



NI KOMMUNER MED I OPLØB

Ni kommuner har chance for at lægge grund til Danish Crowns nye kreaturslagteri.

› Læs mere side 10

DC UPDATE

MAJ 2011



SOLIDT HALVÅRSRESULTAT

FORBEREDER DANISH CROWN PÅ UDFORDRINGER I 2. HALVÅR

DET ER ET ØKONOMISK STABILT DANISH CROWN, DER NU KAN OFFENTLIGGØRE ET SOLIDT RESULTAT FOR FØRSTE HALVÅR 2010/11. RESULTATET AF DE SENESTE ÅRS MASSIVE INDSATS I FØDEVAREKONCERNEN AFSPEJLES DIREKTE I RESULTATERNE.

› Læs artiklen side 2

LÆS OGSÅ:

MINDRE SYGDOM OG FÆRRE ULYKKER ... 4

ANDELSHAVER MODTAGER REGNING PÅ 40.000 ... 6

SLAGTEVÆGTEN HÆVES TO KG ... 7

TULIP VOKSER I PAPUA NEW GUINEA ... 15

SOLIDT HALVÅRSRESULTAT

FORBEREDER DANISH CROWN PÅ UDFORDRINGER I 2. HALVÅR

Det er et økonomisk stabilt Danish Crown, der nu kan offentliggøre et solidt resultat for første halvår 2010/11.

Resultatet af de seneste års massive indsats i fødevarerkoncernen afspejles direkte i resultaterne.

I første halvår har koncernen haft en omsætning på 24,7 mia. kr. mod 21,8 mia. kr. sidste år. Nettoresultatet i første halvår er 742 mio. kr. mod sidste års 661 mio. kr.

Den konkurrencedygtige notering har betydet en øget tilgang af slagte-dyr til koncernen, og det bidrager i høj grad til en højere omsætning og en øget volumen.

- Den stabilitet, Danish Crown har i dag, er meget værdifuld for koncernen, og resultatet svarer til vores forventninger, når vi medregner det seneste års tilkøb, siger CEO i Danish Crown Kjeld Johannesen, som forklarer, at Danish Crown i dag slagter 21.000 svin mere om ugen i Danmark end den tilsvarende periode sidste år, og det medvirker til at nedbringe de direkte omkostninger i den danske del af virksomheden.

Kjeld Johannesen peger dog på, at der venter udfordringer forude – også på den korte bane.

- Vi skal fortsat arbejde intenst for at sikre ejerne en konkurrencedygtig afregning, og de opadgående priser i markedet kan give udfordringer i selskabets forædlingsdel, som udgør 40 pct. af omsætningen, siger han.

For selv om forædlingselskaberne kommer ud af første halvår med et godt

resultat, kan de øgede råvarepriser give forbigående udfordringer på indtjeningen i andet halvår, forklarer administrerende direktør i Tulip Food Company Flemming Enevoldsen.

- Vi har – i lighed med stort set alle fødevarervirksomheder – oplevet markant stigende priser på såvel råvarer som emballage og transport i 2011. Sammen med en styrket dansk krone vil det føre til højere forbrugerpriser, og det vil øge presset på dansk fødevarerproduktion, siger Flemming Enevoldsen.

Tulip Food Companys indkøb af forædlingsfabrikken i Tyskland sidste år bidrager til halvårets positive resultat.

Det er stort set alle dele af koncernen, der leverer et godt resultat – både svine-kød, oksekød, forædling og handel leverer som forventet, mens DAT-Schaub leverer et overordentligt godt resultat. Til gengæld har der været en svagere indtjening i Sverige i første halvår.

Danish Crown har i perioden overtaget Tysklands fjerdestørste svineslagteri, og resultatet fra de første måneder her bidrager med et beskedent plus til koncernresultatet.

Første halvår byder også på en markant fremgang i DC Beef. Noteringen er i perioden steget med 13 pct., og det betyder også en stigning i antal slagtnin-ger, som er øget med 12 pct.

- Det er meget positivt, at Danish Crown er et attraktivt tilvalg for de danske kreaturproducenter. I vores branche er volumen afgørende for et fornuftigt omkostningsniveau, og den øgede



notering, vi har set, er et udtryk for det nuværende marked, fortæller direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

Som international virksomhed påvirkes Danish Crown løbende af udefra kommende begivenheder, som kan skabe udfordringer og dermed påvirke resultaterne.

- Vi opererer i et følsomt marked, og derfor er det vigtigt, at vi løbende afstemmer forventningerne til de faktiske forhold. Lige nu ser vi eksempelvis nogle valutaudsving, som på den lidt længere bane kan have indflydelse på resultatet, men her skal vi forbi andet halvår, før det slår igennem, vurderer Kjeld Johannesen.

Yderligere oplysninger

CEO Kjeld Johannesen, Danish Crown, telefon 89 19 14 01
Administrerende direktør Flemming Enevoldsen, Tulip Food Company, telefon 40 43 13 03
Kommunikationsdirektør Anne Villemoes, Danish Crown, telefon 29 22 24 15

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

PLANLAGT ALLIANCE MELLEM DAKA OG SARIA



Dakas bestyrelse har godkendt, at der underskrives en foreløbig aftale med det tyske biproduktselskab Saria om at etablere et fælles selskab omkring Dakas virksomhed.

I praksis vil det betyde, at SARIA fra midten af 2011 vil overtage en andel på

51 procent af Daka, forudsat beslutningen godkendes af Dakas andelshavere samt konkurrencemyndighederne.

Læs mere her

www.daka.dk

www.saria.com



LO-FORMAND BESØGTE DANISH CROWN I AALBORG

HARALD BØRSTING FEJREDE LO AALBORGS 125 ÅRS JUBILÆUM MED AT SE DANISH CROWNS KREATURSLAGTERI.

13. april var LO's formand Harald Børsting sammen med en delegation fra LO Aalborg på rundtur på slagteriet i Aalborg for at få et indblik i en produktionsvirksomhed som Danish Crown.

Fabrikschef Palle D. Sørensen og tillidsmand Henning Lønstrup viste rundt og fortalte om fabrikken, mens chefanalytiker Karl Christian Møller fortalte om Danish Crowns planer og udfordringer.

- Det er meget værdifuldt for mig at se, hvordan verden er for tillidsmand Henning Lønstrup og hans kollegaer, sagde Harald Børsting.

300 arbejdspladser

De netop offentliggjorte planer om at bygge et nyt kreaturslagteri og dermed investere i ca. 300 danske arbejdspladser vakte interesse hos LO-formanden, som glædede sig over projektet og de mange arbejdspladser.

Også fedtskatten, som indføres 1. ok-

tober, var et fælles tema under besøget.

- Det er en upopulær skat, for det giver virksomhederne ekstra omkostninger til administration og skaber mistillid til en række sunde og fornuftige fødevarer, sagde Karl Christian Møller.

- Og den mistillid kan i sidste ende koste danske arbejdspladser. Det er ikke gennemtænkt, supplerede Harald Børsting.

Virkelighedstjek

Han var glad for at få et indblik i sine medlemmers dagligdag, selv om han kender fødevarerindustrien. Harald Børsting arbejdede for år tilbage i fiskeindustrien, og han har tidligere besøgt svineslagterier, men oplevelsen i Aalborg var ny.

- Det er noget ganske andet end svin, og hele produktionen virker mere rolig. Det er en god oplevelse at se kreaturslagteriet. Fra tid til anden har LO held til at



påvirke magthaverne, så det er vigtigt, vi kender virkeligheden, sagde Harald Børsting.

Baggrunden for besøget var LO Aalborgs 125 års jubilæum, og det blev fejret med besøg på de største virksomheder i Aalborg, heriblandt Danish Crown.

MINDRE SYGDOM OG FÆRRE ULYKKER

I Faaborg har et forsøg med at komme sygefravær og ulykker til livs været en succes. Siden Jesper Lorentzens arbejde med sygesamtaler og andre initiativer er sat i værk, er sygefraværet faldet til det halve.

- Før havde vi udgifter til sygefravær på gennemsnitligt 8,56 kroner pr. time. Nu er vi nede på gennemsnitligt 4,3 kroner pr. time, fortæller mestersvend Jesper Lorentzen

Men også grafen for arbejdsulykker er faldende.

- Sideløbende har vi kørt et projekt i samarbejde med DC Insurance for at mindske antallet af arbejdsulykker. Her har vi oplevet et fald fra 35 til 15 ulykker på et år, siger en glad fabrikschef, Jørgen Dissing.

- Alt i alt har vi oplevet et meget markant fald i vores udgifter til sygdom og ulykker, og det er jo positivt for både Tulip og medarbejderne, siger han.



Mestersvend Jesper Lorentzen.

› Læs mere på næste side

TIL MIDDAG MED PUTIN

DANISH CROWNS CEO KJELD JOHANNESSEN MØDTES MED RUSLANDS PREMIERMINISTER UNDER ET OFFICIELT I DANMARK.

Den russiske premierminister Vladimir Putin var den 26. april på officielt besøg i Danmark, og dagen bød på en lang række møder med politikere og repræsentanter for både virksomheder og det officielle Danmark.

Danish Crowns administrerende direktør, Kjeld Johannesen, fik ved to lejligheder mulighed for at hilse på den russiske premierminister.

Første gang var til den officielle middag på Christiansborg, hvor blandt andre også statsminister Lars Løkke Rasmussen deltog. Senere på aftenen var Kjeld Johannesen som en af 11 udvalgte danske CEO's indbudt til et møde i Russian-Danish Business

Forum, hvor de 11 danske topchefer fik mulighed for at drøfte samhandlen mellem Danmark og Rusland med den russiske delegation.

På tomandshånd

Kjeld Johannesen var ene om at repræsentere den danske fødevareresektor, og han glæder sig over muligheden for at komme på tomandshånd med premierministeren for et af verdens mest indflydelsesrige lande.

- Danish Crown-koncernen tegner sig for godt 20 procent af den samlede danske eksport til Rusland, og i dag er det både moderselskabet og en række datterselskaber, der har tæt samhandel

med det russiske marked. Det gør selvfølgelig Rusland til et vigtigt marked for Danish Crown, og derfor er jeg glad for at få lejlighed til at drøfte blandt andet den russiske landbrugspolitik med premierminister Vladimir Putin over en kop kaffe efter den officielle middag, siger Danish Crowns CEO, Kjeld Johannesen.

Han deltog også i et møde med den russiske landbrugsminister, Elena Skrynnik.

FIT FOR FLEX



Foto: Claus Petersen

I sit lille klistemærke-rum bruger Helle Marvig Hansen 20 timer om ugen. Sammen med Jesper Lorenzen har de fundet frem til, at det er det bedste timeantal for Helle.

LEDDEGIGT KUNNE HAVE SAT EN STOPPER FOR HELLE MARVIG HANSENS 30 ÅR I TULIP. MEN EN SYGESAMTALE HJALP HENDE TIL ET MERE SKÅNSOMT JOB.

I et rum fyldt af ruller med etiketter i Faaborg sidder 52-årige Helle Marvig Hansen ved computeren og taster tal ind. En rulle bliver sat på maskinen, og 200 etiketter er klar til brug.

- Hvis du for 10 år siden havde sagt, jeg i dag ville sidde ved en computer, så ville jeg sige, du er tosset, siger Helle Marvig Hansen.

Hun har leddegigt i hele kroppen, men det forhindrer hende ikke i at komme på arbejde hver dag.

- Selvom jeg har ondt, kan jeg næsten ikke lade være med at komme på job, fordi mit arbejde passer til mig. Og så for at være sammen med kollegaerne, smiler hun.

Ondt i leddene

I over 30 år har hun arbejdet i Tulip og været med i mange forskellige produktioner. Senest ved toastlinjen, men så begyndte smerterne.

- Jeg hævdede op og fik meget ondt. Jeg faldt om af træthed, når jeg kom hjem. Når det er værst, er det i både hænder,

fødder, knæ, håndled og skuldre – på én gang, forklarer Helle Marvig Hansen.

En sygemelding var uundgåelig.

- Jeg regnede ikke med at komme her mere, for jeg kunne ikke holde til arbejdet.

Ingen slåskamp

Allerede efter én sygedag kom hun til samtale med mestersvend Jesper Lorenzen. Han taler med de syge kollegaer om, hvorfor de er syge, og hvad han og virksomheden kan gøre for at hjælpe dem videre.

- Helle kom op på mit kontor til en samtale ligesom alle andre, og så snakkede vi om hendes problemer. Det stod hurtigt klart, at vi måtte finde en løsning, der var mere skånsom, siger Jesper Lorenzen.

Med sygdommen begyndte også en kamp med kommunen om Helle Marvig Hansens fremtidige arbejdsliv. Her trådte Jesper Lorenzen til og blev bindeledet mellem hende og kommunen, så Helle kun skulle fokusere på sin sygdom.

- Det føles rigtig godt at kunne hjælpe Helle. Det var en sag, jeg gik meget op i, for jeg ville gerne hjælpe hende så meget som muligt gennem hele forløbet, siger Jesper Lorenzen.

Flexjob

Han, tillidsmanden og Tulip testede, hvor mange arbejdstimer Helle Marvig Hansen kunne holde til og fik oprettet et 20-timers flexjob til hende. Jobbet er sammenstykket af opgaver, der tidligere har ligget på forskellige medarbejdere blandt andet jobbet med etiket-opsætningen, der tidligere lå hos en mestersvend.

- Min skræk var at skulle et andet sted hen i arbejdsprøvning, så jeg er lykkelig for at kunne blive. Jesper har været en stor hjælp, fortæller hun fra etiketrummet.

- Alle arbejdspladser burde have en som Jesper. Uden ham ved jeg ikke, hvor jeg havde været i dag. Jeg er ikke færdig med at gå på arbejde endnu.

PRODUKTANSVARSFORSIKRINGEN ER PÅ PLADS

ALLE ANDELSHAVERE OG LEVERANDØRER TIL DANISH CROWN HAR NU TEGNET EN PRODUKTANSVARSFORSIKRING.

Fra den 1. april er det et krav, at alle svi-neandelsnavere og leverandører af svin til Danish Crown har tegnet en produktansvarsforsikring.

- Det er nu så få, der mangler at indsende dokumentation for tegnet produktansvarsforsikring, at vi med rette kan sige, at alle andelsnavere og leverandører til Danish Crown nu er forsikret, siger Vagner Bøge, underdirektør i Danish Crown.

Det er Vagner Bøges opfattelse, at landmændene har taget godt imod kravet om, at man skal være dækket ind, når man levere svin til Danish Crown:

- Det er meget tilfredsstillende, at vi nu kan melde ud, at der er styr på forsikringerne.

If-forsikring et hit

En opgørelse fra DC Ejerservice viser, at 75 pct. af andelsnaverne og leverandørerne har tegnet deres forsikring via Danish Crown hos forsikringsselskabet If. De resterende 25 pct. har tegnet forsikring hos et andet forsikringsselskab.

De 75 pct., der har tegnet hos If, står for cirka 60 pct. af leveringerne til Danish Crown. At de to procentsatser ikke følges ad skyldes, at det i overvejende grad er de store producenter, der også producerer pattegrise, der har tegnet forsikringen et andet sted end via Danish Crown.

Forklaringen er den, at forsikringen hos If kun dækker leveringer til Danish Crown, og derfor skal producenter af smågrise alligevel ud og købe en "ekstra" forsikring for at være dækket ind, når de sælger grise til et andet sted end Danish Crown.



ANDELSHAVER MODTAGER REGNING PÅ 40.000

ANDELSHAVER SKAL BETALE 40.000 KRONER FOR AT LEVERE EN SO TIL SLAGTNING MED MEDICINRESTER.

Indlevering af svin med medicinrester fortsætter med at være et problem. Heldigvis opdager langt de fleste leverandører fejlen i tide og ringer til slagteriet, så dyret kan sorteres fra på rampen og destrueres.

Men i en netop afgjort sag var dette desværre ikke tilfældet. Her blev en so taget i Danish Crowns omfattende kontrolsystem. En udtaget prøve viste rester af medicin over den tilladte grænse, og det får nu konsekvenser for den pågældende andelsnaver, der dermed har forbrudt sig imod Danish Crowns leveringsregler.

- Reglerne på dette område er helt klare. Indleveres et slagtedyret med medicinrester, og det ikke bliver sorteret fra i tide, så sendes der en regning til

leverandøren svarende til selvriskoen i produktansvarsforsikringen på 40.000 kr., siger Vagner Bøge, underdirektør i DC Ejerservice.

Andelsnaver modtager regning på 40.000

Han er ærgerlig over, at indleveringen af dyr, der ikke har overholdt tilbageholdelsesreglerne, vedbliver at være et problem.

- Det kan ikke understreges tydeligt nok, at det er producentens ansvar, at de fødevarer, han leverer til slagteriet, er i orden. Vi må ikke glemme, at det er mad, vi lever af at producere, og i mad skal der ikke være medicinrester – punktum.

Selvom det er glædeligt, at alle svine-

leverandører til Danish Crown har fået tegnet en produktansvarsforsikring, så må det på ingen måde blive en sovepude.

- Forsikringen skal rede producenten mod økonomisk ruin, hvis det maksimale erstatningskrav gøres gælden på fem millioner kroner, som er det beløb, som produktansvarsforsikringen dækker op til. Hvad forsikringen derimod ikke skal dække over er dårligt landmandskab, siger Vagner Bøge.

Han råder til, at man hjemme på bedriften har styr på de faste rutiner i produktionen, der skal forhindre, at svin med medicinrester udleveres til slagteriet. Det er også absolut vigtigt, at mandskabet ude i staldene kender til rutinerne og ikke bare producenten.

SLAGTEVÆGTEN HÆVES TO KG

FRA UGE 25 HÆVES SLAGTEVÆGTEN MED TO KG TIL 87,9 KG.

Fra uge 25 er alt tilbage ved det gamle. Slagtevægten hæves med to kg fra 85,9 kg til 87,9 kg.

- Den nedsatte slagtevægt før påske havde den ønskede effekt, og vi fik foretaget en god fremrykning. Nu, på den anden side af påske, har vi stort set slagtet op, og vi kan igen tilpasse kapaciteten ved at sætte slagtevægten op til normalen på 87,9 kg, siger Vagner Bøge, underdirektør i DC Ejerservice.

Vægten sættes først op fra uge 25, fordi ugen inden er en 4-dagesuge som følger af 2. pinsedag.



ØGET SALG TIL KOREA

MUND- OG KLOVSYGE I KOREA HAR FØRT TIL ØGET IMPORT AF BRYSTFLÆSK OG BOVE. DANISH CROWN LEVERER SIN DEL.

Korea har importeret 110.000 ton svinekød uden importafgift. Årsagen er udbrud af mund- og klovsyge i landet, og det anslås, at omkring 30 pct. af landets svin er destrueret. Det giver et tal på omkring tre millioner svin.

For at forhindre en eksplosion i priserne på det koreanske marked har den koreanske regering fjernet tolden på 25 pct. frem til den 1. juli i år.

- Mund- og klovsygen og den annullerede told har givet et rent boom i salget af bove og brystflæsk til landet,

og Danish Crown har leveret den del, vi kunne magte, siger eksportchef i Danish Crown, Jens Bech.

Mulig forlængelse

Da mund- og klovsyge ikke er en sygdom, som udryddes fra den ene dag til den anden, er der mulighed for, at den midlertidige fjernelse af tolden på 25 pct. bliver forlænget ud over den 1. juli.

- Det er selvfølgelig ikke noget, vi kan vide med sikkerhed, men vi regner med, at der er stor sandsynlighed for,

at perioden med nul-told fortsætter for en endnu ikke fastsat periode efter 1. juli, siger Jens Bech.

Global prisstigning

Koreas store import på 110.000 ton svinekød har også den sideeffekt, at det får priserne på det globale marked for svinekød til at stige – især på brystflæsk og bove. Når der pludseligt "forsvinder" så store mængder råvarer fra markedet, kan det mærkes på prisdannelsen.

OPTIMAL LEVERING AF SLAGTESVIN

KVIKGUIDE: DC EJERSERVICE HAR LAVET EN KVIKGUIDE TIL STALDDØREN, DER PÅ OVERSKUELIG VIS HJÆLPER PRODUCENTEN TIL DEN OPTIMALE LEVERINGSSTRATEGI.

Hvordan er det nu, man omregner levendevægt til slagtevægt? Hvordan er det nu med mængderegulering og hele læs? Og hvordan med de særlige krav til afhentning?

Det er mange ting, der skal tages i betragtning, når den optimale levering af slagtesvin skal planlægges. Derfor har DC Ejerservice lavet en såkaldt kvikguide, hvor de vigtigste informationer er samlet.

- Vi har samlet de vigtigste informationer på ét ark, der kan hænges op ude i produktionen. På den måde kan man selv og medarbejderne få et hurtigt og brugbart overblik, der gerne skulle hjælpe til at opnå den optimale levering af slag-

tesvin, siger Anders Nørgaard, konsulent i DC Ejerservice.

Kend din slagtevægt

På kvikguiden er der en tabel med omregning af levendevægt til slagtevægt, en tabel med DC logistik, en kødprocentsskala, samt hvilke særlige krav der kan stilles til afhentning, tilmeldingsfrister osv.

- For at opnå den bedst mulige levering, er det vigtigt, at producenten kender den optimale slagtevægt for hans produktion. Den beregnes ud fra bl.a.

foderpris, smågrisepris, tilvækst, kødprocent og noteringen. Er man ikke helt skarp på, hvad der p.t. er den optimale



slagtevægt, så er man velkommen til at ringe til os i DC Ejerservice, og så regner vi på det, siger Anders Nørgaard.

Du kan printe kvikguiden på Danish Crowns hjemmeside www.danishcrown.dk
 → Svineleverandør → Generel leverandørinformation → kvik guide til stalddøren

Du kan også bestille den hos DC Ejerservice på telefon 89 19 19 20

DANSKE VARER ER I EVIG KONKURRENCE

Et ud af fem job i fødevarerindustrien er forsvundet på 10 år.

Hver dag, når danske varer skal sælges i udlandet, sker det i konkurrence med varer fra andre lande. Når man er på den samme markedsplads, bliver man målt og vejjet, og det betyder, at hvis en vare har kostet mere at producere, end kunderne vil betale for, ja, så tager de en anden vare.

Sådan ser situationen populært sagt ud for Danmark ifølge brancheorganisationen Landbrug & Fødevarer. Set gennem organisationens briller har Danmark nogle store udfordringer i de her år, fordi varerne koster mere at producere herhjemme, og det kan gå ud over danske arbejdspladser.

15 procent dårligere

Landbrug & Fødevarer har lavet en undersøgelse, der viser, at hvert femte job i den danske fødevarerindustri er forsvundet siden årtusindeskiftet. Årsagen er,

at Danmarks evne til at konkurrere med udenlandske varer er blevet dårligere de senere år, fordi de danske lønninger ligger væsentligt højere end de udenlandske.

Ifølge undersøgelsen står det så galt til, at konkurrenceevnen er forværret med 15 procent siden år 2000.

Det betyder, at hvert femte job i fødevarerindustrien er væk.

Kurven skal knækkes

Det bliver ikke let at ændre den nedadgående kurve, mener Landbrug & Fødevarer. Det vil kræve en længere periode, hvor de danske lønninger udvikler sig i lavere takt end i udlandet, og/eller at den danske produktivitet vokser i et højere tempo end i udlandet.

- Konkurrenceevnen forbedres på kort sigt mest effektivt gennem ændring af lønnen. At ændre produktiviteten er meget svært på kort sigt, og der findes ingen lette løsninger, siger cheføkonom

i Landbrug & Fødevarer Leif Nielsen til Børsen den 14. april 2011.

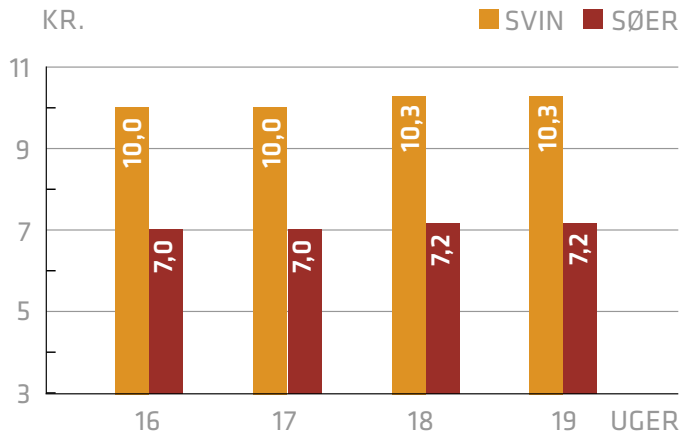
Arbejdspladser flytter

Konsekvensen af, at Danmark har fået sværere ved at klare sig i kampen med sine udenlandske konkurrenter, er, at danske arbejdspladser flytter til udlandet.

60 procent af fødevarerindustriens virksomheder venter fremgang i deres udenlandske investeringer, mens kun 20 procent regner med fremgang i de danske investeringer, viser undersøgelsen fra Landbrug & Fødevarer.

- Konsekvensen af den tabte konkurrenceevne har allerede været udflytning af danske arbejdspladser inden for fødevarerindustrien. Særligt for de dele af erhvervet, hvor lønomkostningerne udgør en stor del af salgsværdien. Sker der ikke noget på omkostningssiden, vil man som minimum se færre nyetableringer af fødevarerjob i Danmark, siger Leif Nielsen.

NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

SLAGTESITUATIONEN

Svin

Udsættelse fra sidste uge svarer til lidt over en arbejdsdag i gennemsnit, men der er en del variationer fra område til område. Der er en pæn slagtekapacitet i denne uge incl. slagtning i Sæby og Herning lørdag, og antallet af udsatte svin forventes nedbragt til under en halv dags slagtning i gennemsnit.

Søer

Der er store tilmeldinger af søer, og der er planlagt slagtning i både Skærbæk og Sæby lørdag, men det bliver fortsat nødvendigt at udsætte en hel del søer til næste uge.



MARKEDSANALYSE - SVINEKØD

De europæiske markeder har stabiliseret sig efter påske, og vi ser en stabil efterspørgsel på delstykkerne. Efter den varme påske er temperaturen kommet ned på et mere normalt niveau, og det samme gælder efterspørgslen efter grillprodukter - det vil sige kamme, nakker, produktionskød osv.

I UK er afsætningen af baconprodukter stabil, men udviklingen i valutakursen driller. Det samme gælder vores oversøiske markeder, hvor dollarkursen er den laveste i flere år. Japan aftager stabile mængder, mens det kinesiske marked fortsat er godt for salg direkte ind til Kina. Salg til Hongkong er derimod meget ustabil..

NI KOMMUNER MED I OPLØB



Varde, Vejen, Vejle, Esbjerg, Ringkøbing, Ikast-Brande, Kolding, Billund og Herning kan blive hjemsted for det nye kreaturslagteri, hvis der skal bygges et nyt. Den beslutning er endnu ikke taget.

NI KOMMUNER HAR CHANCE FOR AT LÆGGE GRUND TIL DANISH CROWNS NYE KREATURSLAGTERI.

Kolding, Vejle, Esbjerg, Varde, Ringkøbing, Billund, Vejen, Herning og Ikast-Brande.

Det er navnene i tilfældig rækkefølge på de ni kommuner, der stadig er med i den udvælgelsesproces, der skal ende med, at én kommune står tilbage som den, der skal huse Danish Crowns nye kreaturslagteri.

- Det hele forløber som planlagt. Vi modtog kort før påske svar på de spørgsmål, som vi stillede de kommuner, vi gerne vil se nærmere på. Teknisk afdeling i Danish Crown arbejder nu på højtryk med at analysere de mange tilsendte data, siger Lorenz Hansen, direktør i DC Beef.

Priser på vand

De ni kommuner er blevet bedt om at komme med forskellige oplysninger.

Én af dem er egnede grunde med gode tilkørselsforhold og god placering i forhold til naboer. Et andet område, som har stor betydning for udvælgelsen, er udgiftsniveauet i den enkelte kommune. Hvad koster det for eksempel at få rensset spildevandet, og hvad er prisen på vand?

- Vi taster alle oplysningerne fra kommunerne ind i et regneark, så vi kan sammenligne de forskellige tilbud. Det arbejde skal først til at begynde nu, forklarer Lorenz Hansen.

Svar om to måneder

Men ifølge direktøren kommer denne proces ikke til at vare længe. For projektet med at vurdere, om der overhovedet er grundlag for at bygge et nyt superkreaturslagteri i Danmark, kan ikke gå

i gang, før den endelige placering er på plads.

- Danish Crown har sat 10 millioner kroner af til at vurdere, om vi skal bygge et nyt slagteri. Før vi kan komme i gang med den opgave, skal vi have en placering. Jeg forventer derfor, at DC Beef allerede om cirka to måneder kan melde ud til vores medarbejdere på slagterierne, til vores andelshavere og til kommunerne, hvor det nye slagteri eventuelt skal ligge, siger Lorenz Hansen.

DC SÆTTER DANSK JERSEY PÅ MENUKORTET

DANSK JERSEYKØD HITTER PÅ DANSKE RESTAURANTER

- Vores gæster oplever en kvalitetsbøf med en rigtig god smag og mørhed.

Sådan beskriver Café Victors køkkenchef Paulo Guimaraes de bøffer af Dansk Jersey højreb, som restauranten hver dag serverer til stor glæde for gæsterne.

Og Cafe Victors køkkenchef er ikke den eneste, der har spottet det gode kød fra Dansk Jersey.

Danish Crown specialsorterer hver uge

150 såkaldte "pistoler" af Dansk Jersey til udbening på afdelingen i Skjern. Fra Skjern sendes pistolerne videre til Inco, der langtidsmodner dem og derefter leverer dem til en række kvalitetsbevidste, danske restauranter.

- Pistolen indeholder de bedste udskæringer af kreaturet. Når Jersey-koen bliver færdigfedet, får man forrygende kød, der er mørt og meget smagfuldt,

fortæller salgschef Henning Sønnichsen fra DC Beef.

- Jerseykød er et relativt ubeskrevet blad i den brede offentlighed, men produktet har kørt rigtig godt gennem en del år via vores samarbejde med Inco. Vi synes produktet er så godt, at historien fortjener at blive fortalt, siger Henning Sønnichsen.



VILD EFTERSPØRGSEL EFTER OKSEKØD TIL PÅSKE

Grillsæsonen startede i år onsdagen før påske, der er den dag på året, hvor Danish Crown Beef sælger suverænt mest oksekød.

To gange om året går danskerne grassat i lækkert oksekød - til nytår og op til påske.

Onsdagen før påske er den dag, hvor der suverænt sælges mest oksekød i løbet af hele året.

Men i år har salget slået alle rekorder. Årsagen er en kombination af en påske, der falder sent samt et vejr, der bød på solskin, solskin, solskin.

- Vi har op til påske i år slået Danish Crown Beefs rekord i salget af detailpakket oksekød ud til butikkerne, siger salgschef Steffen

Skov, der forklarer, at Danish Crowns afdeling for detailpakket oksekød i Sdr. Felding syd for Herning arbejdede i døgndrift for at følge med den voldsomme efterspørgsel.

Bøffer og stege

Selvom salget af hakket oksekød aldrig har været højere, så er det i påsken især de dyrere udskæringer, der lægges ned i danskernes indkøbsvogne: bøffer, stege, steaks, marinerede flankesteaks og medaljoner.

- Vi kan tydeligt mærke, at danskerne køber ekstra godt ind til påske, siger Steffen Skov.

Kalv eller lam

Selvom påskemiddagen for mange traditionelt står på lam, så vælger mange i stedet at bytte lammet ud med en kalvesteg.

Danish Crowns koncept, Dansk Kalv, er for alvor ved at kræve sin plads i køledisken hos Coops butikker. I ugen op til påske blev der slagtet 1.600 kalve, hvor der på en normal uge slagtes 1.000.

- Det går rigtig godt med salget af Dansk Kalv, og i år annoncerede vi massivt med konceptet i alle landets landsdækkende aviser. Påsken er for alvor blevet kalvetid, siger Steffen Skov.





DANISH CROWN 

DANISH CROWN

DC EJERSERVICE

Den direkte vej er altid den korteste. Men hvem er det nu lige, jeg skal tale med? Det er vores hensigt at løse de daglige opgaver så let og effektivt som muligt med det bedste resultat. Derfor finder du her navn, oplysninger og ansigt på dine kontaktpersoner i Danish Crown.

VI SIDDER KLAR VED TELEFONEN:
Mandag - torsdag kl. 8.00 - 16.00
Fredag kl. 8.00 - 15.00

HERNING - 89 19 24 00



EJVIND KVIESGAARD
Tlf. 89 19 24 37
Mobil 21 68 94 21
ejkv@danishcrown.dk



ERLING JOHNSEN
Tlf. 89 19 24 46
Mobil 20 48 72 85
erjo@danishcrown.dk

HOLSTEBRO - 89 19 28 50



FRANK ANDREASEN
Tlf. 89 19 28 51
Mobil 24 79 64 90
fran@danishcrown.dk



EVA CULMSEE
Tlf. 89 19 28 55
ecu@danishcrown.dk

TØNDER - 89 19 32 70



PER S. KNUDSEN
Tlf. 89 19 32 71
Mobil 20 53 31 33
pskn@danishcrown.dk



KURT BRADE
Tlf. 89 19 32 72
Mobil 20 46 29 33
ktb@danishcrown.dk

ÅLBORG - 89 19 26 60



PALLE D. SØRENSEN
Tlf. 89 19 26 61
Mobil 29 49 03 35
pds@danishcrown.dk



JØRGEN KLITGAARD
Tlf. 89 19 26 70
Mobil 24 44 67 70
joek@danishcrown.dk

Tilmelding af kreaturer til slagting, returslagtninger, mv.
www.landmandsportalen.dk og klik ind på Danish Crown eller
Landmandsservice 7013 3131, eller
ring til slagteri/ Friland 8919 2763

Oplysninger om priser, markedsforhold mv.
www.danishcrown.dk\landmand og www.friland.dk
Servicetelefon 7010 1919 eller
DC Ejerservice på nærmeste slagteri, Herning eller Friland.

Bestilling af øremærker
7015 1333

Nødslagtinger
Henvendelse til nærmeste slagteri.

Tilmelding af døde dyr - DAKA
7022 5544 eller 8795 9222

Tilmelding af kreaturer senest torsdag klokken 13.00 til kommende uge.
Afhentning af akutte dyr eller til indeværende uge - ring direkte til slagteriet.
Tilmelding af kreaturer til Friland dog senest onsdag klokken 14.00.

KREATURNOTERINGEN

Uge 18

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

Dansk Kalv

Fra 160 Kg.	27,65	27,65	27,65	26,15	-	-
-------------	-------	-------	-------	-------	---	---

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

160 Kg.	25,10	24,50	24,10	23,40	20,30	-
260 Kg.	27,55	26,95	26,45	25,20	22,50	-
340 Kg.	27,55	26,95	26,45	23,45	20,75	-
400 Kg.	25,85	24,75	24,00	22,00	18,80	-

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.	28,65	26,55	24,45	22,35	-	-
-------------	-------	-------	-------	-------	---	---

Kvier og unge køer u. 42 mdr. samt stude

400 Kg.	27,10	25,15	23,30	21,60	19,40	-
300 Kg.	26,85	24,75	22,65	20,55	18,00	-
240 Kg.	26,05	23,95	21,85	19,75	16,70	-
180 Kg.	23,55	21,45	19,25	17,25	14,70	-

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	26,00	24,50	23,00	21,50	19,15	-
300 Kg.	22,80	21,30	19,80	18,30	16,00	-
240 Kg.	18,90	17,40	15,90	14,90	14,20	-
180 Kg.	18,00	16,50	15,00	13,70	13,40	-

* 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.	2,10 ¹
Kvier og Stude	Variabelt tillæg 4,25 ¹
	Kontrakttillæg* 1,80 ¹
Køer	3,25 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 1,50 ¹
	Kontrakttillæg* 1,00 ¹
Friland Kødkvæg (75% race)	Variabelt tillæg 1,50 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 slagtning, returslagtninger 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

TULIP VOKSER I PAPUA NEW GUINEA

I LØBET AF DE FØRSTE SEKS MÅNEDER AF REGNSKABSÅRET ER TULIPS SALG I PAPUA NEW GUINEA VOKSET MED 50 PROCENT.

Der findes få mennesker i Papua New Guinea, der ikke kan nikke genkendende til Tulips logo, når de ser det i butikker eller andre steder.

I 25 år har Tulip nemlig været et kendt og populært mærke i det lille junglerige land nord for Australien, og i år har interessen for Tulips produkter været ekstra stor.

- Befolkningen er meget afhængig af konserverfødevarer såsom fiskekonserves, corned beef og Tulips populære svinekødsprodukter. Alene i år er vores salg foreløbig vokset med 50 procent, fortæller eksportchef i Tulip, Henning Faber.

Konserverdåse på turné

Han har jævnligt besøgt Papua New Guinea gennem mange år og var selv med til at sprede kendskabet til Tulip hos befolkningen.

- Dengang foregik det ved, at vi havde hyret en lokal amatørteatergruppe, som tog ud i junglen på en lastbil og stoppede i landsbyerne. Her viste de, hvordan man åbner en konserverdåse og gav nogle smagsprøver, og siden da er der altid blevet medbragt meget konserver, når indbyggerne i landsbyerne har besøgt de større byer for at købe fødevarer, fortæller Henning Faber.

Tulip udlover skoleudstyr

Udover at besøge folk i junglen annoncerer Tulip også via radioreklamer i Papua New Guinea, ligesom Tulip netop har gennemført en back to school kampagne, hvor forbrugerne kunne deltage i konkurrencen om penge til undervisningsmaterialer og skoleudstyr.

- I et land, hvor befolkningen er fattig, og mange steder dårligt uddannet, er det naturligt at lave en konkurrence, hvor

præmien ikke bare er luksus, men derimod noget familier kan bruge i sammenhæng med uddannelse, siger Henning Faber, der netop er vendt hjem efter en forretningsrejse i det lille land med knap seks millioner indbyggere.



FLERE PRODUKTER TIL GRILLEN

Tulip udvider grillsortimentet med flere spændende varianter for at øge forbrugernes valgmuligheder.

En sprød pølse og en god bøf er klassikere, når danskerne tænder op i grillen.

Men der er også mange andre muligheder, og dem forsøger Tulip nu at få sat fokus på med kampagnen Hele Danmark Grillen.

Her er der udover klassikere som pølser og spareribs også fokus på Tulip Grill Bacon og Tulip Frikadeller, der er gode at grille.

- Målet er selvfølgelig at vise forbrugerne nogle af Tulips nye produkter til grillen. Et af de produkter er Grill Bacon, som vi lancerede i Tyskland for to år siden – med stor succes. Nu skal danskerne også have lov til at smage, siger Sub Category Manager i Tulip, Annette Marcussen.

Forbrugere, der har lyst til tips, inspiration eller underholdning kan finde det hele på tulip.dk/grill. På siden er også det sjove og udfordrende grillspil og måske endnu vigtigere - status på det aktuelle grillvejr.



WULFFMORGENHALER

