, siger Hanne Nørgaard Kristensen.



Hanne overtager din computer

Typisk er det problemer med at logge på, men det kan også være indstillingerne på andelshavernes computer, der skal justeres på.

- Jeg kan fjernstyre landmændenes computer herfra. Jeg overtager den så at sige, så de derhjemme foran skærmen kan se mig flytte rundt med deres mus og fikse deres problem. Så de kan roligt

slappe af, jeg skal nok ordne det, der skal ordnes, siger Hanne Nørgaard Kristensen.

Hvis du oplever problemer med Ejersiden, så ring til Hanne Nørgaard Kristensen på Tlf: 8919 2038 eller skriv en mail til HNKR@danishcrown.dk

SOKOŁÓW OVER DISKEN

SOKOŁÓWS EGNE BUTIKKER ER EN VIGTIG DEL AF VIRKSOMHEDENS STRATEGI.

Danish Crowns polske joint venture-selskab Sokołów klarer sig godt. Det skyldes ikke mindst virksomhedens satsning på egne butikker, der har været med til at stabilisere virksomhedens indtjening på trods af, at råvarepriserne er torndet i vejret.

- Det har selvfølgelig betydet, at vores udgifter er steget massivt. Præcist som i alle andre lande har også de polske kunder gjort meget for at forsinke prisstigningerne så meget som muligt. Det har sænket vores indtjening fra de store supermarkedskæder markant, siger direktør i Sokołów Jerzy Majchrzak.

- Sådan er det ikke med vores egne butikker, hvor vi har hævet priserne med det samme og på den måde har fastholdt indtjeningen, forklarer han.

Tjener bedre

Sokołów-direktøren er derfor heller ikke i tvivl om, at strategien med at holde fast i eget butiksnæ net er den rigtige.



Sammen med HK Scan ejer Danish Crown Sokołów, der satser på egne butikker i Polen.

- Svaret er faktisk ret enkelt. Indtjeningen i vores egne butikker er højere end indtjeningen på nogen andre forretningsområder, og den er i vækst, forklarer Jerzy Majchrzak.

Shop-in-shop

Derfor indgår det også i Sokołows strategi at udbygge butiksnettet i samarbejde med stærke partnere.

- Præcist som i andre lande går udviklingen mod, at flere varer købes i de store supermarkeder. Men samtidig holder mange polakker fast i at gå til slagteren. Specielt i krisetider, fordi man hos slagteren selv har mulighed for at

bestemme mængden, hvilket man jo ikke kan med produkter, der allerede er pakket ind, siger Jerzy Majchrzak.

Det er også baggrunden for, at cirka halvdelen af Sokołows butikker i dag er placeret inde i supermarkeder som en såkaldt shop-in-shop.

Det er blandt andet hos tyske Kaufland og engelske Tesco.

- Det er en god løsning. Det giver os en højere indtjening, fordi vi styrer priserne og udbuddet af varer. Det har været rigtig vigtigt i de seneste regnskabsår, og der er ingen tvivl om, at det også i fremtiden vil være en vigtig del af Sokołows strategi, siger Jerzy Majchrzak.

DC-FREMSTØD I SVERIGE

Danish Crown fik en fantastisk modtagelse på den store svenske messe GastroNord i slutningen af april. DC Foodservice repræsenterede koncernen på en fælles stand sammen med DC's svenske datterselskab KLS Ugglarps.

Foodservice præsenterede en lang række nye og veletablerede produkter fra DC's afdelinger i Danmark, Sverige og Tyskland. Blandt andet Tender Pork-produkter, hvor en af nyhederne er Pulled Pork, samt Danish Crowns

egen udgave af porchettaen, der er en italiensk rulleflæskesteg.

- Vi er en lille organisation, og til hverdag har vi svært ved at nå rundt til de mange potentielle kunder, der er i Sverige. Messen er derfor en tydelig markering af, at Danish Crown vil spille med i Superligaen på det svenske marked, siger DC's foodservice-konsulent for Sverige Dag Throne-Holst.

GastroNord er Nordens største fagmesse for hotel, restaurant og storkøkkener for op imod 50.000 gæster.

TYREN ER LØS

DANISH CROWNS MASKOT FERDINAND LØB COPENHAGEN MARATON I KRISTI HIMMELFARTSFERIEN. DET BLEV EN UNDERHOLDENDE AFFÆRE.

Høj sol og årets hidtil varmeste dag gjorde det til en varm omgang, da mere end 10.000 løbere stillede til start ved Copenhagen Marathon 2012.

9.500 gennemførte løbet, men en del gav op undervejs og måtte have hjælp af samaritterne på grund af varmen.

Det var ikke tilfældet for en flot løbende debutant fra Danish Crown. Trods sin tykke pels, store ring i næsen og strittende horn stod Danmarks sejeste ungtyr

Ferdinand distancen og kom flot igennem sit første maraton i tiden 5:41:24.

- Pyyha, det var varmt. Heldigvis var der masser af grønne pletter og godt med vand på ruten, så jeg fik fyldt depoterne op undervejs, sagde en kæk Ferdinand efter godt 42 kilometer på de Københavnske veje.

Ferdinand blev fulgt på vej af fire slagtervenner fra løbeklubben "Kostalden/Svinestien". Han fortæller, at især da

gruppen løb forbi Kødbyen blev stemningen noget anspændt.

Tillidsmand i tøjdyr

Op mod 100.000 tilskuere fulgte løbet, og der var mange vink og glade smil til Ferdinand og de løbende slagtere fra Danish Crown.

Det var fællestillidsmand Lars Mose fra Danish Crown i Horsens, der vovede pelsen og stillede op forklædt som Ferdinand. Han er bidt af løb og har tidligere stillet op i flere ultraløb - blandt andet "100 miles - Mors Rundt", hvor deltagerne skal løbe 160 km på max. 26 timer.

De fire jagtende slagtere var Erik P. "slagter" Nielsen, John "slagter" Domino, Morten "slagter" Jensen og Preben Holm "slagter" Jensen.



SOMMERKREDSMØDER OG 125 ÅRS MADHISTORIE

I 125 år har Danish Crown været med på tallerkenen. I madpakken på første skoledag. Til bryllupper og barnedåb. Til hver eneste søndagsfrokost. Når man kom sent hjem og sluttede dagen med en Dyrlægens Natmad. Når byturen sluttede med en hot'er på Rådhuspladsen.

I 125 år har vi været en del af danskernes hverdag – helt tæt på. Og efter 125 år er vi stadig et skridt foran, når det handler om kvalitet, fødevarerikkerhed og produktion.

I år er det 125 år siden, det første andelsslagteri blev etableret i Horsens, og i dag er Danish Crown blandt Danmarks ti største virksomheder og én af de største slagterikoncerner i verden. En fantastisk bedrift begået af generationer af danske landmænd.

Vi er bygget på hårdt arbejde og svære beslutninger, og i dag arbejder både ejerne og slagteriet løbende for at bevare konkurrencekraften i Danmark. Det er ikke nogen hemmelighed, at Danish Crown i dag hovedsageligt tjener sine penge i udlandet, og at det er det, der gør det muligt at betale en konkurrencedygtig afregning til de danske ejere.

På årets sommerkredsmøder vil vi gerne markere 125 år med dansk madhistorie, og vi vil gerne fejre, at vi i dag er et stærkt selskab med solide fremtidsudsigter.

Vi stiller op med pølsevognen og fadøls-ankeret, og du kommer med din nysgerighed for at høre seneste nyt fra Danish Crown og for at deltage i debatten om selskabets fremtid.

Kredsmøderne afholdes:

Nr.	Dato			
30	04.06	19.15	Randers	Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ
31	06.06	19.15	Brønderslev	Landbo Nord, Erhvervsparken 1, 9700 Brønderslev
32	04.06	19.15	Herning	Herning Kongrescenter, Østergade 37, 7400 Herning
33	06.06	19.15	Agerskov	Agerskov Kro, Hovedgaden 5, 6534 Agerskov
34	04.06	19.15	Sorø	Landboforeningen GEFION, Fulbyvej 15, 4180 Sorø
35	06.06	19.15	Middelfart	Comwell Middelfart, Karensmindevej 3, 5500 Middelfart
36	20.06	19.15	Rønne	Danish Crown, Haslevej 19, 3700 Rønne

Tilmelding til årets kredsmøder

Gå ind på www.danishcrown.dk/Ejer - vælg Tilmelding – vælg Arrangement tilmelding.

Eller send en sms til 1241 (dcmode leverandørnummer mødenummer antal) HUSK MELLEMRUM, eksempel dcmode 93 21 13 02

Hvis ikke du har mulighed for at bruge internettet eller sms, er det muligt at kontakte et DC Ejerservicekontor.

DC GØR KLAR TIL FLÆSK-IVAL

Igen i år kan tømmermandsramte og burger-hungrende festivalgæster blive vartet op i Danmarks Smukkeste Svinestien på Smukfesten i Skanderborg til august.

Danish Crown inviterer nemlig indenfor i brunch-restauranten BaconBaren og burgerbaren Bøf Saloon. I år med temaet "Smuk Flæsk", som betyder, at der i anledning af Danish Crowns 125 års jubilæum blandt andet skal serveres flæsk i store mængder.

Restauranterne er bemandede af DC'ere, som vælger at bruge deres ferie på at knokle i køkkenerne. Helt frivilligt.

Men selvom det hårde arbejde og en tilhørende festival-billet bærer lønnen i sig selv, har det ikke været svært at samle et stærkt hold.

- Vi er så privilegerede, at vores super friske hold af garvede frivillige fra sidste år gerne vil med igen. Vi har faktisk ikke behovet at eftersøge nye kræfter i år. Der

er mange, der har haft svært ved at vente på en udmelding, men vi må nu sige, at vi har de svinedrenge og -piger, vi skal bruge på årets Smukfest, siger Agnete Poulsen.

Hun er formand for Svinestien for femte år i træk.

Omkring 90 frivillige sørger for, at DC's aktiviteter klapper, når Smukfesten holdes 8.-12. august.

STATISTIKKER PÅ EJERSIDEN

Fra juli måned sender DC Ejerservice ikke længere afregningsstatistikker ud pr. brev. Fra da af skal du logge ind på Ejersiden, hvor du under menuen 'Statistik/Finans' kan få de ønskede oplysninger.

Fordelen ved at have adgang til datamaterialet på Ejersiden, er, at du selv kan tilpasse perioden, så du kun trække præcis den viden ud, som du har brug for. Nogle af statistikoplysningerne illustreres også som grafer og er dermed nemmere at overskue.

Statistikkerne er delt op på svin og søer. De er også delt op på hovednummer, som hedder H-statistik, og på leverandørnummer, som hedder L-statistik.

Salmonella på Ejersiden

Ejersiden kan også være et nyttigt red-

skab, hvis du vil opdateres på salmonella. Oplysningerne finder du ved at gå ind under menuen 'Administration' og videre under 'Min profil' og videre under 'Salmonella Overvågning'.

Ejersiden døjer med hastigheden

Både leverandører og vognmænd oplever til tider, at Ejersiden i nogle situationer arbejder langsomt og med forsinkelser. Danish Crown beklager forsinkelserne, som skyldes den enorme mængde data, det nye system skal håndtere.

Det er især i forbindelse med planlægning af dyr, at trægheden er mærkbar. Selve tilmeldingen tager ikke længere tid end normalt, men det er især, når tilmeldingen skal viderehåndteres hos vognmændene, at systemet går ned i tempo. Dermed smitter forsinkelsen også af på leverandørerne, der venter på bekræftelse fra vognmanden omkring afhentningstidspunkt.

Chef for SAP-afdelingen i Danish

Crown, Ole Okholm, fortæller, at afdelingen har hyret ekstra mandskab ind, som siden lanceringen af Ejersiden, har arbejdet målrettet med hastigheden:

Vi har allerede opnået væsentlige forbedringer, som bør være mærkbare for brugerne. Men vi fortsætter naturligvis arbejdet med at øge hastigheden. Det glædelige er selvfølgelig, at vi kan konstatere, at farten er på vej op, siger Ole Okholm.

Vigtigt med rigtigt login

Når du logger ind på Ejersiden er det vigtigt, at brugernavnet starter med et stort L direkte efterfulgt af SE-nummeret uden mellemrum som f.eks. L88889999.

Er du oprettet som ansat, er det samme procedure – bortset fra, at du skal starte med et stort A.

Har du endnu ikke modtaget brugernavn og adgangskode til Ejersiden, skal du sende en e-mail til dcinternet@danishcrown.dk med oplysning om mail-adresse, leverandørnummer og navn.

ØGET FOKUS PÅ FYLDTE MAVER

ØGET FOKUS PÅ GRISE, DER ANKOMMER TIL SLAGTEGANGEN MED FYLDTE MAVER, HAR FØRT TIL ET ENDNU MERE FINTMASKET KONTROLNET.

Senest har det ført til, at der er gjort fund af maveindhold i slagteprocessen på steder, hvor det ikke må forekomme.

Derfor har Danish Crown sat problemstillingen øverst på dagsordenen - både i processen på slagterierne og ude hos den enkelte andelshaver.

- Selvom problemerne opdages, så det ikke påvirker fødevarerens sikkerheden ude hos den enkelte forbruger, så er et fund af maveindhold i en fødevarerproduktion et fund for meget, siger fødevarerens sikkerhedschef i Danish Crown Bent Aalund Olsen.

Registrering af fyldte maver

Der er gjort et fund på slagteriet i Horsens, og her har man øjeblikkeligt sat ind med øget mandskab og nye metoder.

Samtidig har DC Ejerservice i samarbejde med slagterierne indført en egentlig registrering af fyldte maver på leverandørniveau. Grise, som indleveres til slagting, skal faste i mindst fem timer inden afhentning hos landmanden. Og en registrering betyder, at Danish Crown følger op ude hos den enkelte landmand, hvis ikke reglerne bliver fulgt.

- Som slagteri kan vi ikke længe acceptere, at der indleveres grise med

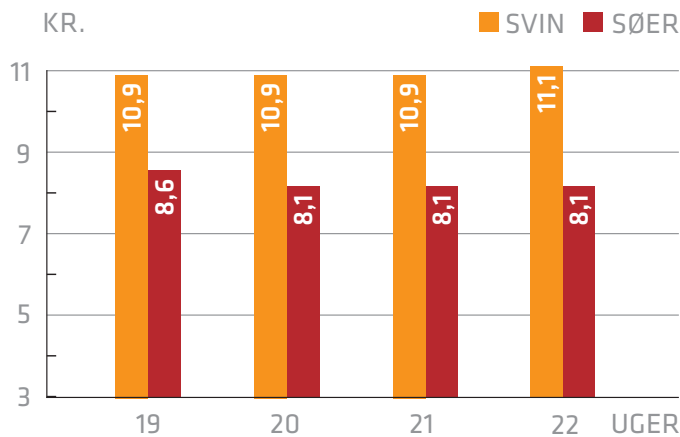
fyldte maver. Det er ganske enkelt dårligt landmandskab, som der skal sættes en stopper for nu, siger formand for Svineproducentudvalget Asger Krogsgaard.

Alle værktøjer kan komme i brug. Formanden understreger, at problemet med de fyldte maver har fået højeste prioritet for Danish Crown, og at alle værktøjer i værktøjsskassen i teorien kan tages i brug for at få løst problemet.

Den moderne teknologi, der i dag benyttes på langt de fleste slagterier, har øget risikoen for, at en fyldt mave kan give problemer. Derfor testes i øjeblikket også manuelt udtag af maveindhold.

- Danish Crown er først og fremmest fødevarerproducent, og selv om den ekstremt detaljerede kontrol i dag betyder, at der ikke er risiko for fødevarerens sikkerheden, så hører maveindhold ikke hjemme i en fødevarerproduktion, siger Bent Aalund Olsen.

NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



Læs den udvidede svinenotering her:
www.danishcrown.dk/svinenoteringen



ENGLANDSTIL- LÆGGET STIGER TIL 50 ØRE

**BEDRE AFSÆTNING AF
ENGLANDSGRISE HÆVER
TILLÆGGET MED 10 ØRE.**

Danish Crown regner med en forbedret afsætning af Englandsgriise henover sommeren og efteråret. Derfor har Danish Crown besluttet at forhøje tillægget fra 40 øre til 50 øre pr. godkendt kilo. Ændringen træder i kraft mandag den 18. juni 2012.

MARKEDSBERETNINGEN

Så kom sommeren til Nordeuropa og med den en bedre stemning på markederne.

Skinker og forender handles fortsat uforandret, men presset på priserne er lettet. Kamme og bryst sælger godt og understøttes af en stærk afsætning på 3. landende, hvilket begrænser udbuddet i Europa.

Nakkerne sælger godt her i grillsæsonen, mens biprodukter er uforandrede.

På 3. landende sælges der stabile mængder til Kina, men rygter i markedet om overudbud presser priserne.

Japan sælger fortsat godt, mens Rusland er bremset op.

NY OG BRUGBAR STATISTIK PÅ EJERSIDEN

PÅ EJERSIDEN KAN MAN NU TRÆKKE STATISTIK OVER LEVEREDE DYR TIL DC BEEF I EN VALGFRI PERIODE.

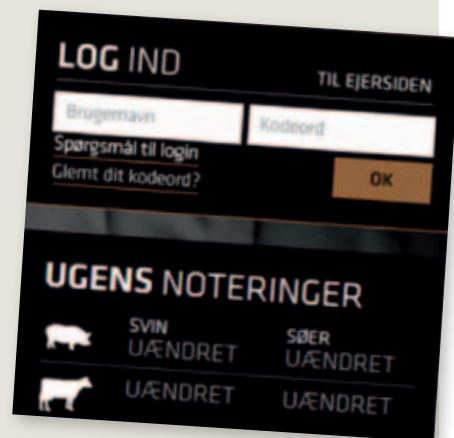
Hvor mange køer, kvier, ungtyre eller Dansk Kalv er blevet leveret i 2012? Hvad med sidste år eller en anden periode? Hvad har den gennemsnitlige vægt, pris og form været for de enkelte kategorier: køer, ungtyre eller anden gruppe?

Det er nu muligt at trække statistik over leverede dyr til DC Beef i valgfri periode.

På Danish Crowns Ejersiden under www.danishcrown.dk/ejer under

menupunktet Statistik/Finans findes "Total leveret - valgfri periode".

Denne side giver oplysninger om antal og gennemsnitlig afregningsvægt, pris og form for en periode. Den vil blive splittet op på leverandørnumre, hvilket indebærer, at ved flere CHR-numre, vil den vise for hvert leverandørnummer.



HUSK AT TILMELDE DYRENE KORREKT

EN KORREKT TILMELDING I DE RIGTIGE KATEGORIER HJÆLPER DC BEEFS SÆLGERE OG SIKRER EN SÅ HØJ NOTERING SOM MULIG.

I de sidste par uger er der begyndt at komme en del kødkvægsungtyre til DC Beef. Det giver en udfordring, da denne type kalve typisk afsættes sydpå. Vi har derfor brug for at vide, hvor mange kalve der klassificerer fra formklasse 6-7 og opefter. Det gør sig gældende for kødkvæg, men også for en del krydsningskalve.

Tilmeld gerne i kategorierne: "Ungtyre under 24 mdr.", "Kvier kødkvæg" og endelig "Kalv under 8 mdr."

Det giver bedre grundlag for sælgerne og dermed også for, at noteringen kan fastsættes så højt som muligt i den kommende periode, hvor vi ved, at der kommer mange af denne type, oplyser DC Ejerservice.

UDSATTE DYR

I sidste uge var der to færre slagtedage, og det har desværre medført, at ikke alle tilmeldte dyr bliver afhentet i den tilmeldte uge. Dyrene bliver naturligvis afregnet til højeste notering, hvis der sker ændringer af noteringen i de pågældende uger. DC Beef gør, hvad det er muligt for, at der bliver så få udsatte dyr som muligt.



FÅ NY INSPIRATION TIL KALV

RESTAURANT TI TRIN NED STÅR BAG 10 OPSKRIFTER MED DANSK KALV.

Mette Hvarre Gassner og Rainer Gassner har i samarbejde med Dansk Kalv udviklet 10 opskrifter på kalvekød.

Kokke- og ægteparret driver den anmelderroste gourmetrestaurant Ti Trin

Ned i Fredericia, og det er i restaurantens køkken, opskrifterne er blevet til.

Opskrifterne findes nu online i tekst, lyd og levende billeder på www.dansk-kalv.dk.

Retterne spænder bredt fra en klassisk krebinet til en moderne tolkning af kalvefrikassé med masser af friske forårsgrøntsager.

KREATURNOTERINGEN Uge 21

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

Kalv u. 8 mdr.

	29,45	28,85	28,25	27,85	-	0
--	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Dansk Kalv

180-240 Kg.	26,85	26,85	26,85	26,35	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

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

160 Kg.	24,85	24,25	23,85	23,15	20,05	-
200 Kg.	25,85	25,25	24,80	23,85	20,95	-
260 Kg.	27,80	27,20	26,70	25,45	22,75	-
340 Kg.	27,80	27,20	26,70	23,70	21,00	-
400 Kg.	25,60	24,50	23,75	21,75	18,55	-

Tyre på 24 mdr. og derover

	19,15	18,10	17,05	16,00	13,65	-
--	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---

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

230-340 Kg.	30,10	28,00	25,90	23,80	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Kvier og unge køer u. 42 mdr. samt stude

400 Kg.	28,25	26,30	24,45	23,40	21,05	-
300 Kg.	28,00	25,90	23,80	21,70	19,15	-
240 Kg.	27,20	25,10	23,00	20,90	17,85	-
180 Kg.	24,70	22,60	20,40	18,40	15,85	-

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	27,15	25,65	24,15	23,40	21,05	-
300 Kg.	23,95	22,45	21,45	20,65	18,40	-
240 Kg.	20,05	18,70	17,80	17,25	16,60	-
180 Kg.	19,15	17,65	16,90	15,60	15,30	-

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

* Skal opfylde fedme 3 og 4, samt farve 3

** Ungtyre og kviekalve under 140 kg afregnes efter værdi.

TILLÆG PÅ KREATURER TIL FRILAND

Uge 21

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

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

*) 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, returslagtinger mv.

Via hjemmesiden www.landmandsportalen.dk
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

VELKOMMEN TIL DANMARKS STØRSTE GRILLFEST

I UGE 21 OG 22 LANCERER FØTEX EN GRILLKAMPAGNE UNDER OVERSKRIFTEN "DANMARKS STØRSTE GRILLFEST".

Danish Crown er inviteret med til festen og bidrager i samarbejde med føtex og Grilllandsholdet blandt andet med et nyt grillhæfte, som du kan finde i føtex-butikker over hele landet.

Grillhæftet indeholder nogle spændende grillopskrifter med oksekød og svinekød. I hæftet er der desuden en oversigt over forskellige grillmetoder og Grilllandsholdets bedste grillmarinader.

Du kan også møde Grilllandsholdet og Danish Crown til Weber Grill & Music Festival d. 15.-17. juni 2012 ved fængslet i Horsens. Her deltager også flere kendte tv-kokke, nogle af Danmarks bedste musiknavne, og så afholdes der DM i Grill 2012.



TULIP FIK FORNEM HÆDER AF GIGTFORENINGEN

700.000 danskere oplever dagligt frustrationer og udfordringer med at åbne fødevareremballager. Derfor har Tulip i samarbejde med blandt andre Teknologisk Institut, Gigtforeningen og Arkitekt-skolen Aarhus arbejdet i en årrække for at finde nye løsninger, der gør emballagerne nemmere at åbne, uden at det skaber problemer med fødevarerens sikkerhed.

Konkret har arbejdet betydet, at Tulip har endnu mere fokus på emballagen i forbindelse med produktudvikling, ligesom projektet har kunnet udarbejde nye retningslinjer for udvikling af god

emballage, som andre virksomheder kan lade sig inspirere sig af.

Ikke mindst senior kategori udvikler i Tulip, Bent Dahlgaard, har brugt mange timer på projektet, og derfor var det også ham, der onsdag modtog en fornem hæder i form af Gigtforeningens Mobilepris på Gigtforeningens årlige generalforsamling.

- Fra Tulips side har projektet ikke handlet om at udvikle én ny emballage til ét produkt og så komme videre. Den nye viden, vi har fået, skal breddes ud i vores store organisation, så emballagerne bru-

gervenlighed fra begyndelsen altid bliver tænkt ind i udviklingen af nye produkter og emballager, sagde Bent Dahlgaard i sin takketal.

Gigtforeningens formand Mikael Olufsen har store roser tilovers for Tulip:

- Tulip Food Company har deltaget engageret og ivrigt i udviklingen og afprøvningen af en ny guideline for brugervenlig emballage til gavn for de 700.000 mennesker i Danmark, der oplever besvær med utilgængelig emballage, sagde Mikael Olufsen.

Udover æren fulgte en check på 15.000 kroner, som Tulip dog straks donerede tilbage til Gigtforeningens igangværende projekt, hvor der arbejdes på at udvikle mere tilgængelige medicinalemballager.



GULDREGN TIL TULIP I TYSKLAND

Hele 13 Tulip-produkter er i år blevet belønnet med den prestigefyldte DLG guldmedalje, som uddeles til de bedste kødprodukter i den tyske detailhandel af fødevarer- og landbrugsorganisationen DLG.

Tulips produkter opnåede 50 point ud af 50 mulige og fik dermed guld. Desuden fik fem produkter sølvmedaljer, mens et enkelt produkt fik bronze. Dermed blev alle 19 indsendte Tulip-produkter præmieret.

- 13 guldmedaljer ud af 19 mulige er virkelig meget flot, for det er ikke nemt at få guld, siger produktionsleder i Schüttorf Andreas Göring.

Medaljer er ofte afgørende for, om de tyske detailkæder ønsker at sætte produkter på hylderne.

- Uddelingen af DLG-medaljer er noget, som detailhandlen er meget opmærksom på, og derfor er vi selvfølgelig meget stolte over de resultater, vi har opnået i år, siger Rainer Vetter fra Tulips salgskontor i Ratingen.

Ud af de 13 guldmedaljer er de ni uddelt til produkter fra Dinklage, tre er givet til produkter produceret i Oldenburg, mens den sidste er uddelt for Tulip Frühstücksfleisch produceret i Schüttorf.