



FEDT, FUGLEBOLDE OG FISH AND CHIPS

Hver uge smelter Danish Crown i Holstebro op mod 200 ton fedt - til glæde for blandt andet vinterens fugle.

› Læs mere side 19

DC UPDATE

DECEMBER 2009

GRISEHVISKEREN FRA TAPDRUP



Det nyeste hold smågrise har kun været her i godt 14 dage. Da de kom vejede de 20 kg - i dag er de allerede på vej mod de 40. Det går nemlig hurtigt med tilvæksten hos Danmarks bedste svineproducent. For andet år i træk er Lars Børgesen blevet hædret med titlen. Men for ham er det bare dagligt arbejde.

› Læs mere på side 14

DANISH CROWN PÅ RETTE VEJ

ET MARKANT AFKAST AF DE INTERNATIONALE
INVESTERINGER SLÅR DANISH CROWNS ROLLE
FAST SOM INTERNATIONAL VIRKSOMHED.

Det er især vækst og øget indtjening i forædlingsvirksomhederne, der sammen med finansiell stabilitet danner baggrund for Danish Crowns fornuftige årsresultat på 1.021 mio. kr. mod sidste års 997 mio. kr.

› Læs mere på side 2

DANISH CROWN PÅ RETTE VEJ

ET MARKANT AFKAST AF DE INTERNATIONALE INVESTERINGER SLÅR DANISH CROWNS ROLLE FAST SOM INTERNATIONAL VIRKSOMHED.

Det er især vækst og øget indtjening i forædlingsvirksomhederne, der sammen med finansiell stabilitet danner baggrund for Danish Crowns fornuftige årsresultat på 1.021 mio. kr. mod sidste års 997 mio. kr.

- Det er den strategiske tilgang, der viser sit værd efter et år med mange udfordringer. Vi har arbejdet målrettet og ambitiøst med at sikre konkurrenceevnen, og ved regnskabsårets udgang kan vi dokumentere, at indsatsen virker, siger CEO for Danish Crown Kjeld Johannesen.

Det er i de udenlandske produktions- og i forædlingssektoren, de meget positive resultater er hentet i år. Også Oksekødsdivisionens satsning i Husum, DAT-Schaubs internationale aktiviteter og Svinekødsdivisionens udenlandske fabrikker er en del af den internationalisering, der giver en bedre restbetaling til selskabets ejere i år.

- Vi er glade for at kunne konstatere, at på de markeder, hvor vi opererer på lige vilkår med andre selskaber, har vi en

markant konkurrencekraft, siger Kjeld Johannesen.

Samtidig er der igennem året blevet arbejdet intenst med de høje omkostninger i Danmark.

- I forbindelse med DC Future har vi iværksat massive omkostningsreduktioner, for det er i Danmark, omkostningerne udgør en barriere. Vi har i år afholdt store omkostninger forbundet med at tilpasse kapaciteten til en lavere slagtesvineproduktion i Danmark, og det kan mærkes, siger Kjeld Johannesen.

Danish Crowns omsætning har i året været 44.765 mio. kr. mod 46.972 mio. kr. sidste år. Nedgangen skyldes primært faldet i valutaer som engelske pund, svenske kroner og polske zloty og sekundært faldet i slagtninger i Danmark.

- Men forædlingsselskaberne leverer gode resultater. Danske Tulip Food Company er helt tilbage på sporet, og Tulip Ltd. i England leverer i år rekordresultat, siger Kjeld Johannesen, som påpeger, at man i Danish Crown ikke er



blinde for, at markedet fortsat er påvirket af et lavere kødforbrug, og det påvirker prisen.

Årets resultat betyder, at restbetalingen i år er på 70 øre til slagtesvineproducenter mod 60 øre sidste år. Restbetalingen til soproducenter er på 65 øre ligesom sidste år, og kreaturrestbetalingen er 75 øre mod 70 øre sidste år.

- Vi har arbejdet massivt for at sikre konkurrencedygtigheden i afregningen til selskabets ejere. Den samlede plan skal være gennemført inden udgangen af næste regnskabsår, men der er ingen tvivl om, at vi er på rette vej, siger bestyrelsesformand i Danish Crown Niels Mikkelsen og fortsætter:

- Årets resultat tegner et billede af en stærk virksomhed. Og det er en understregning af, at den strategi om øget internationalisering og forædling, vi vedtog i 2004, har været den rigtige, siger Niels Mikkelsen.

NØGLETAL FOR DANISH CROWN

Mio. kroner	2008/09	2007/08
Omsætning	44.765	46.972
Resultat af ordinær primær drift	1.638	1.816
Årets resultat	1.021	997
Balance	20.915	23.017
Egenkapital	3.806	3.975
Ansvarlig kapital i alt	4.806	4.975
Andelshaverleverancer, mio. kg.	1.402	1.559
Samlet restbetaling, mio. kr.	981	945
Antal andelshavere	10.685	12.152
Ansatte medarbejdere	23.500	25.059

OKSEKØDSDIVISIONEN

LEVERER FLOT RESULTAT TRODS FINANSKRISE

Danish Crowns Oksekødsdivision afslutter regnskabsåret med en omsætning på godt 3,1 milliarder kroner og et nettoresultat på 52,7 millioner kroner. Det udløser en restbetaling til ejerne på 75 øre per A-kg. Samtidig har Oksekødsdivisionen været i stand til at tiltrække flere dyr end året før.

- Det er et meget tilfredsstillende resultat set i lyset af de meget store udfordringer, vi har mødt gennem året. Finanskrisen slog bunden ud af hudemarkedet, og det påvirkede i lang tid noteringen negativt. Også kødmarkedet har været stærkt påvirket af den globale finanskriser. Forbrugerne har haft færre penge med på indkøb, og det har betydet færre dyre bøffer og mere hakkekød i stedet for. Alt i alt har det betydet, at noteringen har været under pres, forklarer divisionsdirektør Lorenz Hansen.

Strategi bærer frugt

På den positive side bidrager forædlingsafdelingen i Sdr. Felding, slagteriet i Husum og rationaliseringsgevinsterne under DC Future til et bedre resultat samlet set. Og det styrker Oksekødsdivisionen i den fremtidige konkurrence.

- Vi ser, at vores forædlingsstrategi bærer frugt. Afdelingen i Sdr. Felding har på kort tid fået en voksende markedsandel, og nye høj kvalitetsprodukter styrker vores position fremover. Slagteriet i Husum har udvidet kapaciteten og tager i dag flere opgaver ind i forhold til tidligere. Og overalt i divisionen har der været fokus på omkostningssiden for at holde målene i DC Future, siger Lorenz Hansen.

Flere dyr til slagtning

Antallet af slagtede dyr steg med godt 7.500 i forhold til året før. I alt blev der slagtet 269.472 danske dyr, og det bringer

Danish Crowns andel af landsslagtningen op på 57,6 procent mod 57,4 procent sidste år, fortæller formanden for Kreaturudvalget i Danish Crown, Peder Philipp, og nævner flere nye initiativer som årsag til vendepunktet.

- Vi har været i kontakt med flere nye, potentielle kvægproducenter gennem vores bonusleverandør-ordning. Og herigennem har vi fået en del flere dyr. Men det er ikke hele forklaringen. Jeg tror, flere producenter vælger os, fordi vi generelt har styrket vores kontakt til ejerne gennem aktiviteterne i DC Ejerservice og tilbyder en bedre service i kombination med en konkurrencedygtig notering, forklarer Peder Philipp.

VALG AF TO NYE EKSTERNE BESTYRELSESMEDELMER

Repræsentantskabet valgte på det ordinære møde to nye eksterne bestyrelsesmedlemmer, som var indstillet af bestyrelsen. Det drejer sig om Jeff Olsen Gravenhorst, der siden 2008 har bestridt en stilling som COO i ISS. Hans erhvervskarriere dækker, udover syv år i ISS, poster i ALTO INTERNATIONAL, Wittenborg og Arthur Andersen. Jeff Olsen Gravenhorst er uddannet cand. merc. aud. fra Copenhagen Business School.

Det andet nye bestyrelsesmedlem er Søren Bach, der er CEO i BTX Group, der består af en lang række tekstil-

virksomheder. Han har tidligere været direktør for Elbodan og har haft ledende stillinger i Dansk Supermarked, Scanform Kontorsystemer, House of Denmark og Domo Boligvarehus. Søren Bach har bestyrelseserfaring fra Peter Justesen Company og fra Aktielselskabet Carl Christensen Aarhus. Søren Bach har flere uddannelser bag sig – blandt andet HD i udenrigshandel og organisation.

De to nye eksterne bestyrelsesmedlemmer er fra dags dato medlem af Danish Crowns bestyrelse.

EKSPLOSIV STIGNING I EKSPORT AF ØKO-SVIN

TRODS FINANSKRISEN FASTHOLDER FRILAND SALGET AF ØKO- OG FRILANDSKØD PÅ DET DANSKE MARKED

Frilands kunder har ligesom andre forbrugere spændt livremmen ind under det seneste års økonomiske krise. Det er dog først og fremmest luksusbofferne, de skærer ned på, mens de køber næsten samme mængde dagligvarer i form af økologisk hakkekød eller koteletter af Frilandsgris.

Det kunne 130 leverandører fra hele landet glæde sig over, da de på selskabets årsmøde fik præsenteret regnskabet. Årsmødet var samtidig en faglig dag for landmændene, som blandt andet gav anledning til at diskutere optimering af kødkvægsproduktionen og muligheden for produktion af hangrise.

Et af de mere farverige indslag blev præsenteret af slagtermester Tor Bak fra SuperBest, som havde medbragt en halv okse til mødet, for derigennem at vise hvordan de forskellige dele af dyret ender som udskæringer i butikken.

Friland har 1100 øko- og frilands-leverandører. Selskabet har i det forløbne år haft en næsten uændret omsætning på

460 millioner kroner, hvoraf to tredjedele stammer fra salget af økologisk kød. I det forløbne år har virksomheden haft særligt held med eksporten af økologisk svinekød, som trods faldende priser er øget med hele 44 procent.

På mødet var der stor glæde over den stadigt stigende eksport, men flere leverandører ytrede ønske om, at det økologiske kød bliver mere synligt blandt de danske forbrugere. Virksomhedens direktør, Karsten Deibjerg Kristensen, varselede på årsmødet flere initiativer, som skal øge synligheden i Danmark – uden at det tager luften ud af virksomhedens fortsatte succes på eksportmarkederne.

Salget på hjemmemarkedet har i det forløbne år været nogenlunde stabilt for både Frilandsgris og det økologiske kød. Selskabet har dog mærket forbrugernes større forsigtighed på salget af kødkvæg og Økologisk Ungokse, som er blandt de mest eksklusive oksekødsprodukter på markedet.



ÅRETS BEDSTE NYHEDER

Der var ros og anerkendelse til direktionens gennemgang af årets resultat og af forslaget til disponering på det ordinære repræsentantskabsmøde. Mange repræsentanter brugte mødet til at bakke op om den valgte strategi og formanden, Niels Mikkelsen, kvitterede med at sige, at Danish Crown er godt på vej. Men ikke helt i mål.

Regnskabet viser en god milliard kroner i overskud efter et år med krise, udfordringer og store omvæltninger for både virksomhed, ejere og medarbejdere. Men der har også været gode nyheder. Nyheder, der kendetegner en virksomhed i udvikling og i fremdrift. Vi har samlet et bredt udsnit af årets bedste nyheder i årsrapporten, som netop nu er på vej til alle ejere. En elektronisk udgave kan downloades på hjemmesiden.

God læselyst



DANISH CROWN FÅR MILJØPRIS

Realkredit Danmark er imponeret over Danish Crowns miljøindsats. Derfor er Danish Crown østjysk vinder af Realkredit Danmarks Kloge m² Pris.

- I har skabt en god forretning for Danish Crown, og I har skabt en god forretning for miljøet. Det vil Realkredit Danmark gerne belønne med Kloge m² Prisen. Tak for indsatsen og tillykke, siger erhvervs-kundedirektør Jacob Christensen Flarup.

Han står i receptionen på slagteriet i Horsens sammen med miljøchef Charlotte Thy og fabrikschef Per Laursen, der har en blå/hvid check i hånden på 30.000 kr.

Foran dem står tre herrer og klapper. Til daglig har de normalt blåt tøj på, men i dag er dragterne skiftet ud med fine jakkesæt.

Forsyningschef Gregor Kaster, projektchef Jesper Frørup og teknisk chef Philip Bojtas har alle været med til at planlægge slagteriet i Horsens og er nogle af hjernerne bag det miljøvenlige og energibesparende slagteri.

Inden prisoverrækkelsen er Jacob Christensen Flarup blevet vist rundt på slagteriet i Horsens. Fabrikschef Per



På billedet modtager fabrikschef Per Laursen (tv) og miljøchef Charlottte Thy (mf) miljøprisen af erhvervs-kundedirektør Jacob Christensen Flarup (th).

Laursen fortæller om slagteprocessen, mens miljøchef Charlotte Thy fortæller, at alt på grisen genbruges. Fedtet bruger man til at varme slagteriet op med, og affald går til Daka Biodisel.

- Selv hvis man går ind på Danish Crowns hjemmeside, springer det klart i øjnene, hvor meget I gør for at skåne miljøet. Intet må gå til spilde, siger Jacob Christensen Flarup.

Det er baggrunden for, at Realkredit Danmark lige netop valgte Danish Crown som østjysk vinder af Kloge m² Prisen sammen med NRG i Århus.

Danish Crown er meget stolt over at få Kloge m² Prisen.

- Vi vil gerne takke for anerkendelsen af vores indsats for energibesparelser.

Når man driver slagteri, så er det især med energiforbruget, vi kan gøre noget for klimaet og miljøet. Det havde vi for øje, da vi byggede slagteriet i Horsens. Intet må gå til spilde, og alle ressourcer skal udnyttes så klogt som muligt, siger miljøchef Charlotte Thy.

Hun fortæller, at de 30.000 kr. skal bruges til præmiering af forslag, der fremmer flere energibesparelser, så Danish Crown kan yde en endnu bedre indsats for miljøet.

Om Danish Crown yder den bedste miljøindsats på landsplan, afgøres 6. januar 2010, når vinderen blandt 17 kandidater findes i Realkredit Danmarks landsdækkende Kloge m² Pris.

3 X PRISVINDER

Danish Crown får Arbejdsmiljøprisen for tredje år i træk.

I år går prisen til Tulip-fabrikken i Svenstrup. Efter en intensiv indsats har ledelsen og medarbejderne i fællesskab reduceret støjen med 6 decibel.

I 2008 var det datterselskabet DAT-Schaub, der løb af med prisen for at finde kilden til høreskadende støj.

Synderen, en enkelt maskine, blev genudviklet, og støjen blev reduceret betydeligt.

I 2007 vandt Danish Crown Arbejdsmiljøprisen for nedsættelse af arbejdsulykker rundt om på slagterierne.

- Vi går meget op i arbejdsmiljøet på fabrikkerne og medarbejdernes velbefindende. Det har stor betydning,

at ledelsen og medarbejderne er en aktiv del af forandringerne og støtter op om de ændringer, der skal til for at forbedre arbejdsmiljøet. Ellers kan det ikke lade sig gøre, siger arbejdsmiljøkoordinator Randi Madsen, der er meget tilfreds med, at Danish Crown endnu en gang modtager Arbejdsmiljøprisen.

www.danishcrown.dk

[FÆLLESSKAB]

Substantiv itk.

Betydning og brug

det at en gruppe mennesker er sammen om noget og derved føler en vis samhørighed; sammenslutning, forening e.l. af personer, lande osv.; i fællesskab sammen; i forening; syn (gl.) i fællig

DC TØMMER IKKE PENGEKASSEN

I en artikel i Børsen om årets resultat fremstod det som om, Danish Crown tømmer pengekasen for at kunne udbetale 70 øre/kg i restbetaling til svineandelshaverne.

Det har givet anledning til spørgsmål. Vi har derfor stillet koncernøkonomidirektør Preben Sunke tre skarpe om DC's egenkapital.

Har vi tømt kassen i år?

Nej, tværtimod. Også i år bliver der overført penge fra resultatet til egenkapitalen. I år bliver der overført 3 øre/kg af overskuddet til egenkapitalen. Det svarer til, at vi har fyldt 39,3 mio. kr. mere i kassen i år. Den resterende del af årets overskud er udbetalt til ejerne som restbetaling, som det altid sker. I år har vi endda i forbindelse med virksomhedens daglige drift afdraget på gælden, så vores samlede gæld til bankerne er reduceret med 1,3 mia. kr.

Hvorfor er egenkapitalen så mindre nu?

Det skyldes, at vi har haft fallende valutakurser på vores udenlandske aktier hen over året. Hvis man køber en aktie i et dansk aktieselskab, er der kun kursudsving på selve aktien. Køber man derimod en aktie i udlandet, er der både kursudsving på aktien og i forhold til valutakursen i det pågældende land.

Danish Crown har truffet en strategisk beslutning om ikke at kurssikre aktier i vores udenlandske datterselskaber. Derfor ser vi hvert år udsving, der påvirker størrelsen af egenkapitalen. Men her skal man huske, at udsvingene går begge veje, så det jævner sig ud over tid. Når kurserne stiger igen, kommer pengene tilbage i kassen.

Er årets resultat et resultat, vi har sparet os til?

Nej, de besparelser, der er sat i værk i forbindelse med DC Future, kommer kun i mindre grad til udtryk i dette års resultat. Det er tværtimod et resultat, vi har særlig grund til at være glade for, for det viser værdien af at være et internationalt selskab.

Resultatet er i virkeligheden grundlagt med den strategi, Danish Crown søsatte for nogle år siden. Her valgte vi at fokusere på øget forædling og øget internationalisering. Det bærer frugt nu, for det er især den store fremgang i forædlingsselskaberne og de udenlandske aktiviteter, der bidrager til dette års resultat.



DANISH CROWN FUSIONERER SVENSKER VIRKSOMHEDER

KLS, Ugglarps og DC Livsmedel har formelt fusioneret, efter at fusionen er blevet godkendt af de svenske myndigheder. Dermed bliver det nye selskab, KLS Ugglarps, Sveriges næststørste slagteri-virksomhed.

De tre selskaber har tidligere alle været ejet af Danish Crown og indgår nu i KLS Ugglarps, der er 100 procent ejet af Danish Crown.

- Der er tale om en formel fusion, fordi vi i praksis har knyttet de tre selskaber tæt sammen fra starten. Vi har blot ventet på den officielle godkendelse fra de svenske myndigheder, siger Karsten Deibjerg Kristensen direktør i DC Nordic.

Det nye selskab udnytter mulighederne i en forenklet struktur inden for administration og regnskab, samt

fordelene ved at indkøb og salg bliver tættere koordineret. Dermed bliver planlægningen bedre, og alt i alt betyder det en bedre udnyttelse af ressourcerne, forklarer Karsten Deibjerg Kristensen.

- Den store udfordring har været at sammensmelte to stærke virksomheder, hvor KLS var et tidligere kooperativ, og Ugglarps et privatejet slagteri. Det er to meget forskellige forretningskonstruktioner med forskellige kulturer og værdier. Jeg synes, det er lykkedes meget godt, og vi er kommet godt i mål, så vi nu har et solidt udgangspunkt for at udvikle vores interesser i Sverige.

Kreaturslagteriet, Team Ugglarps, var tidligere et datterselskab i DC Livsmedel og indgår nu som datterselskab i det nye selskab KLS Ugglarps.



KLS Ugglarps

KLS Ugglarps er nu Sveriges næststørste slagterivirksomhed med faciliteter i Ugglarps ved Trelleborg og i Kalmar. Virksomheden slagter på årsbasis godt 500.000 svin, cirka 52.000 kreaturer og omkring 20.000 får og lam. Virksomheden beskæftiger godt 400 medarbejdere.

Team Ugglarps

Team Ugglarps er et kreaturslagteri i Hörby. Virksomheden har ca. 60 medarbejdere og slagter ca. 65.000 kreaturer om året, hvoraf ca. 37.000 er lønslagting.

DIT EJERSKAB - DINE VÆRDIER

Danish Crown inviterer alle andels-havere til kredsmøde, hvor der er orientering om årets resultat og debat om koncernens udfordringer.

I år er der valg i alle kreaturkredse og i svinevalgomsråde 1. Britt Brøchner-Nielsen, Vroue, har tidligere meddelt, at hun ikke genopstiller til det kommende valg til repræsentantskabet. Hun har nu meddelt, at hun genopstiller i kreaturkreds 2.

Til gengæld har Preben A. Johnsen i svinekreds 4 besluttet ikke at genopstille.

Dagsorden for møderne er:

1. Valg af stemmetællere
2. Valg af dirigent
3. Beretning om selskabets virksomhed
4. Gennemgang af den reviderede og af repræsentantskabet godkendte årsrapport. Vi gør opmærksom på, at årsrapporten 2008/09 udsendes umiddelbart efter repræsentantskabsmødet den 26. november.
5. Behandling af indkomne forslag
6. Valg af medlemmer og suppleanter til repræsentantskabet.
7. Eventuelt

Tilmelding til årets kredsmøder

Gå ind på www.landmandsportalen.dk - vælg mødetilmelding

Eller send en sms til 1241 (dcmode leverandørnummer møde-nummer antal) HUSK MELLEMRUM, eksempel dcmode 93211 37 2

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

Kredsmøder 2009 – kredsorden**Svinemøder**

Kreds	Dato	Tidspunkt	Sted	Mødenummer
1	07.12. v	09.30	Nordjyllands Idrætshøjskole, Brønderslev	30
2	07.12. v	12.30 / 13.15	Comwell Rebild Bakker	31
3	07.12. v	18.30 / 19.15	KulturCenter Limfjord, Skive	32
4	04.12. v	09.30	Værket, Randers (Ridehuset)	33
5	09.12. v	18.30 / 19.15	Låsby Hallen, Låsby	34
6	08.12.	09.30	Hotel Schaumburg, Holstebro	35
7	08.12.	12.30 / 13.15	Herning Kongrescenter	36
8	08.12.	18.30 / 19.15	Bechs Hotel, Tarm	37
9	09.12.	09.30	Hotel Rødding, Rødding	38
10	09.12.	12.30 / 13.15	Folkehjem, Aabenraa	39
11	03.12.	18.30 / 19.15	Scandic Bygholm Park, Horsens	40
12	03.12.	12.30 / 13.15	Comwell Hotel, Middelfart	41
13	03.12.	09.30	Ryslinge Forsamlingshus, Ringe	42
14	01.12.	09.30	Ringsted Teater og Kongrescenter	43
15	02.12.	18.30 / 19.15	Hotel Falster, Nykøbing F	44
15	02.12.	09.30	Åkirkebyhallen, Bornholm	45

Der foretages valg i valgområde I (kreds 1 – 5)
Valgene gælder for 3 år

Morgenmøder afsluttes med spisning
Middagsmøder starter med spisning kl. 12.30
Aftenmøder starter med spisning kl. 18.30

Kredsmøder 2009 – kredsorden**Kreaturmøder**

Kreds	Dato	Tidspunkt	Sted	Mødenummer
1	08.12. v	11.30 / 12.15	Nordjyllands Idrætshøjskole, Brønderslev	50
2	09.12. v	18.45 / 19.30	KulturCenter Limfjord, Skive	51
3	08.12. v	18.45 / 19.30	Værket, Randers (Ridehuset)	52
4	07.12. v	11.30 / 12.15	Hotel Fjordgården, Ringkøbing	53
5	09.12. v	11.30 / 12.15	Aulum Fritidscenter, Aulum	54
6	07.12. v	18.45 / 19.30	Hotel Munkebjerg, Vejle	55
7	04.12. v	11.30 / 12.15	Hotel Arnbjerg, Varde	56
8	10.12. v	18.45 / 19.30	Agerskov Kro, Agerskov	57
9	11.12. v	11.30 / 12.15	Hotel Nyborg Strand, Nyborg	58

Der foretages valg i samtlige kredse i år
Middagsmøder starter med spisning kl. 11.30
Aftenmøder starter med spisning kl. 18.45

MEDDELELSE FRA FØDEVAREMINISTERIET

MERE DANSK KØD TIL RUSLAND

De russiske myndigheder har meddelt, at man vil genåbne for eksport fra tre danske slagterier. Opblødningen sker efter, at fødevareminister Eva Kjer Hansen sidste år var i Rusland og diskutere sagen med sin russiske kollega, og der er nu åbnet for eksport til Rusland fra samtlige danske svineslagterier.

Tre Danish Crown-slagterier i Blans, Sæby og Esbjerg kan nu genoptage eksporten af kød til Rusland. Det meddelte de russiske myndigheder i denne uge.

- Rusland har de seneste år suspenderet eksporten fra en række danske svineslagterier. Jeg tog sidste efterår til Rusland for at diskutere sagen med min russiske kollega, og det er godt at se, at den dialog, der løbende er mellem

de danske og russiske myndigheder, giver konkrete resultater, siger fødevareminister Eva Kjer Hansen.

Med de tre tilladelser er det russiske marked nu igen åbnet for samtlige danske svineslagterier

- Vi fortsætter dialogen med russerne om den høje danske fødevarsikkerhed, så vi kan opretholde det store russiske marked som en eksportmulighed for dansk kød, siger fødevareminister Eva Kjer Hansen.

Danske slagterier eksporterede i 2008 svinekød til Rusland for cirka 1,4 milliarder kroner. Danske slagterier eksporterede i 2008 svinekød til Rusland for cirka 1,4 milliarder kroner.



ALLE ELSKER ANTONIUS

Hvem er mest kendt - Sidney Lee eller Antonius?

Her og nu løber Erik og Anni og Sidney Lee sikkert med palmerne som de mest omtalte danskere. Til gengæld er der ingen tvivl om, at næsten lige så mange af danskerne kender Antonius, der er Danmarks ældste mærkevaregris. Uden sammenligning mellem ugeblads-koryfæerne og velfærdsgrisen i øvrigt.

Antonius blev introduceret i 1976 og er stadig fit for fight. Faktisk så meget, at den topper kødmærkernes helt egen kendis-liste. Det viser en undersøgelse, som Danish Crowns marketingafdeling har gennemført.

- Antonius scorer højest på kendskabsgrad og præference med henholdsvis 88,1 procent i kendskab og 42,7

procent i præference. 100% Dansk-mærket gør det også rigtig godt med en kendskabsgrad på 52,7 procent og en præference på 22,7 procent, fortæller turnuskandidat Eli Lundberg Thomassen fra Danish Crown.

Branding virker

Det viser betydningen af branding i moderne markedsføring.

- Undersøgelsen bekræfter, at de penge og det arbejde, man lægger i branding i samarbejde med kæderne, giver gode resultater, når man markedsfører sine mærker. Hvis man ikke brander sit produkt, tilføres det mindre værdi og bliver derfor også mindre interessant for detailhandelen, siger Eli Lundberg Thomassen.

Også andre DC-mærker placerer sig flot i undersøgelsen. Frilandsgrisen kendes af 46 procent, Dansk Kødkvæg af 44 procent, Dansk Kalv af 35 procent og Crown of Cooking af 33 procent af deltagerne i undersøgelsen.

- Her er det meget interessant, at kendskabet til mærkerne er noget højere i de butikker, der fører de pågældende mærker. Det gælder for eksempel blandt kunder i de butikker, der fører 100% Dansk-mærket, hvor kendskabet er meget højere end i butikker, der ikke fører produktet. Det bekræfter fint undersøgelsens konklusion om det vigtige i at brande sine produkter i et tæt samarbejde med kæderne, siger Eli Lundberg Thomassen.



NÅR EN SKINKE BLIVER SIN VÆGT VÆRD I GULD

Den automatiske dør åbner hele tiden. Dørklokken ringer, og tallet på væggen skifter hurtigt. 250, 251, 252...Butikken fyldes med kunder, der snuser til lugten af røget kød, te og kaffe.

- Hmmmmm, det lugter helt fantastisk. Jeg bliver helt sulten, siger en ung mand, der lige er trådt ind i Slagter Christiansens butik på Fanø. Den unge mand ligner ikke en typisk kunde, der skal købe pølser. Sandsynligvis er han her sammen med sine forældre. For slagterbutikken har kunder fra hele landet – de fleste køber, når de er her på ferie. Andre bestiller og får sendt med posten.

- Vi åbnede den nye butik for et år siden. Før lå viovre på den anden side af vejen. Men der blev pladsen for trang, siger Henrik Christiansen, der har drevet Slagter Christiansen sammen med sin hustru, Rikke, gennem 16 år.

Henrik og Rikke Christiansen har kendt hinanden, siden de stod i lære sammen i samme butik. I dag har de delt deres egen butik, så Rikke har ansvaret for selve butikken, mens Henrik regerer i baglokalet.

- Vi får hele tiden nye ideer til indretning af butikken. Det nyeste er en ø med olivenolie og balsamico. Men derudover har vi også the, chokolade, kaffe og meget mere, fortæller Rikke Christiansen.

Slagter Christiansen holder godt fast i det gode slagterhåndværk. Alle slagtervarer bliver lavet fra bunden, og det vækker anerkendelse, blandt både kunder og konkurrenter. Samtidig har det givet flere præmier i ind- og udland. Sidste år blev butikken tildelt årets slagterpris af DMA - nu L&F - og foreningen af Dansk Slagtermestre kårede ægteparret til æres-





slagter. Og så var der også konkurrencen i Tyskland, fortæller Henrik Christiansen, med et smil.

- Vi var lidt sent på den og tog syv forskellige pølser fra disken en dag efter fyraften og sendte dem til en større fagkonkurrence i Tyskland. Vi regnede ikke med at vinde noget. Men tyskerne blev lidt knotne på os, fordi vi ikke selv deltog. Vi fik nemlig seks guld og én sølv medalje. Og det er vist ikke sket før, fortæller Henrik Christiansen.

Siden 1996 har Slagter Christiansen fremstillet den lokale Fanø Skinke. Produktionen tager 6 måneder, og smagen er blandt det bedste, man kan få, mener Henrik Christiansen. For nylig er både

skinken og flere andre produkter blevet certificeret og godkendt til at kunne blive markedsført under varemærket Vadehavsguld, der tilbyder forbrugerne kvalitets-produkter, der respekterer autenticitet, sporbarhed og troværdighed.

- Vi er meget stolte over vores skinke, der lige som resten af vores produkter kun bliver gode, fordi vi bruger de bedste råvarer. Opskriften på succes er meget simpel – du får kun gode produkter, når råvarerne er i orden. Og så må man ikke gå på kompromis, fortæller Henrik Christiansen, der hver uge modtager 40 tungvine skinker fra Danish Crown sammen med de øvrige råvarer.



GRISEHVISKEREN

FRA TAPDRUP

Det nyeste hold smågrise har kun været her i godt 14 dage. Da de kom vejede de 20 kg – i dag er de allerede på vej mod de 40. Det går nemlig hurtigt med tilvæksten hos Danmarks bedste svineproducent. For andet år i træk er Lars Børgesen blevet hædret med titlen. Men for ham er det bare dagligt arbejde.

- Jeg har jo aldrig lært at passe grise. Jeg har lyttet lidt her og der. Men ellers gør jeg mine egne erfaringer. Jeg analyserer alt, hvad jeg laver. Både når det går godt, og især når det går skidt. Så kan jeg nogle gange vågne om natten med den gode idé, siger Lars Børgesen.

Og ideer får han mange af. Og de er ikke helt traditionelle. Men dyrene er altid i centrum, og produktionen skal ske på grisenes præmisser. Lars Børgesen er uddannet landmand med speciale i kvægbrug. I knap seks år arbejdede han som fodermester og senere som inseminør. I 2002 slog han sig ned som svineproducent i Tapdrup uden for Viborg. Kvæget har han dog ikke sluppet helt. I dag sælger og inseminerer sæd fra USA på hobbybasis.

- Mit hjerte banker for kvæget. Men gården her egner sig ikke til kvægbrug.

I dag modtager han omkring 3.500 smågrise om året fra en smågriseproducent i nærheden, der er nysaneret og med en god sundhedsstatus. Men før var det



revl og krat fra en avlsbesætning. Inden et nyt hold bliver sat ind, skal der gøres rent.

- Et nyt hold starter, når det gamle ryger ud. Jeg er helt hysterisk med rengøringen, og selv om jeg bruger et rengøringsfirma, så sker det, at jeg selv går staldene efter i krogen. Jeg plejer at sige, at hvis de vil slikke gulvet, så er de færdige, forklarer Lars Børgesen, der selv skifter støvler flere gange under sine

daglige besøg i stalden. Det gælder om at minimere risikoen for at sprede smitte.

- Jeg gør alt for, at de nye grise kommer af med diarréen. Det er en dræber for produktionsøkonomien. Grisene spiser, men vokser ikke særlig godt. Derfor holder jeg øje med deres afføring, som skal være hård og fast. Og er der diarré, gælder det om at løse det hurtigt.

- Når jeg går ind i stalden, kan jeg med det samme mærke om, der er noget galt.

Især i starten er jeg i stalden flere gange om dagen. De nye grise skal lære mig at kende. Så falder de hurtigere til ro. Og den dag de ankommer, er stalden tør og opvarmet, og jeg har strøet foderet ud på det faste gulv. Så lærer de hurtigt, hvor de skal skide, fortæller Lars Børgesen.

Smågrisene bliver kønssorteret ved ankomsten og forbliver adskilte hele vejen gennem produktionen. Mens so-grisene får en foderblanding med hovedvægt på hvede, så er der også lidt byg i foderet til galtgrisene. Alle dyr får lidt grønmel og havre blandet i for at holde maven i orden. De mindste få ekstra proteiner, som så nedtrappes i løbet af vækstperioden.

- Jeg formaler selv kornet og laver friske foderblandinger. Vitaminer og aminosyrer bliver tilsat, så alle dyre får

den samme mængde. Jeg giver dem 2,6 FE per kg daglig tilvækst. Og ikke et gram mere. Når automaten er tom, så er der ikke noget før næste morgen. Hvis de får for meget, går det bare ud over kødprocenten, siger han og fortæller, at han ikke får problemer med halebid af den grund.

Når grisene skal hentes, samler Lars Børgesen to sektioner ad gangen for at kunne udnytte muligheden for hele læs under DC Logistik fuldt ud. For ligesom i resten af produktionen er det blevet en sport at optimere i alle led.

- Jeg udfordrer mig selv hele tiden og forsøger at skabe nye løsninger. De skal helst være nemme og virke hver gang. Og hvis noget ikke virker, så må jeg jo lave det om, siger Lars Børgesen.

VINDERTALLENE

Dækningsbidrag på 607 kr per sti

Daglig tilvækst på 1.053

Foderforbrug på 2,53 FE per kg tilvækst

Kødprocent på 60,3 %

Dødelighed på 0,8 %

Svin indenfor basisvægten 93,9 %

Dyr uden anmærkninger 91,6



NYE MULIGHEDER MED NY STATISTIK

Alle der anvender statistik-delen på Landmandsportalen.dk får nu nye muligheder for at benchmarke sig i forhold til gennemsnittet og i forhold til de bedste inden for samme kontrakttype. Der er blevet tilføjet en ny tabel, der tager hensyn til de nye kontraktformer i DC Afregning. Tabellen indeholder følgende tre nye elementer:

- Gennemsnitspris for den valgte periode
- Danish Crowns gennemsnitspris for den valgte periode inden for samme kontrakttype
- Danish Crowns afregningspris til de ti procent højest betalte inden for samme kontrakttype

Klik ind på www.landmandsportalen.dk/afregningsstatistik/svin/afregningspris

VIDSTE DU AT...

Alle andelshavere, der kan samle hele læs, nu bliver præmieret i en ny og forenklet udgave af DC Logistik. Størrelsen på et helt læs afhænger af vognmandens vognpark og skal være på mindst 145 svin. Kravet, om at der skal være mindst 90 procent hele læs per år, bortfalder.

Mængdereguleringen forbliver principielt uændret, og alle, der kan fylde én af vognmandens biler – forudsat at disse kan tage mindst 145 svin – får bonus for helt læs.

Alle vil fremover kunne få præmie for hele læs i DC Logistik

Hvis der ved afhentning af et eller flere hele læs er en restmængde herud over, starter mængderegulering af restmængden nu forfra ved -13 kr./stk. Tilmeldingen danner grundlag for beregningen af mængde- og læsregulering. Også i de tilfælde, hvor den faktiske afhentning af praktiske årsager må ske med anden bil.

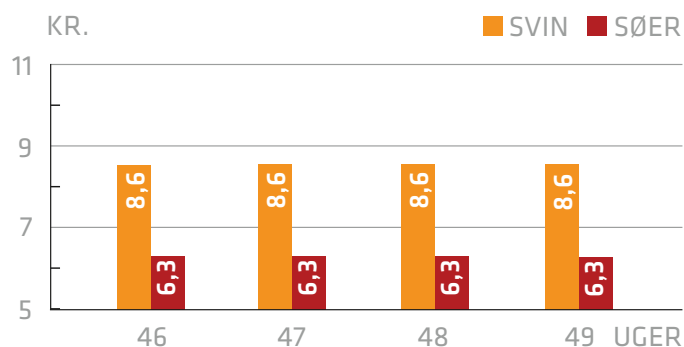
Der vil fortsat være mulighed for at køre med rullende tilmelding, hvilket betyder tilmelding af svin 4 dage før slagting.

DC Logistik		
	Logistik regulering	Bonus for hele læs
Antal svin	kr/stk.	kr/stk.
1-89	-13	0
90-114	-11	0
115-144	-9	0
145-179	-7	2
180-	-4	4

MARKEDSANALYSE

Markederne er uforandrede i forhold til sidste uge. Der er fortsat et godt salg af skinker til fornuftige priser. Kamme og Bryst går trægt med lave priser til følge. Bove, nakker og produktionskød afsættes stabilt til uforandret prisniveau.

NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

JUSTERING AF AFREGNINGS-REGLERNE

Danish Crowns afregningsregler er blevet opdateret i forhold til de forenklede regler vedrørende DC Logistik. De nye regler trådte i kraft mandag den 23. november og en ny udgave af afregningsreglerne kan nu downloades på www.danishcrown.dk

JUSTERING AF CODE OF PRACTICE

I forbindelse med de seneste vedtægtsændringer er Code of Practice blevet justeret, så bindende branchebeslutninger ikke skal forelægges repræsentantskabet. Vedtægtsændringerne vedrører den nye struktur i Landbrug & Fødevarer og netop justeringerne i Code of Practice. Ændringerne er indføjet i afsnit 4.0 -Tilføjelser af nye elementer. Derudover er der foretaget en nødvendig revision og tilpasning til aktuelle forhold, så regelsættet er i overensstemmelse med allerede gældende regler, og dermed ikke om reelle skærpelser eller ændringer af betydning.

Ændringerne vedrører følgende punkter:

- 1.0 Formål - andelshavere skal være godkendt og opfylde DANISH produktstandard.
- 3.1 Fødevaresikkerhed - Vedligeholdelse af fødevarekædeoplysninger
- 3.1.3 Foder - Sphagnum skal være varmebehandlet
- 3.1.4 Egenbehandling af svin - krav om smertelindring ved kastration
- 3.1.6 Medicinske reststoffer - krav om 30 dages tilbageholdelsestid på tetracykliner
- COP besøg ved fund af reststoffer
- 3.2.2 Krav til det anvendte foder - maks. indhold af rapskager
- 3.3.4 Levering af svin og søer - elstøder må ikke anvendes.

En opdateret version af Danish Crowns Code of Practice kan altid downloades på hjemmesiden.

DET BEDSTE TILBUD PÅ AGROMEK

Agromek er kun få timer gammel. Hallerne er allerede fyldte med landmænd, der sparker dæk, leder efter årets nyhed eller en ny løsning på et gammelt problem. Mens mange ser på nye maskiner og ser demo-videoer med nyt inventar, så er der kø ved Danish Crowns stand i hal M, hvor medarbejderne fra DC Ejerservice står klar til at besvare alle spørgsmål fra ejere og fra interesserede svineproducenter, der gerne vil høre, hvad Danish Crown kan tilbyde. Alt fra noteringen til det nye afregningskoncept, DC Afregning, skal der svares på. En af dem, der er kommet for at høre mere, er Mark Krogshave fra Gøl ved Aalborg.

- Jeg synes, det er godt, at vi nu har mulighed for at vælge forskellige modeller, som passer bedst til vores produktion. Det er både godt for os producenter, men også for slagteriet. For det drejer sig om at optimere i begge ender for at kæden er stærk, fortæller Mark Krogshave, der med egne ord måske er lidt heldig, fordi han allerede for flere år siden fremtidssikrede sin bedrift, så han i dag ikke skal gennemføre de store ændringer for at matche DC Afregning.

Standen er i år ændret i forhold til tidligere. Der er i dag fuld fokus på kontakten til ejerne, og det ses tydeligt i det visuelle udtryk. Samtidig deler Danish Crown i år standen med både KS Hatting og SPF.

- Agromek er en oplagt mulighed, for at vi både kan snakke med vores ejere og med potentielle svineproducenter, der gerne vil prøve mulighederne inden for fællesskabet. Producenterne i dag er me-



get bevidste om de forskellige tilbud, der er på markedet. Derfor "shopper" de lidt rundt, inden de beslutter sig. Vi håber, at vi kan tilbyde den bedste løsning for alle typer producenter, siger Jacob Rasmussen, afdelingsleder i DC Ejerservice.

En af dem, der netop har besluttet sig, er Jørn Andersen fra Tønder. Som helt ny svineproducent, med et barmarksprojekt bag sig, har han brugt lang tid på at beslutte sig for, hvem han vil levere sine omkring 12.000 svin til. Og han var i Herning for at underskrive sin indmeldelse i Danish Crown

- Jeg har ikke haft så travlt, og derfor

har jeg brugt sommeren og det meste af efteråret på at regne på tingene. Men ingen af de tilbud, jeg fik, kunne matche Danish Crown. Jeg får den højeste pris, sikkerhed i afsætningen og garanti for, at jeg får pengene til den lovede tid, siger Jørn Andersen, der fortæller, at andre slagterier ville have en måned til at overføre pengene. Hos Danish Crown sker udbetalingen efter en uge.

FEDT, FUGLEBOLDE OG FISH AND CHIPS

Hver dag klokken 16 møder to medarbejdere ind på fedtsmelteriet i Holstebro. Dagens produktion ligger klar i store kar. Op mod 40 ton per dag. Fedt og talg fra stort set alle danske kreaturer. Fedtet skal smeltes, og medarbejderne bliver ved, indtil det sidste kar er tømt.

- Vi er det eneste kreatur-fedtsmelteri i Danmark. Så udover at smelte fedtet fra vores egne slagterier, køber vi råvarer hos stort set alle private kreaturslagterier i Danmark, fortæller eksportchef i Oksekødsdivisionen Jacob Rahbek Pedersen.

Produktionen ligger rimeligt konstant hen over året. Mellem 180-200 ton rå fedt om ugen. Og processen er meget enkel. Råproduktet varmes op til smeltepunktet. Fedtet løber ud til den ene side, mens restproduktet – som består af grever – falder ud til den anden side.

- I øjeblikket kan vi godt mærke, at der er ekstra gang i slagtingerne. Vi har mere travlt, end vi plejer, siger Jacob Rahbek Pedersen.

Det smeltede fedt sælges til tre hovedgrupper af aftagere. En del sendes til Skotland, hvor det primært anvendes til friturestegning af fish and chips. En del sendes til Holland, hvor det indgår som tilsætningsstof i mælkeerstatningen til kalve. Og en del ender i de danske haver. I små grønne bolde.

- Omkring en tredjedel af vores produktion sælges her i landet samt til Norge, hvor det blandt andet indgår i de kendte fuglebolde. Og netop nu er det jo ved at være tid til igen at tænke på fuglene i haven, siger Jacob Rahbek Pedersen.

I Danmark bliver det til 1.000.000 fuglebolde - om dagen. Og de bliver



produceret hos Nordeuropas største producent af boldene, Vital Petfood Group. Restproduktet fra fedtsmeltningen, som

er grever, sælges til udvinding af kødprotein - det bruges som tilsætningsstof i mange sammenhænge.

Tilmelding af kreaturer til slagtning, returslagtninger, mv.

Via hjemmesiden www.landmandsportalen.dk ind på Danish Crown Servicetelefonen 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

SÆSONNOTERING UNGTYRE

Med udgangen af uge 51 vil sæsonnoteringen på kødkvægsungtyre i vægtintervallet 271 – 360 kg forsvinde, hvilket betyder, at noteringen for disse dyr bliver reduceret med kr. 2,00 pr kg fra og med uge 52.

KREATURNOTERINGEN Uge 48

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

Dansk Kalv

160 - 205 *Kg.	23,50	23,50	23,50	22,00	**	
----------------	--------------	--------------	--------------	--------------	-----------	--

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

221 - 260 Kg.	22,90	21,70	20,50	19,20	16,50	-
271 - 360 Kg.	25,90	24,70	23,50	18,20	15,50	-

DS-Kvier og Stude fra 14 til u 42 mdr *

230-340 Kg.	25,05	22,95	20,85	18,75	-	+100
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	------

Kvier og unge køer u. 42 mdr. samt stude

261 - 340 Kg.	22,05	19,95	17,85	15,75		-
---------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--	---

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

over 360 Kg.	19,95	18,45	16,95	15,45	13,10	-
301 - 320 Kg.	18,35	16,85	15,35	13,85	11,50	-
241 - 260 Kg.	14,45	12,95	11,45	10,15	9,50	-

* Skal opfylde fedme 3 og 4, samt farve 3

Kilde: Danish Crown - hele noteringen læses på www.danishcrown.dk

MARKEDSANALYSEN

Markedssituationen er i indeværende uge særdeles rolig. Det er sidst på måneden, og købelysten er behersket.

Salget på hjemmemarkedet er stadig domineret af hakkekød og udskæringer til årstidens retter. Indkøbene til de kommende højtider er endnu ikke gået igang, og udsigten til prisstigninger lader vente på sig.

Eksporten til Sydeuropa forløber roligt. Der er rigeligt med varer i markedet til den svage efterspørgsel, og der er ikke umiddelbart udsigt til nogen særlig opblomstring i handelen.

Salget på de øvrige markeder forløber tilfredsstillende med uændrede priser på forkød og andre produkter.

JULESLAGTNINGER AF KREATURER

I uge 52 bliver der slagtet kreaturer til og med den 23. december, såfremt det er nødvendigt. I ugen mellem jul og nytår vil der blive slagtet, hvis der er tilstrækkeligt med tilmeldinger.

Tilmeldingen fremrykkes i uge 52 og uge 53 til onsdag kl. 13.00 - henholdsvis med den 23. december og den 30. december som sidste rettidige tidsfrist.

I uge 52 vil behovet for kødkvæg og DS kvier og stude, samt Dansk Kalv være begrænset og dermed kan der forventes en nedsættelse af noteringen, men til gengæld må der gerne komme gode store og tunge køer i denne uge.

I uge 53 er behovet normalt igen, undtagen for DS-kvier og stude.

DS-KVIER OG STUDE NOTERING STIGER YDERLIGERE

Noteringen for DS-kvier og stude hæves yderligere med 1,00 kr i uge 48. En del dyr bliver lidt for tunge og de bliver afregnet i kategorien, kvier og unge køer under 42 mdr samt stude. Det er besluttet, at sidstnævnte hæves med 1,00 kr for dyr over 341 kg.

Vær opmærksom på, at i uge 52 og uge 53 er behovet meget beskedent og der kan forventes, at noteringen nedsættes.

FORNEM PRIS TIL TULIP I SVENSTRUP

DE ANSATTE PÅ TULIP I SVENSTRUP HAR MODTAGET ARBEJDSMILJØPRISEN 2009 FOR DERES STORE ARBEJDE MED AT SÆNKE STØJNIVEAUET PÅ VIRKSOMHEDEN

Medarbejderne hos Tulip i Svenstrup fik en god grund til at lave lidt larm, da virksomheden fik tildelt en fornem hæder i form af Arbejds miljøprisen 2009.

Fabrikken har ellers fået prisen, fordi de ansatte har arbejdet målrettet på at reducere støjen i det daglige.

Et arbejde som alle medarbejdere har deltaget aktivt i til stor glæde for fabrikschef Jan Thomsen.

- Jeg er utrolig glad for, at de ansatte i Svenstrup får den anerkendelse, de har fortjent for deres store indsats. Vi har de seneste fem år arbejdet meget målrettet for at skabe et bedre arbejdsmiljø i Svenstrup, og det arbejde kan vi nu fortsætte med ekstra stor motivation. Alle ansatte har en del af æren for, at det blandt andet er lykkedes at reducere støjen væsentligt, og jeg er sikker på, at de også fremover vil yde en stor indsats for at forbedre arbejdsmiljøet yderligere, siger Jan Thomsen.

Selve arbejdet med at mindske støjen har været en kombination af ændringer i adfærden og tekniske løsninger.

- Meget handler om at komme af med dårlige vaner. For eksempel at have en spand med teflonindlæg, hvor medarbejderne kan placere røgstokke efter brug. Det larmer meget mindre end tidligere, hvor de ansatte smed dem fra sig, hvilket larmede meget, siger fabrikschefen..

Han understreger, at det bare er et eksempel blandt mange små tiltag, der sammenlagt skaber en bedre arbejdsdag og et bedre arbejdsmiljø for de ansatte i Svenstrup.

Arbejds miljøprisen uddeles af Arbejds miljørådet, og er den største hæder en dansk virksomhed kan få, når det gælder arbejdsmiljø.

NY EMBALLAGE MED MANGE EGENSKABER

Års arbejde med at udvikle en ny plastkoneserve er færdiggjort, og de nye emballager er på markedet til gavn for både forbrugerne og Tulip.

- For forbrugere kan sammenligningen mellem de traditionelle metaldåser og den nye plastemballage sammenlignes med aldrig at have kørt i en bil med servostyring før. Hvis man ikke har prøvet det, er det ikke noget problem, men har man først haft en bil med servo, er det svært at gå tilbage.

Sådan beskriver European Retail Director René M. Olsen egenskaberne ved de nye plastdåser, som allerede er sendt på markedet i Frankrig og i den kom-

mende tid skal introduceres over hele Europa såvel som på en række oversøiske markeder.

Den nye emballage kommer i to størrelser nemlig som 200 grams pakninger og 340 grams pakninger, og Global Category Manager Michael Brandt Jensen har store forventninger til salget.

- Det er klart, at en del af salget vil kannibalisere på vores egne konserverprodukter. Men vi håber også at skabe vækst i kategorien, fordi den nye emballage også henvender sig til en gruppe af forbrugere, som ikke normalt køber kødkonserver, siger Michael Brandt Jensen.

Den nye emballage er nemmere at

åbne og tømme, og hvis forbrugeren har lyst til at gemme lidt til senere, betyder den nye emballage, at forbrugerne bare kan sætte låget på igen og spise resten senere. Smart og simpelt, men også yderst kompliceret at udvikle, forklarer projektchef Jacob P. Jensen, som har været projektleder på plastprojektet.

- Den nye emballage er innovation på verdensplan. Det er den, fordi vi i samarbejde med vores leverandører har udviklet nogle helt nye barriereegenskaber, der betyder, at vi kan have en farsvare i en plastdåse og love en holdbarhed på to år. Det har ikke kunnet lade sig gøre for andre producenter, siger Jacob P. Jensen.



ØGET ØKO-INTERESSE I KINA OG SINGAPORE

Friland oplever stadigt stigende interesse for såvel økologisk kød som Frilandsgris på de oversøiske markeder i Asien.

Den første prøveordre på økologisk svinekød er netop afskibet til Singapore, hvor koteletter og nakkekoteletter skal sælges i lokale supermarkeder. Kødet er detailpakket i Danmark og sælges i Singapore under varemærket Gold Pork.

I den forløbne uge var Friland også leverandør af økologisk okse- og svinekød

i forbindelse med Danish Gourmet Food Week i Hong Kong, som h.k.h. prins Joachim og h.k.h. prinsesse Marie åbnede ved en reception på hotellet Grand Hyatt. Kokken Jesper Paustian stod for tilberedningen af de danske råvarer, som udover økologisk kød omfattede produkter fra andre danske fødevarevirksomheder, blandt andet Carlsberg og Glyngøre. Fremstødet har allerede givet kontakt til grossister, som ønsker at forhandle

dansk økologisk kød i den tidligere britiske kronkoloni.

Længere sydpå går det også godt for Friland, som har modtaget endnu en ordre på to containere Frilandsgris til en af sine nye australske kunder. Frilandskødet bruges til produktion af blandt andet bacon og sælges i den australske kundes eget varemærke.

80 PROCENT AF SVINEKØDET I IRMA ER ENTEN ØKOLOGISK ELLER FRILANDSGRIS

Salget af økologisk svinekød er de seneste år steget eksplosivt i supermarkeds kæden Irma, hvor økologisk svinekød nu udgør 23,3 procent af det samlede salg. Det oplyser supermarkeds kæden Irma, som understreger, at forbrugernes interesse for dyrevelfærd er langt større, end de fleste hidtil har antaget.

Hertil kommer Frilandsgrisen som udgør 56,4 procent af salget. Dermed udgør økologisk svinekød og Frilandsgris nu 80 procent af det samlede salg af svinekød i Irma - målt på mængde. Målt på omsætning er andelen endda højere.

En undersøgelse, Irma Index, gennemført i år af

YouGov Zaper for Irma viser, at 64 procent af alle forbrugere prioriterer, at dyrene har haft gode vilkår for trivsel.

Henholdsvis 66 og 71 procent af de danske forbrugere forbinder ifølge Irma Indexet kvalitet med dyrevelfærd og respekt for råvarer. Det fremgår af en artikel i det nye nummer af Irma Krydderiet

"Næsteften spisekvaliteten er det for os dyrevelfærd, der vejer tungest, når vi prioriterer økologisk kød fra Friland, og det er også forklaringen, at vi har så stor succes med det økologiske svinekød," siger varechef Karsten Borrisholt, Irma.

KOKKENES KOK ER FUNDET

KOKKENE VAR ENIGE - **BO JACOBSEN** ER KOKKENES KOK 2009.



Fra overrækkelsen ses fra venstre Adam Price, Bo Jacobsen, Karsten Deibjerg Kristensen og James Price

- Bo Jacobsen er en af Danmarks største gastronomiske ildsjæle, og han danner forbillede for både yngre og ældre kollegaer, ikke mindst som samfundsrevser og god saglig debattør.

Karsten Deibjerg Kristensen overrakte den sølvgrå kokkestatue til Bo Jacobsen, der sammen med sin hustru, Lisbeth Jacobsen, driver han "Restaurationen" i København.

- Han er en person, som har markante meninger, han er velafstemt, engageret og professionel med et glimt i øjet og afslappet lune. Bo Jacobsen har i mange år været en trofast fortaler for gode råvarer af høj

kvalitet, og mode-luner såsom "gastronomi som kunst" er bandlyst i hans køkken. Med sit dygtige håndværk, kombineret med forretningssnilde og snusfornuft, har han om nogen - sammen med sin livsledsager Lisbeth - fortjent den største hyldest: "Kokkenes Kok", lød det fra juryen.

Det er Fonden til fremme af Dansk Gastronomi, som blev til på initiativ af en række førende kokke og Danish Crown, der syv gange har uddelt prisen. Fonden støtter lovende danske kokke med kurser og studieophold.