



NY GLIDENDE VÆGTAFREGNING FOR KREATURER

Oksekødsdivisionen i Danish Crown indfører en ny afregningsstruktur for ungtyre, kvier og køer.

› Læs mere side 10

DC UPDATE

AUGUST 2009

STIGENDE INTERESSE FOR AT SÆTTE SMÅGRISE I SLAGTESVINESTALDEN



Tomme stalde, billigt korn og attraktiv finansiering giver lige nu travlhed hos DC Ejerservice. Flere og flere ejere ringer nemlig ind for at høre nærmere om mulighederne i DC Afregning på et tidspunkt, hvor der igen er ved at komme

en fornuftig økonomi i dansk svineproduktion.

- Vi oplever, at flere ejere ringer ind og spørger til DC Afregning. Kornet er billigt og flere har sat smågrise ind i staldene. Derfor vil de gerne høre om netop deres

muligheder i det nye koncept, fortæller andelshaverkonsulent i DC Ejerservice, Jacob Rasmussen.

Ny trend

Den stigende interesse for at købe smågrise kommer på et tidspunkt, hvor eksporten af smågrise ser ud til at blive

› Artiklen fortsættes på næste side

LÆS I DETTE NUMMER:

KOMPLICERET HJERTEFORSKNING PÅ SKEJBY SYGEHUS

Læs mere på side 4

DC EJERSERVICE UDVIDER MED FLERE OPGAVER

Læs mere på side 6

SPEED GUIDE TIL DC AFREGNING

Læs mere på side 7

PRØVEORDNING GIVER BONUS

Læs mere på side 9

DC HUSUM TÆT PÅ FORDOBLING

Læs mere på side 11

› Fortsat fra forsiden

rekordhøj. Sandsynligvis vil omkring 8 millioner smågrise være sendt sydpå, når året er omme. Men også hos SPF, der står for godt en femtedel af den samlede danske eksport, mærker direktør Peter Skov Madsen, den stigende interesse.

Eksport på toppen

- Eksporten til Tyskland er sandsynligvis toppet, og vi har i de seneste uger set et fald på omkring 5000 om ugen i forhold til det meget høje niveau i foråret. Historisk set, så er det sådan, at eksporten falder lidt hen over sommeren. Men det her fald ser ud til at skyldes mere end blot sæsonudsving, fortæller Peter Skov

Madsen, der sidste uge sendte omkring 25.000 smågrise til Tyskland. Samtidig indgik han dog flere aftaler med danske svineproducenter, der vil købe smågrise.

Tre årsager til optimisme

- Når jeg taler med producenterne, så siger de stort set samstemmende, at det er det billige korn, udsigten til en forbedret økonomi og Danish Crowns tilbud om billig finansiering, der er årsagerne til, at de igen vil producere slagtesvin. Vi ser jo også, at puljenoteringen og den beregnede notering følges pænt ad, og at forskellen er til at overse, siger Peter Skov Madsen.

Udsigt til gevinst

Hos DC Ejerservice giver den nye trend en forventning om, at det ser ud til at der vil komme en stigning i danske slagtesvin. Det skal samtidig ses i lyset af den seneste svinetælling, der viste, at der er sket en stigning i antallet af både slagtesvin og søer.

- Ifølge de aktuelle oplysninger fra DSP kan de fleste tjene op mod 150 kr eller mere per svin i dækningsbidrag under de nuværende forudsætninger. Og alt andet lige tyder det på stigende slagtinger senere på året, siger Jacob Rasmussen.

GRYNT, GRYNT... HALLO?

Danish Crown lancerede sidste år ringetoner, som kan få din mobil til både at øffe eller brøle – alt efter om du er mest til lyden af grise eller køer.

Nu er der fire nye ringetoner klar frisk fra staldene. Denne gang er det lyden af tungsvin, Antonius-gris, en ny



variant af et økogrynt eller Simmentaler og Skotsk Højlandskvæg, som du kan vække opsigt med, når din telefon ringer.

Download ringetonerne gratis fra www.danishcrown.dk og læs om landmændene bag dyrene.

STORT BESØG PÅ DYRSKUERNE

Danish Crowns køkken-karavane var i år på dyrskue i Roskilde, Odense og Herning.

Alle steder blevet hakket, skåret og snittet. Og der er blevet snakket om mad og smagt på wok-retter med kød fra Danish Crown. I Herning var udfordringen dog noget større end tidligere på sæsonen.

- Det var bragende varmt. Selv om vi gjorde, hvad vi kunne, målte vi op til 35 grader i teltet. Og jeg synes, det er imponerende, at gæsterne trodsede varmen og lavede mad sammen med os. Vi havde dog et par stykker, der lige måtte holde en pause, siger projektkoordinator, Kirsten Meisner, i Danish Crown.

Sammenlagt har flere end 1600 været i teltet for at lære nyt om mad og stegeteknikker. Næste gang køkkenet kommer på farten er til september, hvor EAT 09 løber af stabelen i København. Her vil der også være mulighed for at prøve både knive og talenter ved wokken.

HORSENS HAR RUNDET 15.000.000 SVIN

Danish Crowns slagteri i Horsens åbnede for fire år siden og har løbende øget kapaciteten. Både i takt med indkøringen af selve slagteriet og de enkelte linjer og i takt med de nødvendige miljøgodkendelser. Aktuelt bliver

der slagtet 87.500 svin om ugen, og den 11. juni blev svin nummer 15 million slagtet.

I dag beskæftiger slagteriet godt 1250 medarbejdere med 42 forskellige nationaliteter

Vi måler hvert år, om indsatsen er udbyttet værd i form af pr-værdi og medieomtale. Og medieomtalen har om muligt været endnu mere massiv i år end de to foregående, siger kommunikationsdirektør i Danish Crown Anne Villemoes, der er godt tilfreds med mediedækningen af Svinestien og Bacon Baren



EN OVERVÆLDENDE SUCCES

- Det er bare gået så godt, siger besøgsleder i Danish Crown og ansvarlig for Bacon Baren og Svinestien på dette års Skanderborg Festival, Agnete Poulsen.

Og tallene taler for sig selv. Alt i alt er omsætningen fra sidste år fordoblet.

Der blev langet ca. 800 brunches over disken hver dag. Det er godt 100 flere om dagen sammenlignet med sidste år.

Lyst til grill

De mange gæster tog også godt imod det nye grilltiltag. Lørdag slog 689 festivalgæster et smut forbi Bacon Baren for at få mørkt kød, sprøde pølser og frisk salat.

Selv om medarbejderne har haft rygende travlt i køkkenet og på grillen,

fortæller Agnete Poulsen, at sammenholdet hos Danish Crowns medhjælpere har været helt i top. Og det har smittet af på Svinebeboerne, der har fået ekstra forkælelse i form af skoldhed suppe om aftenen og brunch på sengen.

- Nogle af beboerne har forsøgt at bestikke mig med champagne, så de kunne få en hytte næste år. Men sådan er det ikke, griner Agnete Poulsen besøgsleder i Danish Crown og ansvarlig for Bacon Baren og Svinestien.

- Men champagnen, den skal nok blive nydt, siger hun med et glimt i øjet.

Mediernes darling

Det var ikke kun svinebeboerne og festi-

valens øvrige gæster, der var begejstret for Danish Crowns Bacon Bar og Frilands Svinesti. Medierne stod i kø for at komme med til grise festen. Blandt andet var BT-TV og Jyllandsposten forbi for at tale med Svinestiens brudepar, P3 udloddede en Svinehytte, og P4 delte morgenmad ud med Frilandsgrisen Frida.

- Vi måler hvert år, om indsatsen er udbyttet værd i form af pr-værdi og medieomtale. Og medieomtalen har om muligt været endnu mere massiv i år end de to foregående, siger kommunikationsdirektør i Danish Crown Anne Villemoes, der er godt tilfreds med mediedækningen af Svinestien og Bacon Baren.

KOMPLICERET HJERTEFORSKNING PÅ SKEJBY SYGGEHUS

Patienten er i fuld bedøvelse og trækker vejret tungt og regelmæssigt. Slangor, tuber og katetre er monteret og går ind gennem en åbning i halsen og videre ned i hjertet, som slår helt regelmæssigt. Endnu.

Men fire læger og forskere fra Skejby Sygehus, der står omkring patienten, forsøger at skabe en ubalance i hjertet. Eller en defekt, som de efterfølgende kan behandle.

En af hjertelægerne er Steen Buus

Kristiansen, der har gode erfaringer med at anvende svin til forskning.

- Vi forsøger at skabe en mulighed for pacemakerbehandling af hjertesvigt – eksempelvis ved nedsat pumpefunktion. Og da vi ikke kan udføre den slags forsøg på mennesker, anvender vi svin i stedet for, fordi de ligner mennesker meget. Dog er der små forskelle, når det drejer sig om hjertet, hvor blandt andet en af blodårerne løber noget anderledes. Men det er rigeligt tæt nok til, at vi kan bruge resultaterne, siger Steen Buus Kristiansen, der fortæller, at der indtil videre er anvendt omkring seks svin i den indledende fase af forsøget, der skal vare op mod 12 måneder endnu. Forsøget er det første af sin art i verden og er endnu ét i en lang række banebrydende forsøg på Skejby Sygehus.

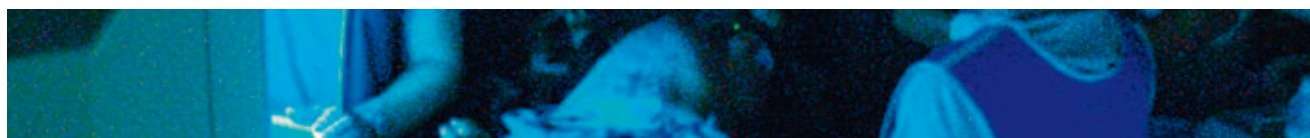
Fast leverandør

Alle grise til Skejby Sygehus kommer fra en enkelt bedrift, der har leveret svin til sygehuset siden 1982. Oprindeligt valgt, fordi det var - og stadig er - den nærmeste gård til Skejby Sygehus. Sygehuset modtager dog en mindre portion mini-grise på 10-35 kilo fra en anden producent.

- Jeg leverer omkring 1000 svin om året til hospitalet og cirka 1500 til Danish Crown. Jeg skal have rigeligt af svin i forskellige størrelser, så sygehuset har



Vi forsøger at skabe en mulighed for pacemakerbehandling af hjertesvigt – eksempelvis ved nedsat pumpefunktion, siger Steen Buus Kristiansen, der fortæller, at svinet genetisk set ligner mennesket med op mod 99 procent.



- Jeg er glad for aftalen, selv om der er meget manuelt arbejde involveret. Hvis jeg ikke havde den, ville det ikke gå at have grise på den måde i de gamle stalde og så var jeg nok stoppet for længe siden, siger Lars Bo Kjeldsen.



nogle at vælge i mellem. Nogle gange skal jeg kunne levere inden for 15 minutter, hvis for eksempel "patienten" dør på operationsbordet. Derfor har jeg altid flere end jeg umiddelbart skal bruge og resten ryger så til slagteriet, fortæller Lars Bo Kjeldsen, der overtog produktionen af hospitalsgrise efter sin far i 2001.

Med skovl og trillebør

For at kunne leve op til sygehusets krav til grisene, er det nødvendigt, at Lars Bo Kjeldsen bruger mere tid på grisene end andre svineproducenter. Grisene bor i nogle ældre stalde. De bliver håndfodret og ligger i et godt lag halm.

- Grisen skal bare være i orden - 100 procent. De må ikke have en rift, et blodøre eller nogen former for skavanker. De fleste svineproducenter vil nok sige nej tak til tjansen, fordi der er så meget ma-

nuel arbejde. Jeg bruger dagligt omkring 3-4 timer på at fodre og at muge ud. Så det ville ikke være rentabelt, hvis det var til en almindelig produktion, siger Lars Bo Kjeldsen, der også bruger mellem tre til fire timer om ugen på at veje ud. Ofte skal vægten ligge på +/- ét kilo.

Svin i alle størrelser

På Skejby Sygehus anvendes grisene både til forskning og undervisning. De vejer mellem 1,5 - 90 kilo og skal ligesom menneskelige patienter komme fastende. Derudover skal de være renavskede.

- Vi anvender grisene til mange typer forsøg og undersøgelser, og derfor er det helt afgørende, at vi kan få dem i netop de ønskede størrelser. Til vores hjerteforskning foretrækker vi grise på 60-70 kilo, fordi så svarer grisenes hjerter til et voksent menneskehjerte - og det betyder, at vi kan bruge alt vores udstyr uden

at skulle foretage ændringer, fortæller Steen Buus Kristiansen.

Noteringen plus tillæg

Lars Bo Kjeldsen køber alle sine smågrise hos flere producenter i området. Nogle gange helt ned til daggamle smågrise, der skal bruges i forsøg, hvor de skal udgøre det for tidligt fødte børn. Når dyrene bliver leveret til hospitalet, bliver de afregnet til den gældende notering plus et tillæg for levering og for at stå til rådighed, fortæller landmanden, der også driver en nellikeproduktion om foråret og en produktion af jordbær, når sommeren er på sit højeste.

- Jeg er glad for aftalen, selv om der er meget manuelt arbejde involveret. Hvis jeg ikke havde den, ville det ikke gå at have grise på den måde i de gamle stalde og så var jeg nok stoppet for længe siden, siger Lars Bo Kjeldsen.

DC EJERSERVICE UDVIDER MED FLERE OPGAVER

Ejernes direkte kontakt med Danish Crown går oftest gennem DC Ejerservice. Alt fra tilmelding, indtransport, afregning til statistik, kartotek, koncepter og den løbende dialog med ejerne varetages af en fast stab af medarbejdere, der hver især kan hjælpe med specialviden inden for et helt specifikt område.

- Vi har i løbet af de senere år fået en række nye opgaver i DC Ejerservice. Tidligere var der en overvægt af praktiske opgaver i forbindelse med afregningen, mens vi i dag tilbyder langt mere rådgivning og personlig service. Netop nu modtager vi for eksempel mange henvendelser på vores nye afregningskoncept, DC Afregning, fortæller underdirektør i DC Ejerservice, Vagner Bøge.

Nye medarbejdere i en mindre afdeling

For at kunne håndtere de mange henvendelser er afdelingen blevet udvidet med to nye konsulenter, der skal varetage

ge kontakten med både de eksisterende ejere og opsøge nye svineproducenter.

- Vi har i takt med de nye opgaver gennemgået opgaverne i afdelingen og har samlet set reduceret antallet af medarbejdere løbende. Lige nu er vi ved at omlægge nogle af opgaverne, og det betyder, at der er blevet behov for en ny type medarbejder til det mere opsøgende arbejde, siger Vagner Bøge.

Friland flytter ind

Som et led i Danish Crowns omfattende plan til forbedring af konkurrenceevnen, DC Future, er datterselskabet Friland ved at gennemføre overflytningen fra Skive til Randers. Det har på landmandsiden betydet, at Frilands medarbejdere fra landmandsafdelingen bliver en del af DC Ejerservice. I praksis får det dog ingen betydning for Frilands producenter.

NYE MEDARBEJDERE:

DC Ejerservice har ansat Søren Højby Simonsen og Per Hjort som konsulenter i DC Ejerservice. Søren Højby er uddannet agrarøkonom, har en bred svinefaglig baggrund blandt andet via jobs i Danske Slagterier, Landbrugets Rådgivningstjeneste og som chefkonsulent på Agrogården i Ringe. Per Hjort er salgsuddannet og har en baggrund inden for staldudstyr og automatik.

Derudover er Jens Peter Nannerup og Ina Nielsen fra Friland nu også en del af teamet. Jens Peter Nannerup har været 8 år i Friland. Han er uddannet landbrugstekniker og har beskæftiget sig med leverandørservice. Ina Nielsen har været ansat i 10 år og er oprindeligt uddannet edb-assistent og har også været i landmandsafdelingen.

MØD DC EJERSERVICE HOS DORTHE OG NIELS ADELSTORP

Lørdag den 15. august er der åben stald på adressen Krattetvej 67, 9740 Jerslev. Her er det Dorthe og Niels Adelstorp, der har bygget en enkelt-frats stald med 9 sektioner a 500 stipladser samt en udlevering med 350 stipladser. Planen er at producere 20.000 grise fra 8 kg til slagtevægt. På dagen har du mulighed for at møde medarbejdere fra DC Ejerservice og få svar på helt aktuelle spørgsmål.



SPEED GUIDE TIL DC AFREGNING

Flere end 1000 andelshavere brugte lejligheden til at deltage i et af sommerens dialogmøder, dels for at høre om Danish Crowns omfattende konkurrenceforbedrende plan, DC Future, dels for at høre mere om elementerne i det nye afregningskoncept, DC Afregning. Efterfølgende har en meget stor del af ejerne været i kontakt med DC Ejerservice for at tilmelde sig den ene eller den anden model alt efter produktionsmønstre og afhentningsstrategi.

Flere på venteliste

- Interessen for at høre om DC Afregning har været meget stor, og vi er i øjeblikket ved at oprette ventelister på flere af kontrakterne, siger Jacob Rasmussen, andelshaverkonsulent i DC Ejerservice, og fortsætter:

- Men det betyder ikke, at der ikke vil være plads til flere i fremtiden. Vi udvider kapaciteten på kontrakterne løbende. Samtidig vil jeg understrege, at det ikke er nødvendigt at tilmelde sig DC Afregning. Hvis man ønsker det, kan man fortsætte som hidtil og så behøver man ikke gøre noget, fortæller han.

Speed guide til hurtigt svar

Medarbejderne i DC Ejerservice har i løbet af sommeren alle været på et udvidet kursus i DC Afregning for at kunne svare på alle relevante spørgsmål fra ejerne.

- Vi har udviklet en speed guide til at finde lige netop den model, der passer den enkelte ejer bedst. Det drejer sig om at skære alt det overflødige væk og fokusere på de muligheder, der kan være med til at optimere økonomien for den enkelte, forklarer Jacob Rasmussen.

Både svin og søer tæller med

- Det, vi allerførst kigger på, er hvilken

kontrakt, der umiddelbart passer bedst. Det kunne for eksempel være UK produktion, alt ind/alt ud, sektionvis levering, eller multigris. Dernæst skal svineproducenten tage stilling til leveringsformen – skal det være tilmeldt antal eller hele læs. Og til sidst udregner vi mulighederne inden for DC Marked, der alene går på det antal kilo, der sendes til slagtning. Her er det dog vigtigt at være opmærksom på, at både svin og søer tæller med i udregningen, siger Jacob Rasmussen.

Har du spørgsmål eller ønsker du mere information om DC Afregning kan du kontakte DC Ejerservice på 8919 1920.

Herudover ligger der på www.dansksvineproduktion.dk et regneark som kan anvendes til udregning af mulighederne i DC Afregning.

JUSTERINGER I DC AFREGNING:

På det seneste møde i Svineproducent Udvalget blev det besluttet, at justere nogle få detaljer i kontrakterne. Det betyder, at:

- kravet om hele læs under alt ind/alt ud bortfalder
- max. antal afhentninger under alt ind/ alt ud hæves fra 15 til 17
- der indføres en gennemsnitsvægt på mellem 81-85 kg under sektionvis levering

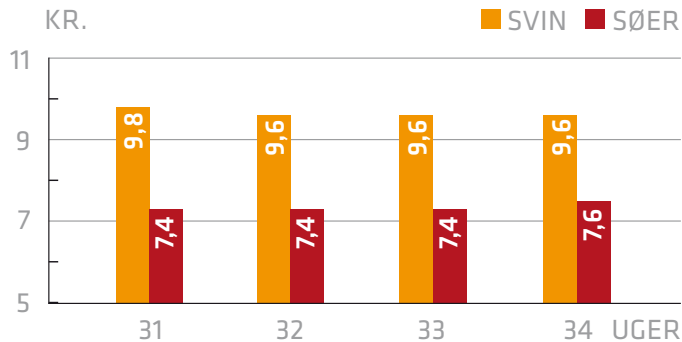
Læs mere om DC Afregning på www.danishcrown.dk/landmand

RAPPORTERNE KLAR TIL GØDNINGREGNSKAB 08/09

Oplysninger om antal leverede slagtesvin og gennemsnitsvægt er nu tilgængelige på www.landmandsportalen.dk. Rapporterne dækker perioden 1.08.08 til 31.07.09 samt de fem foregående år. Oplysningerne er personlige og bliver derfor ikke udleveret til for eksempel konsulenter og lignende.

I modsætning til tidligere vil oplysninger ikke blive sendt ud per post, og ved behov opfordrer vi derfor andelshavere til at kontakte DC Ejerservice.

NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

MARKEDSANALYSE

Skinkerne har nu nået bunden i Sydeuropa og der forventes en svag stigning de kommende uger. Bove og produktionskødet går fornuftigt. Kamme og bryst er uforandret, mens nakkerne fortsat er under pres.

Landemæssigt er de fleste markeder uforandret. Frankrig er på vej på ferie, mens italienerne er midt i ferien. Rusland og Polen er stabile og tager gode mængder, mens fjernøsten er uforandret.

DANSK FRILANDSGRIS BLIVER TIL BACON I AUSTRALIEN

For anden gang denne sommer har Friland kontakt med kunder til Frilandsgris i Australien.

En prøveordre på omkring 3 ton leveres nu til virksomheden George Weston, som vil bruge kødet til at producere bacon og kogt skinke til den australske supermarkeds kæde Woolworths.

Tidligere på sommeren indgik Friland en aftale med en anden forædlingsvirksomhed, Primo Small Foods, som leverer kødprodukter til supermarkeds-kæden Coles. Den første container til Primo Small Foods afskibes til Australien i denne uge.

Frilands salgschef i Danmark, Arne Dyrebjerg, siger, at den nye prøveordre til George Weston er særligt interessant, fordi den også omfatter skinker, mens der på det danske marked især er afsætning for midterstykker.

DANISH CROWN HAR

HÆVET

DEN ØVRE VÆGTGRÆNSE

Fra uge 30 blev vægtgrænsen hævet med ét kg til 86,9 kg. Bundgrænsen på 70 kg forbliver uændret, og der er således nu 16,9 kg inden for basisvægten. Den nye vægtgrænse gælder også for UK-grise.

- Vi håber, at det større spænd i basisvægten kan være med til at forbedre produktionsvilkårene hos vores ejere. Samtidig har der udviklet sig et marked for lidt tungere delstykker, siger underdirektør i DC Ejerservice, Vagner Bøge.

Sidste gang vægtgrænsen blev hævet – også med 1 kilo – var i foråret 2006.

PRØVEORDNING GIVER BONUS

Flere vælger at melde sig ind i Danish Crown, når prøveperioden som bonusleverandør udløber. Siden november sidste år har Danish Crowns Oksekødsdivision tilbudt nye leverandører at prøve fordelene ved et medlemskab i seks måneder. Indtil videre er der små 100 kreaturproducenter, der har valgt at tage imod tilbuddet. Det fortæller afdelingschef i DC Ejerservice, Ejvind Kviesgaard

- Vi tager løbende kontakt til de pro-

ducenterne, der har været på prøve, og som skal beslutte sig for, om de vil blive medejere af Danish Crown. De første har meldt sig ind, og vi forventer, at der kommer flere endnu.

Som bonusleverandør modtager man i prøveperioden 70 øre per kilo oveni i noteringen – dog uden ret til restbetaling. Ordningen blev forleden gjort permanent. Bonusløbet vil dog blive vurderet på ny hvert år i september.

- Vi har været meget tilfredse med interessen. Vi har været i kontakt med mange producenter – både store og små – og langt de fleste ville gerne prøve ordningen. I løbet af perioden har vi haft en øget tilgang af dyr, vi ellers ikke ville have haft. Og lige nu har vi flere på vej, så forhåbentligt giver det samlet set flere dyr til slagting, fortæller Ejvind Kviesgaard.

SÆSONNOTERING FOR KØDKVÆGSUNGTYRE

Fra og med uge 36 øges noteringen på kødkvægsungtyre under 24 måneder og kødkvægsungkvier under 12 måneder formklasse R-/7 og højere ekstraordinært i vægtgruppen 271 – 360 kg.

Sæsonnoteringen forventes at fungere til og med uge 50 2009. 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.



KREATURNOTERINGEN Uge 33

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

Dansk Kalv

160 - 205 *Kg.	23,20	23,20	23,20	21,70	**	-
----------------	--------------	--------------	--------------	--------------	-----------	---

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

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

Kvier og unge køer u. 42 mdr. samt stude

261 - 340 Kg.	22,25	20,15	18,05	15,95		-
---------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--	---

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

over 360 Kg.	20,15	18,65	17,15	15,65	13,15	-
301 - 320 Kg.	18,55	17,05	15,55	14,05	11,55	-
241 - 260 Kg.	14,65	13,15	11,65	10,35	9,45	-

Hele noteringen læses på www.danishcrown.dk

MARKEDSANALYSE

Markedet er nu i fuld gang efter sommerferien, og det betyder generelt lidt bedre efterspørgsel efter de fleste produkter.

Efter en meget stille periode er ordrerne på Dansk Kalv nu større, og der er igen en bedre balance mellem udbud og efterspørgsel.

Ungkvægssalget i Sydeuropa er også lettere. Der er især interesse for bagkødet, hvorimod halve kroppe og forfjerdinger kun sælges i mindre målestok.

Oksekødsmarkedet er ligeledes lidt lettere for udskæringer fra køllen og forkød. Rygprodukter og mørbrad handles fra uændrede til lidt lavere priser.

Oksekødsdivisionen slagter i indeværende uge ca. 5.800 dyr og udsigten for den kommende uge lyder på lidt lettere handel.

NY GLIDENDE VÆGTAFFREGNING FOR KREATURER

Oksekødsdivisionen i Danish Crown indfører en ny afregningsstruktur for ungtyre, kvier og køer. I stedet for en inddeling baseret på vægtklasser, vil der fra den 1. oktober 2009 blive anvendt en glidende eller lineær vægtaffregning.

- Vi har kigget på de muligheder, der ligger for at forny afregningsstrukturen og ved at indføre en lineær afregningsmodel tilgodeser vi producenternes ønske om at ramme en afregning, hvor vi undgår for bratte overgange mellem vægtklasserne, lyder det fra Lorenz Hansen.

En lineær model

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.

- Tidligere kunne ét enkelt kilo under

eller over en vægtklasse måske betyde op mod 2 kroner mindre per kilo. Det udlignes nu, så forskellen bliver væsentligt mindre og vi undgår den skarpe opdeling af vægtklasserne, siger Lorenz Hansen.

Naturlig fortsættelse

- Den nye vægtaffregning skal ses som en naturlig fortsættelse af decimalklassificeringen, der blev indført for nogle år siden. Vi arbejder hele tiden på at forbedre afregningen og den måde vi afregner på. I det her tilfælde har vi lyttet til producenterne, men det har ikke været muligt at indføre den nye model, før kunderne var sikre på, at kvaliteten var den samme, siger Peder Philipp, formand for Kreaturudvalget, der fortæller, at den lineære vægtaffregning blot er et af flere nye initiativer fra Oksekødsdivisionen.

Bonus for hele læs

- Vi vil gøre det mere attraktivt at levere hele læs, og derfor hæver vi bonus-

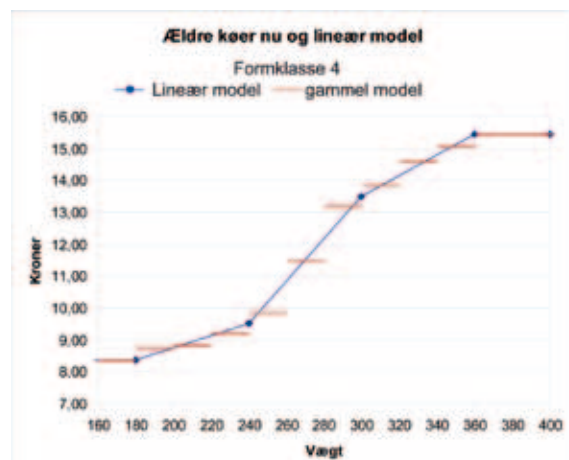
sen. Samtidig har vi valgt at gøre vores ordning med bonuslevering permanent. Begge dele skal ses som supplement til den forbedrede service, vi leverer, siger Peder Philipp.

Ny bonus ved indtransport per 1. oktober

Fra 11 - 14 dyr pr. afregnet/uge	15
kr. pr. stk	
Fra 15 - 24 dyr pr. afregnet/uge	25
kr. pr. stk.	
Fra 25 – og opefter	40 kr. pr. stk.

25 dyr tilmeldt/afregnet eller mere pr uge = hel læs (NYT!)
Ved hele læs må Danish Crown afhente dyrene i løbet af døgnet på DC's valg.

Illustration af den lineære model



Vandrette markeringer viser nuværende afregningsmodel. Kurven viser den nye lineære model.





OD GJORDE SMUKFEST LIDT SAFTIGERE

Skanderborg Festivalen havde brug for kød. Masser af kød. Derfor havde festivalen købt 22.000 saftige hakkebøffer og 3000 møre steaks. Leverandøren var Oksekødsdivisionen.

De 22.000 hakkebøffer blev fordelt på to af Skanderborg Festivalens egne burgerboder. De 3000 steaks blev solgt i "Walters Steakhouse".

Sidste år skabte de lækre steaks massiv kø ude foran "Walters Steakhouse". For at komme køerne til livs og give folk en mulighed for at få lækkert kød uden kø, besluttede OD at stille op med egen grillvogn og eget personale. Leveringen lød på 1600 ribeye steaks samt salat og sauce.

Produktudvikler i OD Pia Mejl Kraut-

wald fortæller, at det var en varm fornøjelse at lange ribeye steaks over disken.

- Men det gik strålende i vognen. Folk tog rigtig godt imod det nye tilbud, og de nød ribeye steaksene.

DC HUSUM TÆT PÅ FORDOBLING

Oksekødsdivisionens kreaturslagteri i Husum i Nordtyskland står nu klar efter en om-, til- og udbygning. Udbeningskapaciteten var før på 400 ton om ugen. Den stiger nu til 700 ton, fortæller direktør for Oksekødsdivisionen Lorenz Hansen.

- Vi har længe haft et stort ønske om at udvide vores udbeningsfaciliteter, fordi efterspørgslen i detailhandlen efter udbenede varer har været stigende. Vi har netop introduceret en helt ny type indpakning, der skal vække forbrugernes interesse, når de skal vælge kødet i køledisken. Både kødet og indpakningen skal være lækker, siger Lorenz Hansen, der fortæller, at Oksekødsdivisionen for nylig indgik en aftale med Dansk Supermarked om forarbejdning og opskæring af al okse- og kalvekød til Føtex og Bilka fra den 1. oktober.



DANISH CROWN, POSTBOKS 9, MARSVEJ 43, 8960 RANDERS SØ



DANISH CROWN UDVIDER SAMARBEJDET MED GOURMETSLAGTERNE

Ti af landets absolut bedste slagtere, Friland og Danish Crown har gennem de seneste år arbejdet på at udvikle et stærkt samarbejde, hvor de gode traditioner, der kendetegner dansk slagterhåndværk holdes i hævd gennem fælles inspiration og udveksling af erfaringer.

Slagterne mødes flere gange om året, hvor der bliver talt om kød, kvalitet og nyt og gammelt håndværk og alle markedsfører sig som en del af Gourmetslagterne, fortæller Jens Munch, indehaver af den landskendte Slagter Munch i Skagen, og initiativtager til slagter-samarbejdet.

- Vi gør det her for vores kunders skyld, for som private slagtere skal vi gøre noget for at skille os ud. Nogle fokuserer mere på mængder og pris, men vi har valgt at satse på at finde nogle kvalitetsprodukter, vi kan sælge med rigtig god samvittighed, og som man ikke kan finde andre steder. Vi har blandt andet lavet regler for, hvor længe kødet skal

modnes. Samtidig er det vigtigt for os, at det er dansk kød, vi tilbyder, siger Jens Munch.

På Danish Crowns hjemmeside er der lavet et særligt afsnit, hvor du kan læse mere om slagterne, finde opskrifter og se slagter-TV, som løbende vil præsentere de enkelte slagtere i små videoklip.

Besøg www.gourmetslagter.dk.

Slagterbutikkerne i samarbejdet er:

Slagter Munch, Skagen
Slagter Bertelsen, Holstebro
Slagter Mortensen, Lemvig
Slagter Maltesen, Birkerød
Slagter Lindhardt, Værløse
Kongebakkens Slagter, Roskilde
Slagter Baagø, Helsingør
Slagter Christiansen, Fanø
Slagter Broe, Gentofte
Fjordagerslagteren, Odense