



## GLIDENDE VÆGTAFFREGNING TRÆDER SNART I KRAFT

Oksekødsdivisionen indfører ny afregningsstruktur for ungtyre, kvier og køer.

› Læs mere side 23

# DC UPDATE

SEPTEMBER 2009

# DC FUTURE FØLGER PLANEN



Danish Crown følger planen efter første kvartal siden lanceringen af DC Future. Det redegjorde virksomhedens ledelse for på et repræsentantskabsmøde i Vejle i tirsdags.

Siden Danish Crown i maj i år søsatte 9-punkts planen DC Future, har der været arbejdet målrettet på at reducere omkostningerne i koncernen.

Det samlede mål er en omkostningsreduktion på 1,3 mia. kr., som skal hentes over 6-18 mdr. Hertil kommer en lettelse af politiske særbyrder på 300 mio. kr.

- På de første syv punkter af planen er vi enten på det definerede mål eller foran, og det er et udtryk for, hvor alvorligt vi tager opgaven. De sidste to punkter af planen kræver samarbejde med hhv. medarbejderne og politikerne,

og også her er der konstruktiv dialog og velvilje, siger CEO Kjeld Johannesen.

- Når vi arbejder med en tidsramme på 6-18 måneder, er det, fordi det i nogle sammenhænge tager tid, fra en beslutning træffes og føres ud i livet, til den kan ses på bundlinjen. Det er eksempelvis først nu, vi begynder at se effekten af de mange funktionærer, vi sagde farvel til tidligere på året, ligesom virksomhedslukninger og nye samarbejdsaftaler tager en rum tid at omsætte i økonomisk gevinst. Men vi kan med sikkerhed sige, at vi er på rette spor, siger Kjeld Johannesen.

DC Future vil det kommende år fortsat være drivkraften i de beslutninger, der træffes i koncernen.

## LÆS I DETTE NUMMER:

**TULIP I SDR. BORUP INDSTILLES TIL LUKNING** ... side 4

**FÆRRE SNIT I DEN INTEGREREDE KØDKONTROL** ... side 5

**NYT AFHENTNINGKONCEPT TIL SO-HOLDERE** ... side 7

**FÅ DET BEDSTE UD AF DC AFREGNING** ... side 12

**EN ORDENTLIG SNAK OM SKINKER** ... side 16

**DANSK KALV UDVIDER MED FIRE EFTERÅRSNYHEDER** ... side 21

**SCAN-HIDE SÆLGER IGEN HUDER** ... side 22

› Læs mere på næste side

# DC FUTURE

## EFTER DET FØRSTE KVARTAL

Danish Crown vedtog den 5. maj DC Future som en samlet plan, der skal styrke koncernens konkurrencedygtighed. I planen fokuseres der på ni overordnede indsatsområder, hvor de enkelte tiltag kan realiseres inden for en periode på 6-18 måneder fra lanceringen af planen. Hvert kvartal vil der blive gjort status over de opnåede resultater.

### 1. Besparelser og forbedringer i slagteridivisionerne

*Planen, som omfatter både Svine- og Oksekødsdivisionen, indeholder bl.a. væsentlige reduktioner af direkte og indirekte omkostninger på slagterier og hovedkontor, forbedret logistik og indkøb samt øget udflagning af produktion.*

*Der er etableret et beredskab, så kapacitetsomkostninger hurtigt kan tilpasses eventuelle ændringer i råvaregrundlaget.*

Inden for områder som for eksempel emballage, beklædning, tekniske reservedele, hjælpstoffer, vask, rengøring og logistik er der gennem øget effektivisering og bedre udnyttelse af ressourcer sparet et tocifret millionbeløb.

Siden lanceringen af DC Future har moderselskabet sagt farvel til 65 funktionærer. I datterselskabet Tulip Food Company er der i samme periode afskediget 30 funktionærer. I forbindelse med sommerferiens afslutning er der taget skridt til at afskedige 350 medarbejdere rundt om på de danske afdelinger i Svinekødsdivisionen i Danish Crown. Nogle af afskedigelserne er med fratrædelse i løbet af blot en uge. Der er lukket to afdelinger i Oksekødsdivisionen.

### 2. Forbedret indtjening i forædlingsselskaber og øvrige fællesvirksomheder

*Handlingsplaner med fokus på omkostninger og konkurrencedygtighed iværksættes i alle selskaber og vil give et væsentligt løft i datterselskabernes samlede bidrag til DC's indtjening.*

I Danish Crowns datterselskaber er der iværksat en række tiltag for at forbedre den samlede konkurrenceevne i koncernen. Det har allerede nu givet resultater.

Der er realiseret effektivitets- og indtjeningsforbedringer, som ligger markant foran planen. En overordnet forbedret konkurrencekraft i datterselskaberne giver begrundet forvent-

ning om at ligge foran DC Future på årsbasis. Danish Crowns erfaring og kendskab til markedet viser dog, at konkurrencen vil tage en bid af denne forbedring, som dog stadig vil være foran planen.

### 3. Besparelser via fælles administration og funktionsdeling i Danmark

*Besparelser og forenkling via oprettelse af fælles administrative funktioner og deling af en række specialistfunktioner på tværs af de danske selskaber i koncernen.*

Både i moderselskabet og i datterselskaberne har man vendt alle sten og skåret ind til benet. På flere områder er der allerede nu indført fælles administration og deling af specialistfunktioner på tværs af koncernen. Alt i alt betyder det, at vi følger planen for besparelser på området.

### 4. Reduktion af investeringer og produktionskapacitet i Danmark

*Investeringsbudgettet i koncernens danske virksomheder reduceres til et absolut minimum, og der vil blive lukket 1-2 danske fabriksanlæg yderligere i løbet af perioden.*

Danish Crown har indført et generelt investeringsstop i Danmark. Kun ganske få og de allermost nødvendige investeringer vil blive gennemført.

For at styrke konkurrenceevnen og udnytte produktionskapaciteten optimalt er fabriksanlægget i Sdr. Borup indstillet til lukning i december.

## 5. Etablering af svineslagterikapacitet i Tyskland

*DC vil tilvejebringe adgang til svineslagtekapacitet i Tyskland – som udgangspunkt med fokus på lokal produktion og bench-mark.*

Danish Crown er i færd med at analysere mulighederne for at etablere slagtekapacitet i Tyskland. Men af konkurrencehensyn er det ikke muligt at gå i detaljer, før der er indgået en endelig aftale.

## 6. Besparelser på DC's udgifter til organisationerne på Axelborg

*Besparelser via forenkling og effektivisering af DC's servicering på organisationsområdet.*

Der er blevet gennemført en ny struktur på Axelborg ved dannelsen af Landbrug & Fødevarer, hvor nye opgaver og en ny opgavefordeling har medført en markant reduktion i antallet af medarbejdere. Den samlede besparelse for Danish Crown beløber sig til ca. 30 mio. kr.

## 7. Nyt markedsorienteret afregningskoncept

*DC tilbyder svineproducenterne et nyt afregningskoncept med udgangspunkt i markedet og med optimeringsmuligheder for både store og små leverandører. Formålet er at sikre et bredere råvaregrundlag for den fælles virksomhed til gavn for alle andelshavere.*

Den 5. oktober indfører Danish Crown et nyt afregningskoncept, DC Afregning. Formålet er dels at styrke virksomhedens konkurrencedygtighed over for de store leverandører, dels at give større fleksibilitet og øget ma-

nøvrermulighed ved køkkenbordet for den enkelte svineproducent uanset størrelse. Der er stor interesse for den nye afregningsmodel fra alle typer andelshavere, og flere nye leverandører har rettet henvendelse.

## 8. Nedbringelse af danske lønomkostninger

*Det danske lønniveau udgør DC's største enkelt-udfordring på omkostningssiden. Lønomkostningerne skal reduceres med 20 pct. hhv. ved at sætte nuværende overenskomst under lup og ved at tænke overenskomst på en ny måde sammen med medarbejderne.*

Input fra samarbejdsudvalgene og en detaljeret gennemgang af arbejds-gange og nuværende aftaler har skabt en reduktion af lønomkostningerne på 4-5 pct. på nuværende tidspunkt. Der er ingen fravigelse fra det fastsatte mål i DC Future om at opnå en samlet lønomkostningsreduktion på 20 pct.

## 9. Fjernelse af politiske konkurrencehandicap

*DC kræver fjernelse af urimelige politiske særbyrder, som truer selskabets råvareleverancer og internationale konkurrencedygtighed.*

På et møde med Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen og formanden for Danske Slagterier Asger Krogsgaard i maj i år gav fødevarerminister Eva Kjer Hansen (V) tilsagn om at ville lette slagterierne for en række omkostninger – bl.a. forbundet med kødkontrollen. Vi har de seneste måneder haft massiv politisk bevågenhed – senest med besøg af Lene Espersen (C), Villy Søvndal (SF) og statsminister Lars Løkke Rasmussen (V) i samme uge på forskellige slagterier.

## BESTYRELSE OG REPRÆSENTANTER GÅR FORAN

På repræsentantskabsmødet i Vejle blev det besluttet, at både repræsentantskab og bestyrelse reducerer honorar og vederlag med 10 procent. Forslaget blev vedtaget enstemmigt og kommer i naturlig forlængelse af de omfattende krav om omkostningsreduktion, koncernen står overfor.

På mødet var der ligeledes en kort debat om den tone, der i den senere tid har hersket i det offentlige rum og på repræsentantskabsmøderne. Formand Niels Mikkelsen pegede på, at den offentlige kritik af repræsentantskabets flertalsbeslutninger, som repræsentantskabsmedlemmer har stået bag i landbrugsmedier og tendensen blandt nogle repræsentantskabsmedlemmer til at gå efter manden og ikke efter bolden, hverken var befordrende for arbejdsglæden eller fremmende for virksomhedens omdømme. Kjeld Johannesen supplerede med at tage afstand fra den tone debatten har taget igennem det seneste år, og det høstede en massiv opbakning fra repræsentantskabet i form af en lang taktfast klapsalve.

# TULIP I SDR. BORUP INDSTILLES TIL LUKNING

Tulip Food Company har besluttet, at Tulips fabrik i Sdr. Borup ved Randers indstilles til lukning ved udgangen af december. Lukningen sker i bestræbelserne på yderligere at effektivisere produktionen i Tulip, og er et led i Danish Crowns handlingsplan, der blev lanceret tidligere i år. Allerede dengang kom det frem, at det ville blive nødvendigt at lukke et eller to anlæg i Danmark, og heri indgår Tulip-fabrikken i Sdr. Borup.

- Konkurrencen i fødevarerindustrien er benhård og kræver en effektiv udnyttelse af alle virksomhedens aktiver. Tulip har i dag 10 fabrikker og deriblandt fire, der producerer pølser og pålæg. Det er for mange, hvis vi skal udnytte vores kapacitet optimalt. Derfor vælger vi nu at lukke fabrikken i Sdr. Borup, siger administrere-

rende direktør Flemming N. Enevoldsen.

Lukningen berører ca. 170 medarbejdere.

- Jeg er selvfølgelig berørt over, at ca. 170 dygtige medarbejdere nu mister deres arbejde, men jeg er også fortrøstningsfuld. Fra Tulips side vil vi forsøge at hjælpe de afskedigede videre, og erfaringerne viser, at langt de fleste hurtigt kan få et nyt arbejde. Det håber vi selvfølgelig også i dette tilfælde, men det er klart, at den økonomiske krise gør det vanskeligere, siger Flemming N. Enevoldsen.

Produktionen fra fabrikken i Sdr. Borup bliver fordelt på Tulips øvrige fabrikker.

Når lukningen er endeligt gennemført, vil Tulip have ni fabrikker i alt. Seks i Danmark, to i Tyskland og én i Sverige.



## TÆTTERE PÅ AFKLARING OM RØDDINGS FREMTID

Som tidligere varslet skal Danish Crowns afdeling i Rødding lukke. Afdelingen var ventet lukket i år, men det forventes nu først at ske i første halvår af 2010.

Det har fra starten været hensigten, at store dele af Røddings produktion fortsat skal ligge i Danmark. Men flytningen af produktionen forudsætter en række praktiske forhold, som skal være på plads - herunder nogle investeringer som lige nu er sat i bero.

Da lukningen blev varslet i februar i år, var der 308 medarbejdere i Rødding. I takt med en glidende udfasning af produktionen er medarbejderstaben løbende reduceret til aktuelt 166 medarbejdere.

- Det sikrer, at der ikke fra det ene øjeblik til det andet, står flere hundrede folk uden arbejde. Det vil belaste området, hvis så mange mennesker vil på kurser og søge arbejde på en gang, siger Niels-Henrik Sørensen, tillidsmand i Rødding.

- Når situationen er, som den er, så er vi godt tilfredse med den måde, det foregår på.

Niels-Henrik Sørensen fortæller også, at en del medarbejdere har fundet nyt arbejde. Nogle er blevet ansat på Danish Crowns slagterier i Blans og Esbjerg. Andre er blevet ansat i andre virksomheder.



# FÆRRE SNIT I DEN INTEGREREDE KØDKONTROL

Fødevarestyrelsen har påbegyndt modernisering af kødkontrollen og fra den 1. september indført nye retningslinjer for kontrollen på de danske svineslagterier. Tidligere skulle der foretages en række kontrolsnit blandt andet i hjerte og lymfeknuder; men det er nu afløst af visuel kontrol. Ændringen kommer som følge af Fødevareministerens analyse af hele fødevarekontrollen på de danske slagterier, hvor konklusionen var, at fødevarekontrollen skulle effektiviseres uden, at det gik ud over fødevarer sikkerheden.

Kødkontrollen har med snit i lymfeknuder blandt andet kontrolleret for tuberkulose, en sygdom, der ikke har været i de danske besætninger i årtier. Den nye kontrolform åbner muligheder for at koncentrere sig om forhold der har mere

relevant betydning for fødevarer sikkerheden og dyresundheden i besætningerne.

- Vi ser det her som det første skridt i retning af at gøre den danske kødkontrol mere konkurrencedygtig – også i international sammenhæng. Samtidig forventer vi, at det er begyndelsen på en mærkbar og markant besparelse, fordi der er lagt op til en reduceret bemanning af de offentligt ansatte kontrollører, og at ressourcerne bruges på de reelle udfordringer, siger Danish Crowns chef for fødevarer sikkerheden, Bent Aalund Olsen.

Bent Aalund Olsen nævner til sammenligning, at hver gang Fødevarestyrelsen har 30 kontrollører til at udføre kødkontrol på et Danish Crown slagteri, så kan for eksempel de hollandske konkurrenter nøjes med 10. Uden at det

påvirker fødevarer sikkerheden. Og det giver hollænderne en konkurrencefordel på det globale marked.

- Danish Crown er i en international konkurrencesituation, hvor omkostninger til veterinærudgifter er af afgørende betydning. Derfor er en besparelse på områder, der med fordel kan løses billigere og hurtigere, uden at det går ud over fødevarer sikkerheden, helt oplagt, siger Bent Aalund Olsen.

Det er hensigten, at alle slagterier skal følge de nye retningslinjer. Dog kan der visse steder være undtagelser. Samtidig skal ude-svin, søer og orner stadig kontrolleres efter den hidtidige model. Det levende syn er der ikke ændret ved, så dyrene skal fortsat være synet af en dyrlæge inden slagtning.



# POLITISK FOKUS PÅ DANISH CROWN

Der er i disse uger overvældende politisk bevågenhed på Danish Crowns virksomheder, medarbejdere og ejere. Alene i uge 34 havde forskellige afdelinger besøg af både erhvervsminister Lene Espersen, SF's formand Villy Søvndal og statsminister Lars Løkke Rasmussen.

- Den politiske opmærksomhed er vigtig, og vi har ikke altid fornemmelsen af, at man fra politisk side forstår sammenhængen mellem de politiske vilkår, både

virksomheden og landmændene har - og så antallet af danske arbejdspladser, og her er de politiske besøg en enestående chance for at skabe indblik og forståelse, siger Kjeld Johannesen

## Søvndal i Sæby

Samme dag på nøjagtig samme tidspunkt besøgte Villy Søvndal slagteriet i Sæby. Her gik han en tur rundt på slagteriet i selskab med tillidsmand Karsten

Thomsen og næstformanden for Danish Crowns bestyrelse Erik Bredholt.

- Vi skal sikre, at politikerne tager de rigtige beslutninger, og derfor skal vi sikre, at de forstår, at landmandens vilkår lige nu betyder, at der kommer færre grise ind på slagteriet. Og det koster danske arbejdspladser. Men det er altid en fornøjelse at møde en politiker, der viser oprigtig interesse for både medarbejdere, virksomhed og ejerne, siger Erik Bredholt.

# NYT AFHENTNINGSKONCEPT TIL SO-HOLDERE

Alle so-holdere i Danish Crown får nu tilbudt muligheden for at vælge den afhentningsprofil, der passer bedst til den enkeltes bedrift. Er man til faste afhentningsdage, afhentning i dagtimerne eller til en mere fleksibel afhentning, så er der nye muligheder i et nyt afhentningskoncept.

- Vi har prøvet konceptet af i det nordjyske i en prøveperiode og er nu klar til at brede det ud til hele landet, siger Søren Højby, andelshaverkonsulent i DC Ejerservice.

Afhentningskonceptet består af muligheden for at være tilmeldt Daglig-afhentning eller Flex-afhentning. Alle so-holdere er som udgangspunkt tilmeldt Flex-afhentning, der stort set er identisk med den nuværende afhentning.

- Flex-afhentning er et tilbud til dem, der vil minimere deres omkostninger til afhentning af søer. De får derfor den højeste afregning. Daglig-afhentning er et tilbud til dem, der vil have en fast afhentningsdag, siger Søren Højby.

Model	Flex-afhentning	Daglig-afhentning
Afhentning	Inden for 2 arbejdsuger	Ugedag
Fast tid	Nej	6.00-14.00
Notering	Højeste so-notering	Almindelig so-notering
	Mængderabat, kr./so	
0 - 4 søer	- 75	- 75
5 - 9 søer	- 45	- 60
10 - 19 søer	- 35	- 55
20 - 29 søer	- 25	- 50
30 - 39 søer	- 15	- 45
Helt læs 40 søer	0	- 25

- Vi bestræber os altid på at servicere soholderne bedst muligt med hensyn til afhentningen. Men det kan næppe undgås - for begge modeller - at der vil blive udsat et mindre antal søer i perioder omkring jul, påske og pinse, siger Søren Højby.

I løbet af ugen vil der blive sendt ekstra materiale til alle so-holdere og til samtlige vognmænd. Ordningen træder i kraft den 5. oktober - samtidig med at gebyret for afhentning af søer i dagtimerne bortfalder.

## GEBYR PÅ SØER OG ORNER BORTFALDER

Svineproducent Udvalget har besluttet at fjerne et fradrag på 25 kr for afhentning af søer og orner mellem klokken 6.00 og 18.00.

Fradraget er beskrevet i pkt. 6.3.3 i Afregningsregler for svin og søer. Punktet udgår helt med ændringen, der træder i kraft fra den 5. oktober, fortæller Søren Højby, andelshaverkonsulent i DC Ejerservice.

- Det kan betragtes som en ekstra håndsrækning til vores so-leverandører, som udover muligheden for afhentning i dagtimerne, nu også kan spare et fradrag, siger Søren Højby.

## DYRT AT GLEMME TATOVERINGEN

Det sker ind i mellem, at DC Skærbæk og DC Sæby modtager søer, der mangler tatoveringen. Og det skaber problemer. Både for slagteriet og for den enkelte landmand.

Slagteriet skal bruge kostbar tid på at identificere søerne og finde den rette ejer, og landmanden skal betale et gebyr på 20 kr for hver so, der mangler tatoveringen. Men det kan koste langt mere end det.

- Det er meget vigtigt, at alle søer er korrekt afmærkede, så leverandøren får den korrekte afregning for sine egne dyr, siger Vagner Bøge, underdirektør i DC Ejerservice.

# VÆLG SELV HVORNÅR DINE SØER SKAL HENTES

DANISH CROWN TILBYDER SO-HOLDERE NYT AFHENTNINGSKONCEPT



*Aage Haarup planlægger sammen med fodermester Erla Zachariasen, hvilke dyr der skal flyttes rundt i besætningen: - Jeg er meget tilfreds med at have en fast afhentningsdag - det gør det nemmere at planlægge produktionen, siger Aage Haarup*

Hver torsdag kører transportvognen fra Jysk Svinetransport ind på Aage Haarups gård efter klokken seks om morgenen. Ugens afhentning på 8-9 søer står på det tidspunkt allerede klar i udleveringsrummet uden, at Aage Haarup har været oppe midt om natten. Og han har selv bestemt, hvornår søerne skal hentes.

Produktionen er ikke påvirket af afhentningen og nattesøvnen er intakt.

Og sådan har det været i et år, hvor Aage Haarup har været tilmeldt Daglig-afhentning - en del af Danish Crowns nye afhentningskoncept for søer - med en fast afhentningsdag.

- Jeg er meget tilfreds med afhentningen, fordi vi kan planlægge vores produktion. Vi udleverer fra den ene af to ejendomme, og derfor skal vi helst have et par dage til at flytte rundt på dyrene,

siger Aage Haarup, der har 460 søer og producerer 11.500 UK-grise.

Aage Haarup bor lidt uden for Skørping på en gård, han overtog og samme dag, som han var med til at stemme Danmark ind i EF. Dengang var staldene tomme, og der hørte kun 42 tønder land til gården. Siden er der blevet investeret løbende og senest i 2004 blev alle anlæg gjort klar til 2013-kravene. I dag ligger



der en ansøgning hos kommunen, der efter planen skal bringe den årlige produktion op på 18.000 UK-grise.

- Udover de praktiske fordele, så er jeg altid sikker på, at vægten passer, og at jeg får pengene til tiden, lyder det fra Aage Haarup.

Lidt længere mod nord, i nærheden af Svenstrup, har Ove Munk siden 2001 drevet en gård med 410 søer, der producerer omkring 11.000 smågrise godkendt til UK. Smågrisene fedes op til 30 kilo og afsættes til to slagtesvineproducenter i nærheden.

- Jeg sanerede for to år siden og har i dag en meget høj sundhedsstatus på bedriften. Derfor er jeg meget glad for at ligge først på ruten, så vognmanden næsten altid kommer med en tom ren bil, siger Ove Munk, der har valgt at bruge Flex-afhentning for afhentning af sine søer.

Både Aage Haarup og Ove Munk får hentet søerne i dagtimerne, men Ove Munk har ved tilmelding til Flex-modellen accepteret at være mere fleksibel med hensyn til afhentningsdagen. Til gengæld får han så den højeste notering.

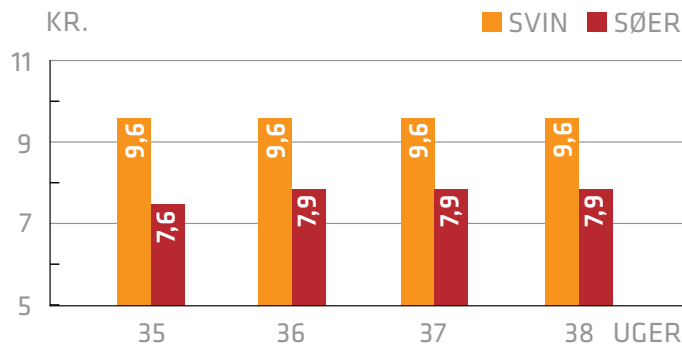
- Det er dejligt at vide, at man får stalden tømt. Jeg får afhentet efter klokken 6, og det er jeg meget glad for. Jeg var nemlig træt af at stå op midt om natten og bøvle med udleveringen, siger Ove Munk.



*Ove Munk sanerede for to år siden og er i dag glad for at han ligger først på ruten:*

*- Jeg får afhentet efter klokken 6 og det er jeg meget glad for. Jeg var nemlig træt af at stå op midt om natten og bøvle med udleveringen, siger Ove Munk.*

## NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

## BODSGIVENDE BRANCHEBESLUTNINGER

På Danish Crowns hjemmeside kan du se en samlet oversigt over bodsgivende branchebeslutninger, som gennem årene er blevet offentliggjort i koncernens forskellige medier. Det drejer sig om indsatsområder i branchen, hvor der er mulighed for at give en bøde, hvis enkelte andelshavere ikke lever op til kravene.

Se mere om de enkelte indsatsområder på [www.danishcrown.dk/landmand](http://www.danishcrown.dk/landmand) - se under regler og vedtægter.

Her kan du også læse, hvor du finder mere om emnet i Code of Practice samt links til de artikler, der blev offentliggjort om emnet i forbindelse med vedtagelsen.



## MARKEDSANALYSE

Udviklingen i de europæiske priser er stort set uændret. Skinkerne er begyndt at sive, og med det kraftige noteringsfald i Tyskland, kan vi frygte yderligere fald på skinkerne på det europæiske marked generelt i de kommende uger. Bove og nakker handles til uforandret til let vigende priser.

Det engelske marked er stort set uforandret.

Der er pæn afsætning til det russiske marked, og vi forventer egentligt, at det vil være det meste af året ud. Handlen sker til et fornuftigt prisniveau. Afsætningen til Kina er nu i gang igen efter to ugers pause som følge af de kommende helligdage i Kina. Afsætningen til Japan og Australien er uforandret.

## TJEK DANISH-GODKENDELSEN PÅ EJENDOMME

- DET KAN DU GØRE PÅ [WWW.SPF-SUS.DK](http://WWW.SPF-SUS.DK)

Kunderne på det tyske og russiske marked stiller stigende krav om, at alle svinebesætninger er registreret som Danish Godkendte.

Det er derfor vigtigt, at du tjekker om din DANISH-godkendelse er i orden på SPF-Sundhedsstyringens hjemmeside, når du overtager ejendomme, hvor svineproduktionen har været stillet i bero - dette er også aktuelt, hvis du sætter svin ind i en stald, hvor der ikke har været svineproduktion i en periode.

# PRODUKTANSVAR OMFATTER OGSÅ DYR TIL SLAGTERIET

For nylig var der en andelshaver, der uheldigvis leverede medicinerede grise til et af Danish Crowns slagterier. Producenten blev selv opmærksom på fejlen og kontaktede slagteriet hurtigst muligt, hvorfor skaden heldigvis blev begrænset til et beløb på omkring 100.000 kr. I værste fald kunne skaden have beløbet sig til et større millionbeløb.

Der blev efter hændelsen rejst krav mod leverandørens forsikringsselskab, men det viste sig, at den aktuelle forsikring ikke dækkede, idet forsikringen ikke dækkede for salg til industriel forarbejdning eller var udvidet med en fjernelse af en væsentlig undtagelse.

- Som leverandør af råvarer til videre forarbejdning - for eksempel grise og køer til et slagteri - som anvendes industrielt og gøres til en del af eller opblandes i andre produkter, skal producenten være opmærksom på, at selv om forsikringen er udvidet til at omfatte produktansvar, så har mange produktansvarsforsikringer en undtagelse for den såkaldte ingrediens- og komponent-skade tabsdækning. Men det ved de færreste, siger administrerende direktør, Klaus Møller fra Danish Crown Insurance.

Den pågældende landmand har tegnet sin forsikring hos et af landets største forsikringsselskaber, og det fremgår af policen, at den dækker produktansvar. Men kun ved salg til private direkte ved

stald døren. Hvilket ikke er relevant for producenten.

- Efter min bedste overbevisning har producenten ikke fået en særlig god rådgivning. Havde der været en forsikringsmægler eller anden ekstern rådgiver involveret, kunne der højst sandsynligt placeres et rådgiveransvar på grund af dårlig rådgivning, siger Klaus Møller, der henviser til at Danish Crown Insurance har opfordret forsikringsselskabet til at friholde producenten for ansvar på grund af mangelfuld rådgivning.

Danish Crown har ikke tidligere haft sager af denne størrelse eller omfang, og det er da også følgevirkningernes størrelse, der er den direkte anledning til, at der nu rejses et krav med henvisning til, at producenterne har et produktansvar.

- Forsikringsselskabet, som vi er i dialog med, har forklaret sig med, at det var deres opfattelse, at der ikke rejses krav mellem slagterier og leverandører, mejerier og leverandører. Og det har måske tidligere været tilfældet, at fællesskabet har betalt for den slags skader. Men i den leverandøraftale som gælder for leverancer til Danish Crown, har Danish Crown ikke fraskrevet sig muligheden for at rejse krav med henvisning til produktansvar, siger Klaus Møller, der opfordrer alle andelshavere til at give forsikringerne et servicetjek med fokus på produktansvaret.



# FÅ DET BEDSTE UD AF DC AFREGNING

Sektionsvis levering, hele læs, tilmeldt antal, rullende tilmelding og Flex-levering vil være nogle af de nye udtryk, der bliver brugt, når Danish Crown inviterer alle svineproducenter og so-holdere til workshop og rundvisning på fire af koncernens slagterier i Horsens, Ringsted, Sæby og Blans. Her får ejerne mulighed for at stille spørgsmål og gå i dialog med medarbejdere om Danish Crowns nye afregningssystem.

- Der er helt afgjort penge at hente i DC Afregning. Der er mulighed for at kombinere forskellige elementer og dermed sammensætte lige netop den aftale, der passer den enkelte bedst muligt. Og det er netop styrken ved systemet, siger Jacob Rasmussen, afdelingsleder i DC Ejerservice.

- Systemet er optimeret til dem, der ønsker at ændre adfærd og derved få en merindtjening. Ønsker man at fortsætte

vændret, er det også en mulighed, siger han.

På de fire workshops vil der både være mulighed for individuel rådgivning og for at deltage i mere generel information om DC Kontrakt, DC Logistik og DC Marked. Der vil være lidt forplejning og der vil også være mulighed for en rundvisning på slagteriet.

DC Afregning træder i kraft den 5. oktober, og du kan læse mere om afregningssystemet på [www.danishcrown.dk](http://www.danishcrown.dk).

## Workshop om DC Afregning

Sted	Adresse	Dato	Formiddag 10-12	Eftermiddag 12-15
DC Horsens	Østbirkvej 2	16. sept.	Mødenr. 40	Mødenr. 41
DC Blans	Langbro 7	25. sept.	Mødenr. 42	Mødenr. 43
DC Ringsted	Bragesvej 18	29. sept.	Mødenr. 44	Mødenr. 45
DC Sæby	Wenbovej 11	1. okt.	Mødenr. 46	Mødenr. 47

Tilmelding til arrangementet - formiddag eller eftermiddag - kan ske på [www.landmandsportalen.dk](http://www.landmandsportalen.dk) (vælg mødetilmelding) eller hos DC Ejerservice på 8919 1920.

## AGRI NORD HOLDER MØDE OM DC AFREGNING

Med Danish Crowns nye afregningssystem er det ikke ligegyldigt, hvordan du vælger at levere dine svin. Hvilken model passer til den enkelte slagtesvinebedrift. Det vil vi ved mødet give et overblik over.

Mødet holdes mandag den 28. september kl. 13.30 til ca.15.30 hos Agri Nord i Tårnsalen, Skalborggård, Hobrovej 437, Aalborg SV.

Danish Crown er vært ved kaffen, så arrangementet er gratis, men tilmelding er nødvendig

Tilmelding senest torsdag d. 24. september på tlf. 96345150

## GEFION SVINERÅDGIVNING

### INVITERER TIL TO MØDER

Fokus på leveringsstrategi og brug af slagtedata.

**Mandag den 14. september 2009**

**Sted:** DLS, Agrovej 1, 4800 Nykøbing F  
kl 10.00-13.00.

**Sted:** Gefion Ingemannsvej 61, 4200 Slagelse  
kl 15.00-18.00

## LANDBONORD HOLDER TEMAMØDE OM DC AFREGNING

**Mødet holdes torsdag den 24. september  
kl. 9.00-11.30 hos LandboNord i Brønderslev.**

Medbring dine egne tal til mødet, og vi vil efterfølgende regne på, om din leveringsstrategi kan optimeres.

Danish Crown er vært ved kaffen.

**Tilmelding senest 21. september på  
tlf. 9624 1881**

## MIDTJYSK SVINERÅDGIVNING ORIENTERER OM DC AFREGNING

Midtjysk Svinerådgivning og Danish Crown indbyder til møde om DC Afregning mandag d. 21. September kl. 19.00 på Landbogården, Reservevej 85, Skive

Alle der er interesseret i at høre om det nye system er velkomne til at deltage. Mødet er gratis, men af hensyn til kaffe ønskes tilmelding senest fredag d. 18. september, på 96 15 30 20 eller 96 18 57 26.

For at få en individuel vurdering af, hvordan du skal forholde dig, opfordres du til at tage egne tal med. Vi vil så efterfølgende analysere og optimere din leveringsstrategi.

# TILMELDING TIL DC AFREGNING

Danish Crowns nye afregningssystem træder i kraft den 5. oktober og du kan allerede nu tilmelde dig ordningen, som består af tre elementer DC Kontrakt, DC Logistik og DC Marked. Hvis du ikke foretager dig noget, vil du automatisk fortsætte som hidtil.

### DC Kontrakt

#### - Tilmelding via DC Ejerservice.

- Sektionsvis levering
- Flex-levering
- Alt ind/alt ud.

### DC Logistik

- Antal - som i dag, kræver ingen tilmelding
- Hele læs

*Kontakt din vognmand og aftal størrelsen på hele læs.*

#### Mulige tilvalg:

- Rullende tilmelding
- Samling af CHR numre

*Vognmanden sørger for, at tilmelding bliver registreret hos DC Ejerservice.*

### DC Marked

#### - Ingen tilmelding.

DC Marked beregnes automatisk.

Læs mere om DC Afregning på [www.danishcrown.dk](http://www.danishcrown.dk) eller kontakt DC Ejerservice på 8919 1920.

## TIL DIG MED FLERE EJENDOMME

Der vil i DC Afregning være mulighed for at samle dine CHR numre til et afhentningssted og dermed opnå et samlet logistikfradrag - tidligere kendt som mængderabat. Du kan enten

samle leverancerne ved selv at samle grisene på ét sted eksemplvis i en vogn eller et udleveringsrum. Du kan også lade Danish Crowns vognmand samle svinene til en timepris på 500 kr.

Hvis du ønsker at samle svinene fra flere CHR numre, skal du give DC Ejerservice besked på 8919 1920 eller på [dckart@danishcrown.dk](mailto:dckart@danishcrown.dk)

# DC LOGISTIK

## - LEVERING PÅ TILMELDT ANTAL ELLER HELE LÆS

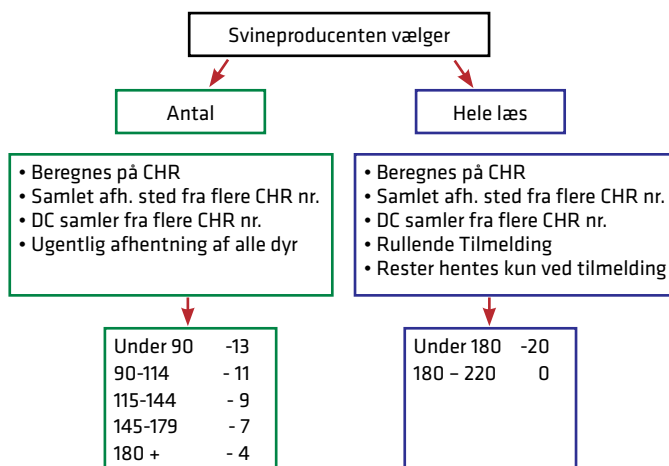
DC Logistik fungerer som et fradrag i forhold til bruttonoteringen. Der er to muligheder for tilmelding – enten hele læs eller tilmeldt antal. Gennem en op-

timeret indtransport er der mulighed for at sænke transportomkostningerne per gris. Det giver alt andet lige en gevinst på op til 15 øre per kilo.

Tilmelding på antal fungerer som i dag. Ved tilmelding til hele læs skal man være opmærksom på rester.

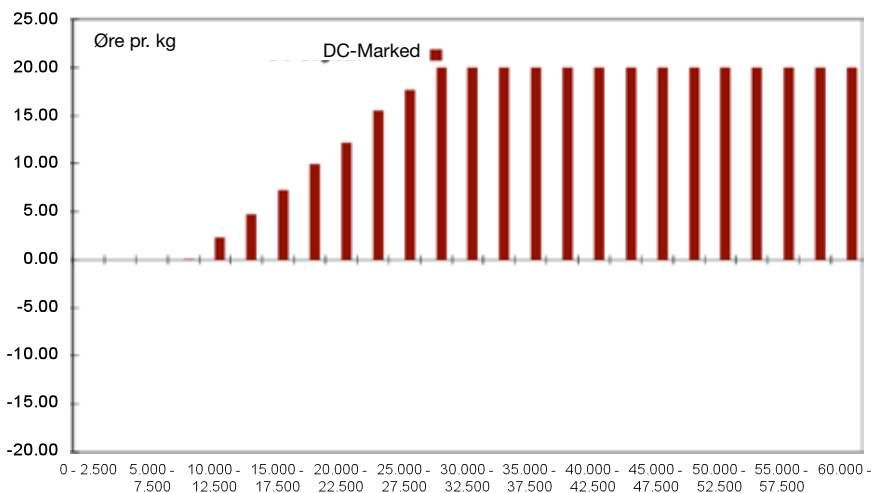
### DC Logistik – levering af hele læs

- Mulighed for at samle levering fra flere ejendomme
- Fradraget er 0 kr.
- Fradrag på 20 kroner per svin der mangler på bilen
- Al tilmelding sker med hele læs – mellem 180-220 svin per bil. Eventuelt ved hjælp af flere læs
- Ved tilmelding til ordning aftales bilstørrelse med vognmand
- Automatisk tom og ren bil
- Rullende tilmelding
- Krav om 90 procent hele læs per år



# DC MARKED

## - ET TILLÆG FOR SAMLET LEVERANCE



DC Marked er et markedsbestemt tillæg baseret på den leverede mængde udregnet efter leveret A-kilo. Leverede søer regnes også med i den samlede leverede mængde. Tillægget udgør op til 20 øre per kilo. Hvert år betaler Danish Crown ejerne omkring 16 mia. kr. for grisene.

- Beregnes hver måned og gælder for alle leverancer i den følgende måned, basis af 12 mdr.
- So-leverance er også DC Marked berettiget
- Korrektioner ved kortere medlemskab, produktionsudvidelse og split-levering

# DC KONTRAKT

## - INDIVIDUELLE LØSNINGER

DC Kontrakt er en række muligheder, der kan tilpasses den enkelte ejers produktionsmønster. Godt alternativ til især mindre leverandører. Estimeret gevinst for de fleste typer producenter ligger mellem 5-20 øre per kilo.

### Alt ind/alt ud

- Intet tillæg via DC Marked
- Basisvægt 70 til 90,9 kg
- Overvægtsfradrag øges i trin af 20 øre til so-notering nås
- Normale undervægtsfradrag
- Afregning på 3 ugers gennemsnit
- Kontrakt per CHR-nr.
- Først til mølle princippet
- Max 17 afhentningsuger pr. år herefter 1.000 kr. pr. afhentning

### Flex levering

- Intet tillæg via DC Marked
- Basisvægt 70 - 86,9 kg
- Normale over- og undervægtsfradrag
- Rådighedsbeløb på 2 kr. per svin
- Til rådighed for "efterfyldning" af læs
- Deling af læs
- Ingen betaling for udlevering mellem 18.00 - 06.00
- Retten til særlige krav bortfalder
- Kontrakt per CHR-nummer

### Sektionsvis levering

- Til alle producenter
- Kontrakt-baseret
- Basisvægt 70 - 90,9 kg
- Fradrag på 5-15 øre/kg for ugens gennemsnitsvægt
- Op til 10% overvægtige svin uden fradrag
- Ud over 10% overvægtige er fradraget 50-150 øre/kg
- Svin over 110 kg afregnes til so-notering



# EN ORDENTLIG SNAK OM SKINKER

- Der skal skæres her, mens du løfter rørbenet sådan her. Så bliver hinden siddende, og den er med til at holde på kødet senere i processen.

Instruktionen kommer fra Jens Munch, der er slagter i Skagen. Han er også kendt som slagter Munch. Han er på besøg hos Danish Crown i Esbjerg, hvor slagter Poul Erik Lindsted lytter på de gode råd.

## Fra slagter til slagter

- Når knoglen er ude, så skal du skære her og her. Det skal være rene snit og ikke mange små snit, der åbner kødet eller ødelægger hinderne. Og til sidst skal enderne skæres, så de er lige. Det minimerer spild, når skinkerne skal slices, forklarer Jens Munch, der giver sine slagtertips videre til de to medarbejdere, der udbener hans skinker.

- Jeg lytter meget, når det er en

mester, der taler. Og så er det godt med den direkte kontakt, så vi kan få styr på alle detaljerne, siger Poul Erik Lindsted, der er en del af det team, der udbener de skinker, der sendes til Skagen.

**Slagter Munch har 22 ansatte. Alt bliver lavet fra bunden og alle kødvarer bliver købt hos Danish Crown. Lidt over halvdelen sælges lokalt, mens resten sælges i hele landet i butikker, delikatesser og til restauranter.**

## 87 skinker om ugen

Hver uge modtager Jens Munch 87 skinker fra Danish Crown. Det har han gjort, siden han i 2001 startede med at købe hele skinker. Siden 2007 har han købt skinkerne udbenede.

- Tallet er bestemt af hvor mange skinker, der kan hænge på min vogn. Der er lige plads til 87 styk. Men det er også mange, og de fylder jo en del. Det var også en af grundene til, at vi droppede at udbene selv. Det var også blevet for tidskrævende og dyrt. Vi brugte jo to dage på det før. I dag bruger vi tiden på dét vi er bedst til, forklarer han.

## Startede helt fra bunden

Jens Munch startede med at eksperimentere med skinker en gang i midten af 90'erne. Uden egentligt at kende særligt meget til teknikken og uden at vide om, der var et marked. I dag er hans Skagen Skinke en anerkendt og landskendt specialitet.

- Vi startede med ingenting, og vi vidste stort set ingenting. Så jeg tog på studieture til Italien for at lære lidt om håndværket. Her gik jeg rundt og smagte







tet – kødet. Jeg foretrækker fede skinker med et godt fedt lag. Hvis skinkerne er for magre, falder kødet fra hinanden i det færdige produkt, forklarer han.

**Produktionen af Skagen Skinken tager omkring 14 måneder. Den endelige tørring inden rygningen kan variere i længden, men de enkelte led i produktionen ligger fast. Saltning, tørring, mere tørring og lidt mere tørring inden den endelige koldrygning over bøgesmuld i tre dage. Skinken sælges hel for 245 kr kiloet og for 600 kr i skiver.**

**En lang proces**

87 skinker bliver i løbet af et år til godt og vel 4500 skinker. De er alle udvalgt med omhu og mærket med et stort X. I kølerummene hænger de side om side med lidt ekstra plads for at sikre en optimal køling.

- Skinkerne er igennem en lang proces, hvor vi har dem i hænderne op mod 25 gange i løbet af de 14 måneder. Vi starter med verdens bedste kød og ender med måske en af verdens bedste skinke. Og det er jo slet ikke så ringe endda, når vi stort set startede med ingenting, siger Jens Munch med et glimt i øjet.

og sugede ny viden til mig. Men de var ikke så ivrige efter at fortælle alle hemmelighederne. Men jeg så, at det er big business, hvor skinker i tusindvis hænger side om side i store haller, fortæller Jens Munch.

**En unik smag**

I starten kunne der være stor forskel på de enkelte produktioner, og det skete da

også ind i mellem, at der var nogle skinker, der blev mindre gode. Især drillede saltningen i starten. I dag bruger Jens Munch for eksempel kun halvt så meget salt og salpeter som i starten.

- Jeg har i dag fundet min egen opskrift og udviklet helt nye teknikker, der gør, at Skagen Skinken har fået sin helt unikke smag. Men det har været en lang vej. Det vigtigste er dog udgangspunk-



DANISH CROWN SENDER ENGLANDSGRISE TIL SVERIGE

# NEGATIV **MEDIEOMTALE** VENDT TIL FORNUFTIGT SALG

I maj måned rullede der nogle billeder hen over svenskerne tv-skærme. Grise, der stod i udleveringsrum, blev i svensk tv betegnet som danske grises levevilkår. Indslaget postulerede, at alle danske svin voksede op under lignende vilkår. Danish Crown reagerede i samarbejde med Landbrug & Fødevarer hurtigt på de misvisende billeder.

De svenske fødevarerbutikker, der importerer det danske svinekød, blev inviteret til ved selvsyn at se på både gården og et dansk slagteri. De svenske medier fik samme invitation og bragte

efterfølgende en mere korrekt gengivelse af forholdene i de danske svinestalde. Men de misvisende billeder havde fået de svenske forbrugere op af sofaerne. De vil ikke købe dansk svinekød.

- Efter pres fra både forbrugere og medier har flere af vores svenske kunder besluttet, at de kun vil købe kød fra UK-grise til salg under egne varemærker. Det drejer sig primært om mørbrade, nakker, kamme og bove. Vi har dog sideløbende fortsat et stort og betydeligt salg af konventionelt kød til det svenske marked under vores eget varemærke, siger

eksportchef Søren Busk Andersen, der forklarer, at kravene til UK-produktionen nogenlunde svarer til de svenske myndigheders krav til produktion af svin i Sverige.

- I øjeblikket kan vi dække efterspørgslen i både Sverige og England, hvorfor den øgede mængde har haft en positiv virkning på prisen. Samtidig er det et godt eksempel på, hvordan vi som global koncern kan sælge kødet på det mest attraktive marked, ved at være hurtige og omstillingsparate. Og det har vi fået stor anerkendelse for hos kunderne, siger Søren Busk Andersen.





# ET DYBT SNIT BLEV TIL ET NYT PRODUKT

Nysgerrighed og samarbejde er hemmeligheden bag en ny kotelet, der har øget salget betydeligt i England.

Det hele startede med den halvtop-skårede 100 grams butterflykotelet, der var utrolig populær i England. Koteletten var så populær i det britiske, at det fik fabrikschefen i Hadsund, Jørn Sølvsten, til at undre sig.

- Under et besøg i England spurgte jeg de engelske kunder, hvorfor de bestilte så mange butterflykoteletter, siger Jørn Sølvsten.

Det spørgsmål var starten til et helt nyt produkt. Det viste sig, at de engelske skolebespisninger, som hovedsageligt bestilte sommerfuglekoteletten, skar den midt over, så den passede perfekt til de engelske skolebørns maver.

Jørn Sølvsten foreslog de engelske kunder, at de fra fabrikkens side kunne skære butterflykoteletten helt igennem. På den måde kunne de engelske skolebespisninger købe et færdigt produkt på 50 gram.

I år 2008 solgte Hadsund 130.000

butterflykoteletter til England. Samme år blev der solgt 130.000 50 grams koteletter.

I år er der indtil videre blevet solgt lige så mange butterflykoteletter som hele sidste år, mens der allerede er blevet solgt 1 million 50 grams koteletter.

- Det hele kommer af en undren og af at lytte til kundens behov. Helt uden omkostninger har vi udviklet et nyt produkt og gjort det mere bekvemt for kunden. Og har øget salget betydeligt, siger fabrikschef Jørn Sølvsten.

# DANISH CROWN

## SØGER AFTAGERE AF GØDNING

DC Blans og DC Ringsted producerer hvert år en mængde gødning, der bliver til overs efter afskrabning af de lastbiler, der transporterer svinene til slagteriet. Gødningen er en blanding af fast gødning, ajle og rent strøelse i form savsmuld og er særdeles velegnet til at sprede på markerne.

- Gødningen er bedst egnet til at anvendes på landbrugsjord, frem for at blive behandlet i biogasanlæg eller lignende. Derfor søger vi én - eller eventuelt nogle få - aftagere i nærheden af Blans og Ringsted, siger Claus S. Nielsen, miljøkoordinator i Danish Crown.

Gødningen, der har et tørstofindhold på 20 - 25 %, indeholder cirka 5,4 - 7,3 kg kvælstof per ton og cirka 1,3 - 1,7 kg fosfor per ton. Danish Crown udfører

efter nærmere aftale jævnlige analyser af gødningen.

- Vi forestiller os, at Danish Crown leverer gødningen hos aftageren, og herudover betaler vi et beløb, der skal dække opbevarings- og udbringningsomkostninger, og samtidig give en passende fortjeneste, siger Claus S. Nielsen, der gør opmærksom på, at gødningen kan anvendes og udbringes i henhold til reglerne om fast gødning.

DC Blans skal afsætte omkring 800 ton per år. Gødningen opbevares på slagteriets møddingsplads og kan leveres én gang årligt på et nærmere aftalt tidspunkt.

Gødningen kan leveres fra og med gødningsåret 2010/11 - eventuelt tidligere hvis det ønskes.

Slagteriet i Ringsted producerer omkring 1.200 ton per år og her ønskes leveringen startet hurtigst muligt.

- Vi håber at kunne indgå en aftale med enten én eller nogle få aftagere, der ikke bor mere end højst 50-60 kilometer fra slagterierne, siger Claus S. Nielsen, der fortæller at, den leverede gødning skal indgå i gødningsplanen og der må påregnes leverancer dagligt på alle hverdage og enkelte lørdage.

Hvis du råder over de fornødne miljøgodkendte opbevaringsanlæg og det fornødne udspretningsareal, er du velkommen til at kontakte miljøkoordinator Claus Skodborg Nielsen på telefon nummer 8919 1397 eller på mail [csn@danishcrown.dk](mailto:csn@danishcrown.dk) for en nærmere drøftelse af en eventuel aftale.



# DANSK KALV UDVIDER MED FIRE EFTERÅRSNYHEDER

Danish Crowns forædlingsafdeling i Sdr. Felding har udviklet fire helt nye produkter til efterårssortimentet, der omfatter krydrede og marinerede produkter fra Dansk Kalv forfærdinger. Det drejer sig om krebinetter af kalvekød med paneringspose, fyldt kalvesteg, vildmari-neret kalvesteg og kalvespidsbryst med krydderier.

- Det er spændende nyskabelser, der vil blive markedsført under Dansk Kalv logoet, og som kan være med til at

udbrede kendskabet til Dansk Kalv yderligere, fortæller salgsdirektør i Oksekødsdivisionen, Finn Klostermann.

For finanskrisen har været hård ved brandet Dansk Kalv – hårdere end ved de andre kødtyper. Og det har direkte ført til faldende salg.

- Kalvekødet ligger i den dyre ende og de ædlere udskæringer ligger i toppen ude i butikkerne.

Konsekvenserne af krisen har været, at kunderne har skåret ned på indkøb-

bet af de dyrere fødevarer og flyttet indkøbet til billigere produkter. Derudover er en stor del af indkøbet flyttet fra almindelige supermarkeder til discountforretningerne, hvor vi ikke markedsfører Dansk Kalv, forklarer Finn Klostermann, der fortæller, at der i juli måned blev gennemført en større kampagne i COOP-butikkerne med meget stor succes.

De fire nye produkter under Dansk Kalv logoet er ude i handlen fra uge 36 og kan købes i de fleste større supermarkeder.



## GODE ERFARINGER ER GULD VÆRD

Danish Crowns Oksekødsdivision deltager gerne i Erfa-gruppe møder – både ude på gården og inde på slagteriet.

- Erfa-grupperes besøg på slagteriet giver det bedste udbytte, hvis gruppen kan begynde mellem kl. 9.00 og 13.00, så man er sikker på, at der er dyr i stalden og på slagtebåndet, og

man herved får mulighed for at se alle arbejdsprocesser. Der er også mulighed for at få et fagligt indlæg, fortæller afdelingschef i DC Ejerservice Ejvind Kviesgaard.

Et besøg på gården omfatter normalt en tur gennem staldene efterfulgt af et fagligt indlæg. Et Erfa-gruppe

besøg på gården kan efter gruppens ønsker foregå i dag- eller aften-timerne.

Aftale om et Erfa-gruppe møde kan arrangeres med fabrikschefen på det slagteri gruppen primært leverer dyr til. Alternativt kan det aftales med enten Ejvind Kviesgaard på 8919 2437 eller Erling Johnsen på 8919 2446.

# SCAN-HIDE SÆLGER IGEN HUDER

Danish Crowns delvist ejede datterselskab Scan-Hide har fået vendt udviklingen efter, at finanskrisen medførte et dramatisk fald i salget af huder.

I løbet af kort tid forsvandt markedet for de danske huder i takt med, at finanskrisen fjernede grundlaget for virksomheden som traditionelt afsætter til bilindustrien og modeverdenen. Men inden for de senere måneder har efterspørgslen på huder til især Sydeuropa og

Kina været stigende, lyder det fra Lorenz Hansen, direktør i Oksekødsdivisionen og formand for Scan-Hide.

- Vi har solgt en del huder til især bilindustrien til stigende priser. Det skal ses i lyset af en periode med meget store prisfald og et nærmest katastrofalt marked, hvor intet kunne sælges og vores lagre voksede. I dag er lagrene kraftigt på vej nedad, og vi ser meget mere positivt på fremtiden, siger Lorenz Hansen.

Scan-Hide blev oprettet i 1991 af en række danske slagteriselskaber og havde dengang en markedsandel i Danmark på omkring 25 procent svarende til cirka 200.000 kreaturhuder om året. I dag forarbejder selskabet årligt godt 850.000 ferske huder fra danske og tyske kreaturslagterier, og det gør Scan-Hide til den førende producentejede virksomhed i Europa inden for råhuder og halvfabrikata.

## ÅBEN STALD I EFTERÅRET

I løbet af den kommende måned vil der være mulighed for at møde medarbejderne fra DC Ejerservice ved en række åben stald arrangementer. Her kan du blandt andet få svar på Oksekødsdivisionens nye glidende afregning og andre relevante spørgsmål, der vedrører din bedrift.

Samtidig vil det være muligt at smage en oksekødspølse og andre lækkerier, når grillvognen er med følgende steder i tidsrummet 10-15:

- Fredag den 11. september** Steen og Anders Nørgaard, Abildholtvej 7, Hogager ved Holstebro
- Fredag den 18. september** Arne Porse, Rygårdevej 2, Allingåbro
- Onsdag den 30. september** Kurt Pedersen, Tiphedevej 29, Ansager
- Fredag den 2. oktober** Asger Christensen, Fynslundsvej 59, Vrå ved Jordrup

## UDENLANDSKE DYR MÅ IKKE SLAGTES

Køer, kvier og tyr der er importeret fra udlandet så som Sverige, Tyskland, Frankrig eller andre steder fra, må ikke slagtes på slagterier i Danmark, der er autoriserede til eksport.

I de sidste par måneder er der flere dyr, der er blevet afvist på Danish Crowns slagterier.

- I nogle tilfælde har vi været nødt til at aflive dyret eller køre det til nærmeste

private slagtehus på dyrets ejers regning. I stedet kan vi i Danish Crowns Oksekødsdivision tilbyde, at vi en gang i måneden kører dyrene til Husum i Nordtyskland, siger Ejvind Kviesgaard.

Det kræver tilmelding til det normale slagtested, der så vil koordinere en lastbil til at fragte dyrene til Husum.

## TJEK FEJLLISTEN FRA RYK

Det sker af og til, at dyr af en eller anden årsag bliver registreret forkert ved tilmelding til slagting. Nogle gange drejer det sig om forvekslinger mellem køn, alder eller dyrenes registreringsnumre.

- Uanset om det er en fejl om kønnet eller du har udmeldt et andet dyr end det, som er noteret slagtet, er du velkommen til at ringe til DC Ejerservice. Jo hurtigere der reageres, jo bedre, oplyser Ejvind Kviesgaard, DC Ejerservice, der understreger vigtigheden af, at reagerer på skrivelser fra RYK vedrørende slagtefejl.

Bemærk, at for det enkelte dyr skal alle typer bevægelser, fødsel, slag, DAKA, osv. indberettes inden 7 dage, og det skal overholdes for alle dyr.

# SÆSONNOTERINGEN FOR KØDKVÆGSUNGTYRE STIGER EN KRONE

Fra uge 36 blev noteringen på kødkvægsungtyre under 24 måneder og kødkvægskvier under 12 måneder i formklasse R-/7 og højere ekstraordinært i vægtgruppen 271 – 360 kg hævet med en krone.

Sæsonnoteringen forventes at fungere til og med uge 50. Baggrunden for den øgede notering er, at efterspørgslen på disse dyr normalt overstiger tilførslen på denne årstid. Niveauet for noteringsstigningen hen over perioden vil afhænge af, hvad markedet kan bære.

## GLIDENDE VÆGTAFFREGNING TRÆDER SNART I KRAFT



Oksekødsdivisionen indfører ny afregningsstruktur for ungtyre, kvier og køer. I stedet for en inddeling baseret på vægtklasser, vil der fra den 5. oktober 2009 blive anvendt en glidende eller lineær vægtaffregning.

I praksis vil der for hver kategori blive udregnet modeller med fixpunkter med præcis afregningspris ved en bestemt vægt og form. Dyrets afregningspris findes lineært mellem fixpunkterne, som fastsættes ligesom den nuværende notering.

Læs mere på [www.danishcrown.dk/landmand](http://www.danishcrown.dk/landmand)

## KREATURNOTERINGEN Uge 37

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

### Dansk Kalv

160 - 205 *Kg.	<b>23,20</b>	<b>23,20</b>	<b>23,20</b>	<b>21,70</b>	<b>**</b>	-
----------------	--------------	--------------	--------------	--------------	-----------	---

### Ungtyre u. 24 mdr. og kvier u. 12 mdr.

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

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

261 - 340 Kg.	<b>22,05</b>	<b>19,95</b>	<b>17,85</b>	<b>15,75</b>		-
---------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--	---

### Køer og kvier på 42 mdr. og derover

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

Hele noteringen læses på [www.danishcrown.dk](http://www.danishcrown.dk)

## MARKEDSANALYSE

Markedssituationen for okse- og kalvekød er stort set uforandret i forhold til sidste uge.

Salget på hjemmemarkedet forløber roligt, og der er ingen opløftende signaler i markedet.

Eksporten af ungvæg og kalvekød til Syd-europa møder modstand, og priserne på bagfjerdinge og bagkødsudskæringer er under pres.

Forfjerdinge afsættes til forskellige markeder. Her er salget lettere og priserne tilfredsstillende.

Danish Crowns Oksekødsdivision slakter i indværende uge 5500 dyr og udsigten for kommende uge lyder på rolig handel.



## DANSK FØDEVAREKONTROL PÅ KINESISK

To kinesiske tv-folk og en tolk oplevede forleden Horsens slagteri gennem et rullende kamera. Målet med deres besøg er at vise de kinesiske forbrugere, hvordan man håndterer kød i Danmark.

Der blev lagt særlig vægt på sporbarhed, sundhedsmærkning og fødevarerikkerhed. Navnlig køl havde de fokus på.

30 % af alle fødevarer i Kina bliver nemlig kasseret, inden det når middagsbordet, fordi der ikke er ressourcer nok til køl. De tre gæster var også meget imponerede over teknikken. Specielt de mange robotter, der gør det muligt for fire mand at håndtere et område, fascinerede kineserne.

- De fortalte mig, at det ikke kan svare sig

i Kina at fremstille robotter til at gøre arbejdet. Det er alt for dyrt i forhold til at ansætte en mand mere, fortæller Bent Aalund Olsen, chefen for fødevarerikkerhed i DC, der viste de tre kinesere rundt.

- Grisehoveder er en specialitet i Kina. De sagde, at det er det bedste, de kan få. Så de havde rigtig julelys i øjnene, fortæller Bent Aalund Olsen.

Optagelserne skal bruges i flere forskellige kinesiske udsendelser henvendt til forbrugeren. Derudover bliver lavet en DVD til messer og konferencer, hvor fødevarerikkerhed er i fokus. Optagelserne sker samarbejde med Norddanmarks EU-kontor i Bruxelles og Beijing.