



NYT KREATURSLAGTERI GIVER HØJERE NOTERING

ET NYT KREATURSLAGTERI I HOLSTED BLIVER EN GOD
FORRETNING FOR ANDELSHAVERNE.

› Læs mere side 13

DC UPDATE

SEPTEMBER 2011

ALT IND - ALT UD

DE FORELØBIGE
TILBAGEMELDINGER
PÅ DANISH CROWNS
FORSØG ALT IND
- ALT UD TEGNER
BILLEDET AF EN
PRODUKTIONSFORM
MED FREMTIDEN
FOR SIG.

› Læs mere på side 7



LÆS OGSÅ:

DANISH CROWN LUKKER AFDELING I HADSUND ... 2

NY KØLEBRØND ER ET HIT ... 8

UK-TILLÆGGET STIGER TIL 50 ØRE ... 9

DANISH CROWN ET SKRIDT TÆTTERE PÅ ET NYT KREATURSLAGTERI ... 12



DANISH CROWN LUKKER AFDELING I HADSUND

PRODUKTIONSANLÆGGET I HADSUND ER AF ÆLDRE DATO, OG BELIGGENHEDEN GØR DET SVÆRT BÅDE AT UDVIDE OG OPTIMERE PRODUKTIONEN. DERFOR HAR DANISH CROWN BESLUTTET AT LUKKE AFDELINGEN OG FLYTTE PRODUKTIONEN.

Danish Crown meldte i december 2010 ud, at man ville arbejde for at flytte produktionen i Hadsund til nye lokaler i den lukkede Tulip fabrik i Sdr. Borup, men forudsætningen var, at der kunne etableres aftaler, som ville sikre det økonomi-

ske grundlag, og det har indtil videre ikke kunnet lade sig gøre.

- Derfor undersøger vi nu, om vi skal flytte produktionen til andre afdelinger i Danish Crown – både i Danmark og i udlandet. Og det betyder desværre tab

af danske arbejdspladser, siger CEO Kjeld Johannesen.

Afdelingen i Hadsund afvikles i takt med, at produktionen kan overføres til andre anlæg.

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

NY INVESTERING SKAL FREMTIDSSIKRE PLUMROSE

DANISH CROWN ER NU KLAR MED PLANERNE FOR EN NY FABRIK I COUNCIL BLUFFS I USA. DEN SKAL FREMTIDSSIKRE DATTERSELSKABET PLUMROSE USA, SOM DE SENERE ÅR HAR HAFT SVÆRT VED AT FØLGE MED EFTERSPØRGSLEN.



En fornuftig organisk vækst og et storstilet samarbejde med de største amerikanske supermarkeds kæder har de senere år betydet, at Plumrose USA har haft meget svært ved at følge med interessen for virksomhedens produkter.

Derfor planlægger Danish Crown nu at udvide Plumrose USA med byggeriet af en ny pålægsfabrik i Council Bluffs, Iowa. En fabrik, der skal sikre konkurrencedygtigheden - også i fremtiden.

- Vi oplever en stigende konkurrence i USA, men alligevel er det lykkedes at skabe organisk vækst over en årrække - til

trods for, at vores fabriksstruktur i USA er af ældre dato. Hvis vi også fremover skal kunne følge med efterspørgslen, er der brug for ny kapacitet. De seneste år har vi måttet arbejde seks-syv dage om ugen for at følge med, og fremtidssikringen af Plumrose USA kræver derfor, at vi bygger en ny pålægsfabrik, siger bestyrelsesformand i Plumrose USA, Flemming N. Enevoldsen.

Han understreger, at investeringen i en ny fabrik er nødvendig uanset, hvordan diskussionen om den fremtidige ejerstruktur i Danish Crown udvikler sig.

- Uanset ejerforholdene, så fastholder vi bedst værdien af Plumrose-selskabet ved at have en konkurrencedygtig fabriksstruktur. Og den nye fabrik vil kunne producere markant billigere - både i form af mere automatisering og færre lønkroner, også fordi vi nu får reduceret transportomkostningerne mellem de eksisterende fabrikker betydeligt, siger Flemming N. Enevoldsen

Første spadestik til den nye fabrik i Council Bluffs bliver foretaget den 1. oktober 2011, og fabriken ventes at stå klar efter cirka et år.

STOR OPBAKNING TIL UNICEF-DAG

GÆSTERNE PÅ DANMARKS SMUKKESTE FESTIVAL BAKKEDE FLOT OP OM DANISH CROWNS OG UNICEFS INITIATIV, HVOR DER BLEV SAMLET PENGE TIL UNICEFS ARBEJDE I UGANDA

Der var mange rosende ord med på vejen til Danish Crown og UNICEF, da der blev samlet ind til nødhjælpsorganisationens arbejde i Uganda på Smukfest i Skanderborg

Ekstra mange gæster valgte således at købe en baconbrunch, der tit blev efterfulgt af en kontant donation i de opstillede indsamlingsbøsser.

Over 100.000 kroner

Det skabte stor travlhed i BaconBaren, hvor de mange frivillige medarbejdere fra Danish Crown måtte arbejde hårdt for at følge med efterspørgslen. Men efter en lang og hård dag, kunne de så til gengæld glæde sig over at have indsamlet mere

end 100.000 kroner til UNICEF.

- Det er et meget flot resultat, som vi er meget tilfredse med. Jeg havde på forhånd håbet, at vi kunne komme over 100.000 kroner, og jeg er meget glad for, at det lykkes. Det viser også noget om BaconBarens og svinestiens store popularitet og betydning på festivalen, at vi kan nå så flot et resultat, sagde kommunikationschef i Danish Crown, Rune Jungberg Pedersen.

Gør en forskel

Også stand-up-komikeren og UNICEF-ambassadøren Sebastian Dorset, der brugte sin fredag i UNICEFs tjeneste, var glad for resultatet.



Under kyndig ledelse af stand-up komiker Sebastian Dorset lykkedes det 32 personer at klemme sig ind i en svinehytte. Det kastede 32.000 kroner af sig til UNICEF.

- 100.000 kroner gør en stor forskel i Afrika, og det betyder meget, at virksomheder og privatpersoner gør noget for at hjælpe. Specielt i den nuværende situation, sagde Sebastian Dorset.

ET UNIKT ÅR PÅ SMUKFEST

ÅRETS SMUKFEST ER LUKKET OG SLUKKET. DANISH CROWN KAN SE TILBAGE PÅ EN UGE MED EN NY REKORD I BACONBAREN, EN FLOT MODTAGELSE AF BØF SALOONEN OG ET VEMODIGT FARVEL TIL BACON-FORMANDEN.

Der var mudder, der var smil, og der var kød i massevis. Årets festival i Skanderborg er slut, og mens Svinehytter og Bøf Saloonen bliver pilleret ned, kan holdet bag se tilbage på en Smukfest, som har været unik på flere måder.

- Vi har aldrig haft så gavmilde gæster, som vi havde fredag, da der var UNICEF-dag. Samtidig har vi aldrig været så massivt tilstedede som i år med både BaconBaren og Bøf Saloon, og det har aldrig været så stort. Vi har været dobbelt så mange frivillige, og vi har besejret dobbelt så mange mennesker, siger Bacon-formand, Agnete Poulsen.

Rekord i BaconBaren

Fredag var Danmarks Smukkeste Svinesti i UNICEF-blåt, og der blev samlet lidt over 100.000 kroner ind til nødhjælpsorganisationen. Et tal, som var langt over det forventede. Det samme skete lørdag, hvor BaconBaren serverede rekord-mange BaconBrunches.

- Sidste år solgte vi 968 brunch om søndagen. I lørdags slog vi den rekord med flere meter og solgte 1189 brunch. Køkkenet var presset til sit yderste, men klarede

det rigtig flot, fortæller Agnete Poulsen. Udover BaconBarens gæster havde Danish Crown i år også VIP-bespising i den nærliggende hvide kuppel, hvor 2.400 mennesker i løbet af torsdag, fredag og lørdag fik serveret en lækker tre-retters menu.

DC Beefs første år

I år var det også muligt at få prima oksekød på festivalen i DC Beefs Bøf Saloon. Tilbuddet om en "olm okse" eller "kælen kalv" er blevet godt taget i mod af gæsterne på festivalen.

- Vi er blevet taget godt imod af festivalens gæster, og vi er ovenud tilfredse. Det var ukendt land for os, men det er gået rigtig godt, og vi har fået masser af ros, siger Finn Klostermann, salgsdirektør for DC Beef

Over et ton kød kom i mere end 5.000 burgere som blev langet over saloondisken. Salget kulminerede lørdag, hvor medarbejdere og udstyr blev presset til sit yderste med over en burger i minuttet.

- Vi forventer helt sikkert at komme igen til næste år, siger Finn Klostermann.

Farvel til Bacon-formanden

Søndag blev der ikke kun sagt farvel og tak til de frivillige, men også til formand for Danmarks Smukkeste Svinesti, BaconBaren og besøgsleder i Horsens, Agnete Poulsen. Hun har fået nyt job, og det blev derfor hendes sidste Smukfest.

- Det er specielt og vemodigt at sige farvel. Jeg kender efterhånden mange - både frivillige og gæster - og jeg kommer til at savne Skanderborg og Horsens. Jeg håber, at den, som overtager Smukfest efter mig, vil gøre tingene på sin egen måde, og at alle vil tage godt imod vedkommende, siger Agnete Poulsen.

Hun har været med til at stable Danish Crowns aktiviteter på Smukfest på benene og kan se tilbage på fem fantastiske festivaler.

- Vi startede med at måtte betale folk for at være med. I dag er 135 medarbejdere frivilligt med. Det har været en fantastisk udvikling at være med til, og det bliver specielt ikke længere at være en del af det, siger bacon-formanden.



KOMMUNIKATION MED KRAMMEVÆRDI

DANISH CROWNS TO MASKOTTER ARBEJDER FLITTIGT PÅ AT MØDE FORBRUGERNE I ØJENHØJDE. NÅR MAN INDLEDER SAMTALLEN MED EN KRAMMER, ER DET LETTERE AT FÅ EN GOD DIALOG, SIGER DC'S KOMMUNIKATIONS DIREKTØR ANNE VILLEMOS.

- Så sker der sgu noget! Så du lige, at den lyserøde gris kørte håret af DSB Harry, nærmest jubler en medarbejder fra Aarhus Cykelby.

Grisen Frida og DSBs Harry kører rundt i radiobilerne i Tivoli Friheden i Aarhus, hvor alverdens maskotter fra danske virksomheder og organisationer har sat hinanden stævne.

Danish Crowns gris Frida og ungtyren Ferdinand var naturligvis med.

- De udgør nogle fantastiske kommunikationsværktøjer. Med Ferdinand og Frida kan vi være tilstede og være med til at sprede et smil i uventede sammenhænge. Både når Prinsgemalen besøger verdens mest moderne slagteri, og når masser af børn tager en tur i Friheden. Det er vores måde at vise, at vi har et glimt i øjet – selvom vi er en stor virksomhed, siger Anne Villemoes.

Vi elsker at kramme

Grisen Frida, som er Danish Crowns første maskot, har hygget om, charmeret og krammet de danske forbrugere igenem de seneste fem år. Og for ikke så længe siden fik hun selskab af Tyren Ferdinand. Sammen er de to ude til omkring 25 arrangementer om året, og som den omtalte scene fra radiobilerne i Tivoli Friheden viser, så kan alt ske, når



Stakkels DSB-Harry mistede håret i et frontalt sammenstød med den robuste gris Frida fra Danish Crown. Han skulle nok i sidste ende have holdt sig til den kollektive trafik og ikke radiobilerne i Tivoli Friheden.

maskotterne slippes løs. Og det er netop det, der er så dejligt ved dem, siger Anne Villemoes:

- Vi møder forbrugerne i øjenhøjde med et glimt i øjet, og vi får en mulighed for at vise en anden side af vores virksomhed.

Pølsecyklen var med

Det var Tivoli Friheden selv, der kontaktede Danish Crown for at invitere Frida og Ferdinand med til arrangementet Maskot a lot sammen med andre virksomheders maskotter. Og de to maskotter fra Danish

Crown kom ikke anstigende alene. De havde nemlig medbragt Danish Crowns pølsecykel læsset med røde pølser. På den måde blev lørdag og søndag i Tivoli Friheden i Aarhus en perfekt kombination af sensommersol, krammere, røde pølser og branding af Danish Crown.

Om DSB-Harrys weekend blev ødelagt af fartglade Frida, der kørte så hårdt ind i ham i Radiobilerne, at hans røde hår røg af, vides ikke.

Ellers må han ringe - så skal Danish Crown nok sende en kasse røde pølser som et plaster på s(h)året.

LANDMANDSPORTALEN ER FUSIONERET MED LANDMAND.DK

Pr. 1. september 2011 bliver den gamle landmandsportalen lukket, men funktionerne videreføres i landmand.dk.

Hvis man ikke i forvejen har et kodeord til landmand.dk, kan der allerede nu bestilles nyt kodeord. Vær opmærksom på, at adgang til ansatte og konsulenter skal oprettes på ny.

På denne adresse: <http://it.dlbr.dk/LandmandDK/Kom-GodtIgang.htm> findes en vejledning til at komme godt i gang.

Har I allerede nu login til landmand.dk, men mangler adgang til Danish Crown, kan det skyldes manglende CVR-nr. godkendelse.

Ved brug for personlig hjælp, kan Dansk Landbrugsrådgivnings Kundecenter kontaktes på e-mail: support@dlbr.dk eller tlf. 7015 5015 (hverdage kl. 8-16, fredag kl. 8-15.30)

PRINSEN AF WALES BESØGER ØKOLOGISK LANDBRUG

PRINS CHARLES DELTE MASSER AF ROSER UD, DA HAN BESØGTE EN ØKOLOGISK GÅRD I NORWICH I ENGLAND, SOM LEVERER GRISE TIL DANISH CROWNS ENGELSKES DATTERSELSKAB TULIP LTD.

Gården, Bunkers Hill Farm, er en af de største økologiske svinebesætninger i Storbritannien og leverer økologisk svinekød til produktserien "Duchy Originals from Waitrose". Supermarkedskæden Waitrose og Tulip Ltd. har et tæt samarbejde gennem Tulip-selskabet BQP/Dalehead Food, og det er et succesrigt partnerskab, fremhævede ejeren af Bunkers Hill Farm.

Også Prins Charles samarbejder med Waitrose, og med den store kongelige interesse for økologisk landbrug, var besøget på gården oplagt. Prinsen mindede om, hvordan Duchy Originals-mærket begyndte for 20 år siden med et enkelt småkageprodukt og klare ambitioner, og han understregede, at forbrugere

ville købe flere økologiske produkter, hvis de forstod, hvilke fordele der er forbundet med økologi.

Projekt skal sænke CO2-udledning

Under besøget på bedriften gennemgik ledelsen for Dalehead Foods og Waitrose rækken af svineprodukter under Duchy Originals for Waitrose-mærket og fortalte om vigtigheden af blandt andet kødindholdet i de slagtede grise.

Prins Charles blev også orienteret om det tre-årige øko-svineprojekt, som BQP for øjeblikket deltager i på gården. Det har til formål at nedbringe udledningen



af CO2 fra svineproduktionen med 6 procent.

I England står BQP for Tulips primærproduktion, der afsættes til Waitrose, ved at indkøbe økologisk foder til bedrifterne og føre tilsyn med svineproduktionen, mens Dalehead Foods forædler og pakker kødet på vegne af "Duchy Originals for Waitrose".

FØDEVARESIKKERHED I VERDENSELITEN

PRESSEN HAR SAT FOKUS PÅ FØDEVARESIKKERHEDEN I DANISH CROWN, FORDI VIRKSOMHEDEN SIDEN BEGYNDELSEN AF APRIL HAR FÅET 137 ANMÆRKNINGER PÅ SLAGTERIERNE.

I samme periode er der slagtet ca. 7 mio. svin på Danish Crowns slagterier, og i 0,01 promille af slagtningerne har det altså givet anledning til anmærkning fra Fødevarestyrelsens medarbejdere, som hver dag kontrollerer fødevarerproduktionen hos Danish Crown.

- Selv om det altså er i ganske få tilfælde, at vores produktion giver anledning til bemærkninger, så er det klart, at hver eneste bemærkning giver anledning til selvransagelse. Men anmærkningerne er samtidig et udtryk for, at vi i dag har så fintmasket et kontrolnet, at eventuelle problemstillinger fanges, før de når ud til

forbrugere, siger kommunikationsdirektør i Danish Crown Anne Villemoes.

Hele produktionsapparatet i Danish Crown gennemgås hver morgen inden produktionsstart, og det er blandt andet her, anmærkningerne er med til at sikre, at alt er i orden, inden produktionen starter.

De 137 anmærkninger, der er givet siden begyndelsen af april, er således ikke et udtryk for ringe fødevarer sikkerhed, men for ekstrem tæt kontrol af produktionen. Også når det gælder de ganske sjældne tilfælde af, at der er kommet maveindhold på grisekroppen. Her tages

grisen til side og rengøres fuldstændigt, inden den fortsætter og bliver til fødevarer. Så heller ikke her er der tale om, at fødevarer sikkerheden er påvirket.

- Vi har en fødevarer sikkerhed, som dokumenteret hører til i verdenseliten, og der er en grund til, at vi er en af de eneste kødvirksomheder, der i dag har direkte adgang til markeder som Kina, Japan, Australien og USA. I sidste ende lever vi af forbrugernes tillid på verdensplan, og den sætter vi ikke over styr, siger Anne Villemoes

ALT IND - ALT UD

DE FORELØBIGE TILBAGEMELDINGER PÅ DANISH CROWNS FORSØG ALT IND - ALT UD TEGNER BILLEDET AF EN PRODUKTIONSFORM MED FREMTIDEN FOR SIG.

Seks besætninger er ved at prøvekøre Danish Crowns forsøg 'Alt Ind - Alt Ud'. Erik Friis Møller fra Vejle er én af dem. I uge 29 fik han leveret 904 smågrise fra SPF med en gennemsnitsvægt på 28,5 kg. Fire uger senere er konsulent Jes Klausen fra LRØ og konsulent Søren Højby fra Danish Crown på opfølgings- og rådgivningsbesøg, og resultaterne taler for sig selv:

- Tre døde grise i perioden svarende til 0,33 procent af den samlede besætning
- Lavere foderforbrug
- Bedre sundhed
- Ikke ét halebid
- Bedre produktionsresultater
- Generelt lavere arbejdsbelastning

- Jeg er meget tilfreds med resultaterne indtil nu. Især er det lækkert, at sundheden er så god, som den er. Mit arbejde består mest i overvågning, og det er jo det, der er det sjove, siger Erik Friis Møller.

Færdigblandet foder

I konceptet Alt Ind - Alt Ud bestemmer besætningerne selv, om de selv vil blande foderet eller købe en færdigblanding. Erik Friis Møller har valgt en færdigblanding.

- Det sparer mig for en masse arbejde, og det er dejligt nemt. Den blanding, jeg kører med, har givet gode resultater, og jeg har stort set ikke problemer med diaré, siger Erik Friis Møller.

DB skal over 100

For Erik Friis Møller er produktionen af slagtesvin en forretning, der skal kunne

betale sig. Hvis han ikke kan hive et dækningsbidrag på minimum 100 kr. hjem pr. gris, så sætter han dem ud. Men som tingene tegner sig indtil videre, så får grisene lov at blive. Konsulent Søren Højby fra Danish Crown, der er tovholder på projektet Alt Ind - Alt Ud har regnet et foreløbigt dækningsbidrag ud for Erik Friis Møllers godt 900 grise.

- Dækningsbidraget DB1 er på 144 kr. per gris. Trækker vi diverse omkostninger fra, så lander vi på 124 kr. Men så er vi også rimeligt ambitiøse med at opnå så optimal en leveringsstrategi som muligt, siger Søren Højby, der forklarer, at man kan hæve dækningsbidraget med 10 procent, hvis man rammer den optimale slagtevægt og leveringsstrategi.

Som en tommelfingerregel plejer vi at sige, at en korrekt udvejning kan give en timeløn på 1.000 kr., siger Søren Højby.

Ulemper ved Alt Ind - Alt Ud

Selvom det giver tidsmæssigt overskud, at der er ro og god sundhed i stalden, så kræver konceptet Alt Ind - Alt Ud også, at man er villig til at lægge en ekstra arbejdsindsats i de perioder, hvor der er tryk på. Det vil sige ved indsættelse af smågrise, levering af slagtesvin og efterfølgende rengøring og desinfektion af stalden. Men klarer man de udfordringer, så kan man høste fordelene i konceptet.

Først når forsøget er endeligt overstået, kan erfaringerne indsamles og analyseres. Resultaterne ventes at ligge klar engang sidst i oktober. Herefter bliver det besluttet, om forsøget Alt Ind - Alt Ud skal gøres mere permanent.



NY KØLEBRØND ER ET HIT

SVINEPRODUCENT ERIK BREDHOLT ER MEGET TILFREDS MED SIN NYE KØLEBRØND FRA DAKA – IKKE MINDST FORDI HAN NU HAR STYR PÅ DE DØDE GRISE.

I et år har svineproducent og næstformand i Danish Crowns bestyrelse Erik Bredholt afprøvet Dakas nyudviklede kølebrønd til døde grise. Erfaringerne er udelukkende gode:

- Jeg tog anlægget i brug før høst sidste år, og jeg har kun haft positive erfaringer, siger Erik Bredholt, der især fremhæver to ting ved anlægget, som han er ekstra tilfreds med:

- Det er et meget robust og pålideligt anlæg, der har kørt upåklageligt. Men det mest positive er nok, at jeg nu har fået en bedre måde at håndtere mine døde dyr på.

Døde dyr ved indkørslen

Erik Bredholt opbevarede tidligere sine døde dyr på samme måde som så mange andre producenter – bag en afskærmning, på nogle spalter på vejen ind til gården. En på mange måder uheldig opbevaring.

- Det første indtryk af min virksomhed får besøgende jo allerede, når de kører op ad indkørslen. For mig er det vigtigt, at alt ser ordentligt og pænt ud, og det gør det helt sikkert med den nye kølebrønd, siger Erik Bredholt.

God økonomi

Om økonomien i kølebrønden siger Erik Bredholt, at han sparer en tredjedel på afhentningen fra Daka, hvilket for ham betyder en besparelse på cirka 10.000 kroner om året. Og strømforbruget er ikke noget at regne, siger han:

- Jeg har ikke decideret målt på forbruget, men det er i hvert fald ikke noget, jeg har kunnet se på min elregning, og desuden kører anlægget jo kun om sommeren. Økonomien i kølebrønden hænger fint sammen. Men jeg må understrege, at jeg vægter den ordentlige håndtering af de døde grise langt højere end de besparelser, jeg opnår på afhentningen.

Ambitionen er 800 brønde

Daka har indtil videre opstillet 60 brønde. Et tal Seniorrådgiver Jens A. Jørgensen, der medvirkede ved udviklingen af den nye kølebrønd, regner med skal blive langt højere – gerne 800:

- Besætninger med kølebrønd får 30 pct. rabat på afhentningerne, så hvis man som producent har en udgift til afhentning af dyr til Daka på 50.000 om året, så er kølebrønden betalt tilbage på fire år. Daka har i dag ca. 800 leverandører, der betaler fra 50.000 kroner og opefter om året for at få hentet deres døde dyr, siger Jens A. Jørgensen.

Svineproducent Erik Bredholt er tilfreds med sin nye kølebrønd fra Daka.





UK-TILLÆGGET STIGER TIL 50 ØRE

DER ER AKTUELT ET GODT MARKED FOR ENGLANDSGRISE. DERFOR ER DET BESLUTTET AT FORHØJE TILLÆGGET FRA 40 ØRE TIL 50 ØRE PER GODKENDT KILO. ÆNDRINGEN TRÆDER I KRAFT MANDAG DEN 5. SEPTEMBER 2011.

Afsætningen af UK-grise er inde i en positiv udvikling. Derfor hæver Danish Crown UK-tillægget for godkendte englandsgrise med 10 øre fra det aktuelle niveau på 40 øre per kg. Ændringen træder i kraft mandag den 5. september 2011.

Stigende efterspørgsel

- Afsætningen af UK-grise er forbedret, og det betyder, at vi kan forhøje tillægget, siger underdirektør i DC Ejerservice Vagner Bøge.

I Englandsbesætninger gælder det sta-

dig, at alle søer, gylte og polte skal være løsgående fra fravæning til indsættelse i farestalden. Undtagelsesvis kan søerne, gyltene og poltene midlertidigt opstaldes i låste bokse.

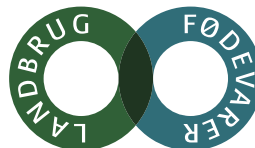
HVORFOR ER MEDIERNE ALTID EFTER LANDBRUGET?

Dette er blot et af de mange indlæg på årets svinekongres i Herning.

Programmet for Kongres for Svineproducenter byder på en bred vifte af spændende og relevante indlæg fra ind- og udland.

Videncenter for Svineproduktion, Landbrug & Fødevarer afholder Årsmøde og Kongres den 25. og 26. oktober 2011 i Herning Kongrescenter.

Videncenter for
Svineproduktion



HUSK SVÆRTEN

DÅRLIGE TATOVERINGER GIVER BØVL PÅ SLAGTERIERNE.

En tatovering er ikke meget bevendt uden blæk – både når det gælder mennesker og grise. Især på soslakterierne kommer der lidt for ofte søer ind, som har utydelige tatoveringer.

- Søer er generelt sværere at tatovere end slagtesvin, og vi oplever lidt for ofte søer, der ikke er tatoveret ordentligt, siger Poul Hansen.

Han forklarer, at det giver en masse bøvl og besvær, når medarbejderne skal forsøge at tyde de mangelfulde tatoveringer:

- Slakteriet bruger en masse tid på at identificere dyrene og finde frem til de rette ejere, og den tid kunne vi bruge mere effektivt på noget andet.

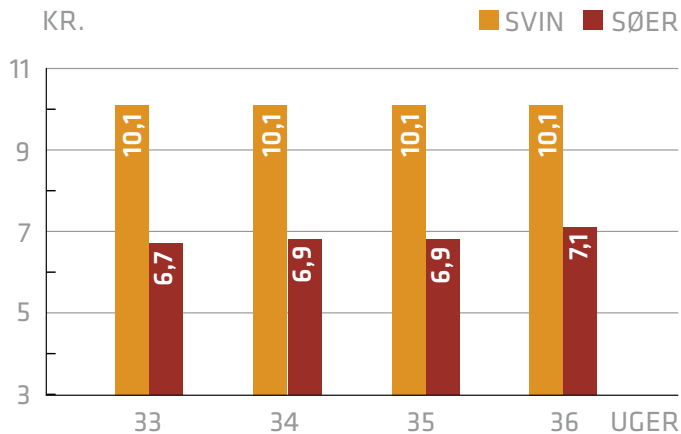
Slagtermesteren opfordrer derfor til, at leverandørerne gør sig umage med tatoveringerne, at tallene vender rigtigt, og at der bruges sort sværte.

Ved at logge ind på Landmandsportalen, kan man bestille gratis sværtepulver, hamre og tal.

Du kan også finde en vejledning i korrekt tatovering her:
<http://www.danishcrown.dk/page20611.aspx>



NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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



MARKEDSBERETNINGEN

De europæiske markeder er fortsat meget rolige for skinker, forender og bove, mens der er en god efterspørgsel efter produktionskød og biprodukter.

Kamme og backs sælger godt, og baconmarkedet i UK er præget af god efterspørgsel.

3. lande-markederne er stabile med et roligt salg.

TID TIL GØDNINGREGNSKAB

Oplysninger om antal leverede slagtesvin og gennemsnitsvægt er nu tilgængelige på www.landmandsportalen.dk.

Rapporterne dækker perioden 01.08.10 til 31.07.11, samt de fem foregående år.

Oplysningerne er personlige og bliver derfor ikke udleveret til for eksempel konsulenter og lignende.



DANISH CROWN ET SKRIDT TÆTTERE PÅ NYT KREATURSLAGTERI

DET BLIVER HOLSTED I VEJEN KOMMUNE, DER KOMMER TIL AT LÆGGE GRUND TIL, HVIS DANISH CROWNS BESTYRELSE TRÆFFER DEN ENDELIGE BESLUTNING OM AT ETABLERE ET NYT KREATURSLAGTERI DANMARK.

Efter måneders omfattende analyse har Danish Crown nu lagt sig fast på den geografiske placering af et eventuelt nyt kreaturslagteri.

- Det har været meget positivt at opleve den store interesse fra kommuner over hele landet, og derfor har vi også været grundige i vores overvejelser. Men der er rigtig mange faktorer, der spiller ind i sådan et regnestykke, og analyserne peger på, at Vejen er det bedste bud, siger direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

Der er tale om en investering på godt en halv mia. kr. i danske industriarbejdspladser, og undervejs i processen, som

blev skudt i gang i marts i år, har mange kommuner budt sig til at for at sikre de 300 arbejdspladser, der kan blive tale om. Men ikke kun grund og beliggenhed er vigtige – også økonomi i indtransport, spildevandsbehandling og en lang række andre ting er blevet vurderet nøje.

- Danish Crowns beslutning om at placere et moderne kreaturslagteri i Vejen Kommune er en sejr for hele regionen. Når så stor en virksomhed vælger at placere sig i Danmarks strategiske kryds, vil det smitte positivt af mange steder. Det viser, at vores kommune er værd at investere i, og at vi også rummer de store

virksomheder, siger borgmester i Vejen Kommune Egon Fræhr (V).

Sideløbende med forhandlingerne har Vejen Kommune fået mulighed for at erhverve grunden i Rødding, hvor Danish Crown tidligere havde en opskæringsafdeling.

Danish Crowns bestyrelse forventes at træffe den endelige beslutning om, hvorvidt Danmark skal have et nyt kreaturslagteri i løbet af foråret 2012. Det er blandt andet afgørende for den endelige afgørelse, at der kan etableres en konkurrencedygtig omkostningsstruktur.

NYT KREATURSLAGTERI GIVER HØJERE NOTERING

ET NYT KREATURSLAGTERI I HOLSTED BLIVER EN GOD FORRETNING FOR ANDELSHAVERNE. MODELBEREGNINGER VISER, AT DER ALLEREDE EFTER ET ÅRS DRIFT GENERERES BESPARELSER OG DERMED NOTERINGSSTIGNING.

Hvis Danish Crown tager den endelige beslutning om at bygge et nyt kreaturslagteri på den udpegede grund i Holsted ved Vejen, så bliver det en investering til omkring en halv milliard kroner.

Men selv om udgifterne til renter og afdrag på lånene til det nye slagteri bliver betragtelige, så dækkes de rigeligt ind ved de besparelser, som et nyt super-slagteri kommer til at give.

- Når vi regner på totaløkonomien i det her projekt, så indsætter vi nogle meget realistiske forudsætninger grænsende til det pessimistiske. Derfor er vi også ret sikre i vores sag, når vi siger, at en eventuel opførsel af det nye slagteri ikke kommer til at belaste andelshaverne økonomisk - tværtimod, siger direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

Høj notering frem for alt

Faktisk er det netop andelshavernes økonomi, der tænkes på, når det vur-

deres, om man skal samle slagting og udbening under ét tag. Landmændene er pressede økonomisk og en forestående reduktion af handyrpræmier gør bestemt ikke situationen lettere. Med bygningen af et nyt og mere konkurrencedygtigt slagteri skal Danish Crown kunne bidrage med en generelt højere pris for kreaturleverandørernes produkter, så det også fremover vil være interessant at producere oksekød i Danmark.

Overordnet set er opførslen af et nyt kreaturslagteri én kæmpestor rationalisering:

- Vores nuværende anlæg står overfor gennemgående moderniseringer for at kunne følge med, og selv da ville de aldrig kunne producere så effektivt som et nyt stor-slagteri, siger Lorenz Hansen.

Overskud fra år to

Danish Crowns beregninger viser, at andelshaverne ikke kommer til at mærke

udgifterne til nybyggeriet på noteringen - af to årsager: for det første har DC Beef opsparet en god egenkapital på grund af sidste års ekstraordinært gode resultat. Dermed er der sat penge af til indkøring og uforudsete udgifter. For det andet er rationaliseringsgevinsterne så markante, at de rigeligt dækker udgifterne til renter og afdrag.

- Det første år med det nyopførte slagteri bliver noteringen ikke påvirket på trods af indkøringssomkostninger. Det har vi taget højde for. Men allerede fra år to slår rationaliseringsgevinsterne igennem, og vi kommer til at se en stigning i noteringen, som igen kommer til at stige yderligere fra år tre, siger Lorenz Hansen.

Illustrationen her er en arbejdsskitse over det nye slagteri i Holsted ved Vejen. Det er dermed ikke den endelige placering, men derhenad.



FANTASTISK FØRSTE ÅR

DC BEEF FIK EN FLOT MODTAGELSE PÅ FESTIVALEN I SKANDERBORG, HVOR DE VAR MED FOR FØRSTE GANG.

Under bøgetræerne ved siden af hovedindgangen til Smukfest i Skanderborg lå i år en ny madbod og lokkede med burgerne "kælen kalv" og "olm okse".

For første gang var DC Beef på Smukfest med Bøf Saloonen.

- Vi er stolte og ovenud tilfredse med vores deltagelse på festivalen. Vi har solgt over et ton af Dansk Kalv og Dansk Kødkvæg, siger Finn Klostermann, salgsdirektør i DC Beef og fortsætter:

- Mange af vores kunder sagde tak for et fantastisk måltid, når de gik. Det betød rigtig meget for mig og medarbejderne i baren, for vi havde ind i mellem rigtig travlt.

Et ton kød over disken

Tirsdag klokken 18 åbnede saloonen, og efter de første seks timer af dens levetid

var der allerede solgt over 400 burgere. Det er mere end en burger over disken i minuttet.

- Vi havde slet ikke forventet så mange solgte burgere allerede første dag. I løbet af festivalen har vi solgt over 5.000 burgere, og især lørdag var der tryk på. Her kulminerede vores uge, hvor vi havde så travlt, at vi næsten ikke kunne følge med, siger Finn Klostermann.

En del af traditionen

Folk er meget traditionelle, når det kommer til festivalmad. Det, de spiste sidste år, er også det, de vil have året efter. Derfor var forventningerne til festivalen ikke store. Men det blev hurtigt ændret.

- Vi forsøgte at kile os ind i festivaldeltagernes bevidsthed. Mange blev positivt overrasket over vores høje standard og

kom igen dag efter dag. Så forhåbentlig er vi nu blevet en del af Smukfest-traditionen, siger Finn Klostermann.

Gourmetmad tilbage næste år

Udvalget i Bøf Saloonen er ikke stort, men det gør også, at medarbejderne kan levere i et højt tempo med kvaliteten i top - præcis det signal DC Beef ønsker at sende.

- Der er rigtig mange boder, som tilbyder almindelige burgere. Vi laver noget andet. Vi bruger okse- eller kalvekød i skiver i stedet for en traditionel hakket bøf. Sammen med de andre gode råvarer, bliver det gourmetmad for alle, siger salgsdirektør i DC Beef, Finn Klostermann.

Både han og DC Beef forventer at komme igen til næste år.



Produktionschef i DC Beef Tina M. Madsen deler smagsprøver ud til gæsterne på årets Smukfest.

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

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 35

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

Dansk Kalv

Fra 160 Kg.	26,90	26,90	26,90	25,90	-	-
-------------	-------	-------	-------	-------	---	---

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

160 Kg.	24,60	24,00	23,60	22,90	19,80	-
260 Kg.	27,05	26,45	25,95	24,70	22,00	-
340 Kg.	27,05	26,45	25,95	22,95	20,25	-
400 Kg.	25,35	24,25	23,50	21,50	18,30	-

Tyre på 24 mdr. og derover

	18,90	17,85	16,80	15,75	13,40	-
--	-------	-------	-------	-------	-------	---

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

230-340 Kg.	28,40	26,30	24,20	22,10	-	-
-------------	-------	-------	-------	-------	---	---

Kvier og unge køer u. 42 mdr. samt stude

400 Kg.	26,85	24,90	23,05	22,00	19,65	-
300 Kg.	26,60	24,50	22,40	20,30	17,75	-
240 Kg.	25,80	23,70	21,60	19,50	16,45	-
180 Kg.	23,30	21,20	19,00	17,00	14,45	-

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	25,75	24,25	22,75	22,00	19,65	-
300 Kg.	22,55	21,05	20,05	19,25	17,00	-
240 Kg.	18,65	17,30	16,40	15,85	15,20	-
180 Kg.	17,75	16,25	15,50	14,20	13,90	-

* 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 35

Økologi	Tilæg til DC-notering
Kategori	Kr./kg
Ungtyre u/12mdr.	2,10 ¹
Kvier og Stude	Variabelt tillæg
	Kontrakttillæg*
	1,30 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
	Kontrakttillæg*
	2,50 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, 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

TILLÆG FOR DANSK KØDKVÆG TILBAGE

Fra og med uge 36 gives der igen et Dansk Kødkvæg-tillæg på kødkvægsungtyre under 24 måneder formklasse R/8 og højere i vægtgruppen 260– 340 kg. Tillægget bliver i første omgang på 1,00 kr. pr. kg.

Tillægget er udtryk for, at Danish Crown har brug for jævn tilførsel til Dansk Kødkvæg. Konceptet sælges i en del butikker, og det er et produkt, som forbrugerne har taget godt imod. Tillægget vil ikke være betinget af andre ting end klasse og vægt.

Niveaueet for tillægget vil afhænge af, hvad markedet kan bære. Endvidere kan det oplyses, at tillægget vil vare til midten af november måned og igen fra 1. januar 2012 og et par måneder frem.

KASSATIONSATTESTEN UDGÅR

PROCEDUREN OM BESKED VED KASSATION AF ET DYR TIL LANDMANDEN ÆNDRES.

Kassationsattesten afløses af en kassationsmeddelelse. Kassationsmeddelelsen vil indeholde en liste med flere forskellige kassationsdiagnoser f.eks. blodforgiftning, akut bughindebetændelse, akut hjertesækbetændelse osv. Denne liste vil være afkrydset med årsagen til, at det aktuelle dyr er kasseret.

I første omgang vil den nye procedure starte op i uge 33 på slagteriet i Tønder, oplyser Ejvind Kviesgaard fra DC Ejerservice.

DANSKE UGER PÅ GRÆNSEN

TULIP I SVERIGE GÅR LIGE TIL GRÆNSEN. SÅLEDES BLEV EN GOD SOMMER SLUTTET AF MED ET VIRKNINGSFULDT FREMSTØD I NORDBY.

Der bliver solgt masser af Tulip-varer i butikken Maximat, der ligger i Nordby på grænsen mellem Sverige og Norge.

Og i de seneste uger har salget været ekstra godt, idet der har været danske uger med ekstra meget plads til Tulips varer i køledisken.

- Danish Crown og Rose Poultry har haft nogle enkelte produkter med, men ellers har der generelt været fokus på Tulips varer både i butikkerne og i den brochure, der blev lavet til forbrugerne i forbindelse med de danske uger. Vi har således solgt masser af bacon, pølser, hamburgere, hakkebøffer og leverpostej, fortæller direktør i Tulip Sverige, Frank Christensen.

Han glæder sig over, at Tulip har solgt godt i kampagneperioden, ligesom

Tulips salg på grænsen mellem Norge og Sverige igen i år har været godt, når man betragter sommeren som helhed.

- Vi er over indeks 100, og samtidig gør Tulips produkter det bedre end butikken som helhed, så det er jo et godt argument for fortsat at give masser af plads til Tulips varer i køledisken, siger Frank Christensen.

Selv om Tulips varer således generelt går godt i den svenske detailhandel, fremhæver direktøren alligevel bacon, der som kategori går ekstra godt. Alene i august har Tulip således solgt rekordstore mængder bacon i Sverige.

- Vi har sat en ny Tulip-rekord, og salget af bacon i Sverige er rigtig godt både på grænsen til Norge og i resten af Sverige, siger Frank Christensen.



TULIP HAR TEGNINGEN KLAR TIL SKOLESTART

DER BLEV SAT FOKUS PÅ TULIP -30 PROCENT LEVERPOSTEJ I ÅRETS SKOLESTARTSKAMPAGNE.

I uge 34 blev det igen hverdag på langt de fleste af landets skoler, da klokken ringede ind til et nyt skoleår.

Det markerer Tulip igen med en stor skolestartskampagne, der i år fokuserede på Tulip -30 procent leverpostej og byder på et gensyn med den populære bjørn. - Vi har det klare mål, at Tulip skal være danskernes foretrukne leverpostej. Produkterne er allerede foretrukne af mange, så derfor handler det om at få endnu flere forbrugere til at prøve vores leverpostej, så de får en fornemmelse

for den gode smag, siger Brand Manager Jeanette Valter.

En smagsfavorit

Hun understreger, at Tulip -30 Procent leverpostej er en smagsfavorit for alle aldre, og for at aktivere de 5- til 10-årige udskriver Tulip en tegnekonkurrence, hvor den ugentlige vinder får sin tegning offentliggjort på Tulips hjemmeside og deltager i konkurrencen om gavekort til Legoland inklusiv entré og overnatning. Derudover er der også andre lækre præ-

mier i form af skoletasker og penalhuse fra Jeva.

Bygger på succes

Sidste år have Tulip stor succes med virksomhedens skolestartskampagne, og Jeanette Valter håber, at det vil gentage sig i år.

- Vi vil være top of mind hos børnefamilier, og derfor håber vi, at vi kan aktivere og engagere mange af dem i forbindelse med kampagnen, siger Jeanette Valter.

KONTINENT MED SMAG FOR MERE

TULIP SÆLGER I DAG SINE PRODUKTER I 14 AFRIKANSKE LANDE. MÅLET ER DOG LANGT FLERE, FORTÆLLER EKSPORTCHEF KIM TOFTESKOV SKOVMØLLER, DER HAR 11 ÅRS ERFARING FRA AFRIKA.

Det er oftest historier om sult, nød og borgerkrig, der fylder medierne, når samtalen handler om Afrika. Men det er langt fra den fulde sandhed. Afrika er også fremgang, optimisme og vækst. Det store kontinent huser folkeslag, der er lige så forskellige som finner og italienere, og mulighederne for at gøre spændende forretninger er store.

- Nogle steder fungerer handlen præcist som i Europa, og andre steder skal man passe rigtig godt på og kun bevæge sig rundt med professionel assistance, fortæller eksportchef i Tulip, Kim Tofteskov Skovmøller.

Han har handlet med afrikanske lande i 11 år og er netop vendt hjem med endnu en ny samhandelspartner. Denne gang i Liberia, der dermed er det 14. land i rækken af afrikanske nationer, hvor befolkningen kan finde Tulips varer på butikshylderne.

- De afrikanske forbrugere er meget glade for vores produkter, som de forbinder med ensartet kvalitet og stor fødevarerikkerhed. Samtidig har vores produkter jo en stor fordel, når mange butikker sælger fra et telt i 40 graders varme, hvor det ikke er muligt at komme varerne på køl. Så er det vigtigt, at producenten har styr på produktionen, og det har vi i Tulip, forklarer Kim Tofteskov Skovmøller.



En oplevelse

Samtidig er Tulips produkter også noget forbrugerne forbinder med festlige lejligheder, da mange afrikanere ikke har råd til at købe kød særligt ofte.

- Kød er måske noget man spiser én gang om ugen eller snarere én gang om måneden, så derfor vil man selvfølgelig gerne være sikker på en god spiseoplevelse, og det leverer vi, siger Kim Tofteskov Skovmøller, der for tiden opholder sig hjemme i Danmark.

Han har dog allerede skaffet sig vaccinationer og visum til næste afrikanske eventyr, der blandt andet foregår i Angola og Namibia. Her forventer han ligesom andre steder at blive mødt af både seriøse forretningsfolk og småhandlende, der håber på den store mulighed.



MASSER AF VALGFLÆSK FRA DANISH CROWN

Statsminister Lars Løkke Rasmussens har udskrevet valg til Folketinget, og blækket var knapt tørt, før de første valgmaterialer fra Danish Crown var på vej ud i butikkerne.

"Flæsk fra et godt parti" lyder det aktuelle slogan på den kampagne, Danish Crown har søsat i en række dagligvarekæder hen over weekenden.

- Vi synes, det er en sjov og aktuel gimmick at sende på markedet. Vi forberedte allerede kampagnen for et halvt år siden, så det var bare at trykke på knappen, da valget blev udskrevet, siger Danish Crowns marketingchef Torben Pedersen.

QR-kode med opskrift

DC's valgslogan pryder A4-skilte i butikkerne og på etiketter og tillægsetiketter. Der er naturligvis også sørget for den helt rigtige opskrift på valgflæsk til forbrugerne. På etiketterne er der en QR-kode, der linker op til en opskrift på stegt flæsk på DC's mobilsite.

*Scan koden på din
smartphone og få stegt
flæsk på mobilen.*



SCAN KODEN PÅ
PAKKEN OG FÅ
STEGT FLÆSK
PÅ MOBILEN



FLÆSK
FRA ET GODT PARTI