



REKORD I SLAGNING AF KREATURER

Ugen op til jul bød på ny rekord i antallet af tilmeldte kreaturer. Knap 6700 dyr blev slagtet på slagterierne i Aalborg, Holstebro og Tønder.

› Læs mere side 9

DC UPDATE

JANUAR 2009

KLARE AFTALER OG PRÆCIS

AFHENTNING



Brødrene Lars og Stig Kristensen driver sammen Geddebækholm med en årsproduktion på 36.000 smågrise, og de har nu valgt at blive so-andelshavere efter en kort prøveperiode:

-Vi startede prøveperioden i starten af oktober og har sagt ja til at blive andelshavere på søer. For os er det vigtigt at kunne tilrettelægge produktionen præcist, og det kræver klare aftaler om afhentning af søerne, siger de.

› Læs artiklen på side 6

LÆS I DETTE NUMMER:

UDVIDET EKSPORT TIL RUSLAND

Læs mere på side 2

BØRN SMAGER PÅ FREMTIDEN

Læs mere på side 3

UK-TILLÆGGET TILPASSES

MARKEDET

Læs mere på side 7

HØJREB VED SPORTENS HØJBORD

Læs mere på side 9

KREDSMØDER OG VALG

Vinterens kredsmøder bød på debat og orientering om selskabets resultater og den aktuelle økonomiske situation. I alt har cirka 3500 været til møde i både Svine- og Oksekødsdivisionen – og dermed ligger årets deltagelse på niveau med sidste år.

Debatten har i år drejet sig om mange emner, men udfordringerne med fortsat at sikre et fornuftigt råvaregrundlag har alle steder været i fokus.

Som afslutning på kredsmøderne var der valg til de styrende organer i valgområde II og følgende er blevet valgt ind:

Til bestyrelsen:

Asger Krogsgaard - *genvalg*
Niels Mikkelsen - *genvalg*
Peter Fallesen Ravn,
Øster Løgum - *nyvalg* - *i stedet for Peder Damgaard*

Til SPU:

Henrik Refslund Hansen, Bredebro
- *nyvalg* - *i stedet for Peter Fallesen Ravn*
Arne Bech Poulsen - *genvalg*

Til I & K-udvalget:

Henning Ø. Bloch - *genvalg*
Carl Chr. Lei - *genvalg*



UDVIDET EKSPORT TIL RUSLAND

Danish Crowns slagterier i Ringsted, Herning og Skærbæk kan igen eksportere til det store og vigtige russiske marked. Med virkning fra den 1. januar har de russiske veterinærmyndigheder hævet det importforbud, der blev indført gennem 2008 med henvisning til fund af reststoffer i svinekødet.

- Det er en rigtig god nyhed og en god start på det nye år. Gennem de senere år er det russiske marked blevet særdeles attraktivt for Danish Crown, og vi får nu udvidet vores eksportmuligheder væsentligt. I praksis vil det betyde, at vi har mulighed for at fordoble vores eksport, og det kommer primært til at foregå fra vores slagterier i Ringsted og i Herning, forklarer direktør i Svinekødsdivisionen, Morten Petersen.

Inden årsskiftet var det slagterierne i Horsens og Rønne, der alene havde adgang til det russiske marked.

BØRN SMAGER PÅ FREMTIDEN

Samarbejde mellem Tulip og Faaborg-Midtfyn Kommune skal sikre god institutionsmad til børn.

De mindste er smagsdommere, når Tulip og Faaborg Midtfyn-Kommune fra mandag den 12. januar og 14 dage frem afprøver en række måltider i samarbejde med børn i fire daginstitutioner i Faaborg-Midtfyn Kommune.

Her skal børn og pædagoger afprøve både mad og forskellige serveringsformer for at se, hvad der giver størst succes hos børnene. Det sker som et led i et projekt, hvor Tulip og Faaborg-Midtfyn Kommune vil arbejde med den bedste løsning for institutionsmad.

"Vi sørger selvfølgelig for, at alle retter er ernæringsmæssigt rigtigt sammensat til børn. Men det er jo afgørende, at de kan lide maden, så

derfor er det selvfølgelig også børnene, der skal teste den, siger Tulips innovationsdirektør Eva Nautrup.

Ud over at servere forskellige retter vil Tulip også forsøge flere forskellige måder at levere maden på, så institutionerne både kan få maden portionsanrettet og som buffet, hvor børnene selv er aktive i køkkenet.

"Det handler både om at inddrage børnene i køkkenet – og om at skabe en løsning, der er tilpasset hverdagen i institutionerne. Derfor er det vigtigt for os at finde den optimale løsning, siger Eva Nautrup.

Direktør i Faaborg-Midtfyn Kommune Annalise Horster understreger,

at forsøget handler om, at både kommunen og Tulip skal blive klogere på, hvordan man løser de udfordringer, der opstår, når loven fra 1. januar 2010 kræver, at der skal serveres mad i alle børneinstitutioner.

"Det handler om at levere så godt et tilbud som muligt, og jeg mener, at vi i fællesskab har bedre mulighed for at afprøve forskellige løsninger, så Faaborg-Midtfyn Kommune er klar med den bedst mulige løsning, når loven træder i kraft i 2010, siger Annalise Horster.

Meddelelse fra Daka

DAKA REGULERER AFGIFTERNE

Afgifterne for afhentning og forarbejdning af døde dyr fastsættes ud fra salgspriser på primært fedt fra disse varer samt omkostningerne til afhentning og forarbejdning af dyrene. Finanskrisen med videre har bevirket, at prisen på fedt og

energi i øvrigt er styrtet i et omfang, der sjældent er set tidligere. Samtidig er råvaretilførslen under pres, hvilket påvirker Dakas enhedsomkostninger. Af disse årsager er det nødvendigt at regulere afgifterne på døde dyr i negativ retning.

NYE RÅVAREAFGIFTER PÅ DØDE DYR MED VIRKNING FRA JANUAR 2009

		Fordærvelsesgebyr	
Varenavn	Pris pr. stk.	Varenavn	Pris pr. stk.
Grise	58,50	Fordærvelsesgebyr Grise	58,50
Søer	198,50	Fordærvelsesgebyr søer	198,50
Orne	198,50	Fordærvelsesgebyr Orner	198,50
Smågrisecontainere 190 l	192,00	Fordærvelsesgebyr Cont. 190 L	192,00
Smågrisecontainere 240 l	242,00	Fordærvelsesgebyr Cont. 240 L	242,00
Sanering af svin - kilopris			
Sanering af søer - kilopris			
Sanering af orne - kilopris			
Sanering containere - kilopris			
Spædekælve (0-60 dage)	54,00	Fordærvelsesgebyr spædekælve	52,00
Fedekælve (60 - 365 dage)	202,00	Fordærvelsesgebyr Fedekælve	78,00
Kreaturer (over 1 år)	539,00	Fordærvelsesgebyr Kreaturer	121,00
Kreaturer (over 2 år)	539,00	Fordærv. gebyr Kreaturer+24 mdr	121,00
SRM-affald kvæg	375,00	Fordærvelsesgebyr SRM affald	375,00
SRM-affald kvæg 0/30 mdr.	375,00	Fordærvelsesgebyr	375,00
Huder spædekælve	72,00	Fordærv.gebyr huder/spædekælve	72,00
Huder spæde / fede	72,00	Fordærv.gebyr huder/Fedekælve	72,00
Huder kvier	72,00	Fordærv.gebyr huder/kvier	72,00
huder kreaturer	72,00	Fordærv.gebyr Huder/Kreatur	72,00
Slagteaffald	375,00	Fordærvelsesgebyr Affald	375,00
Smådyrscontainere 190 l	192,00	Fordærvelsesgebyr Smådyrscont.	192,00
Smådyrscontainere 240 l	242,00	Fordærv.gebyr Smådyrscont.240L	242,00
Andet	72,00	Fordærvelsesgebyr Andet	72,00
Sanering containere, andet			
BSE-Analyse	228,00		
EU-Tilskud	-37,25		

Læs mere på www.daka.dk

GRØNNE SMIL

PÅ ALLE SVINESLAGTERIER

Samtlige svineslagterier gennem nåleøjet



Med certificeringer af slagterierne i Horsens og Skærbæk kort før nytår blev der sat en markant milepæl for miljøarbejdet i Danish Crown. Alle Danish Crowns svineslagterier har nu fået en grøn smiley som synligt bevis på, at de har styr på miljø og arbejdsmiljø.

Arbejdet begyndte i 2005 med afdelingerne i Blans og Esbjerg, og siden er det gået slag i slag med de øvrige svineslagterier.

- Det er en ret stor proces for det enkelte slagteri. Alt skal kortlægges, og der skal lægges detaljerede planer for miljøarbejdet her og nu og fremadrettet. Men det har været en virkelig positiv proces, for hver eneste gang vi er gået i gang med en ny afdeling har medarbejderne vist et enormt drive. Det er dygtige og engagerede folk, som brænder

for arbejdsmiljøet, så man rykker virkelig på tingene, fortæller miljøchef Charlotte Thy.

At motivationen også holder efter den første certificering, viste sig tydeligt i løbet af det seneste år. Her blev slagterierne i Blans, Esbjerg, Holstebro og Herning som de første re-certificeret.

- Alle steder havde man formået at holde gejsten oppe, så de fik fornyet certificeringen uden problemer, siger Charlotte Thy.

Grønne skærestuer

Heller ikke miljøafdelingen får lov til at hvile på laurbærene ret længe, for nu er det skærestuernes tur til at gennemgå miljøcertificeringen. Arbejdet på skærestuerne begynder i 2009 med Rødding og Faaborg som de første afdelinger.

NY VICEADM. DIREKTØR FOR DANISH CROWN I SVERIGE

Johan Andersson er blevet udpeget som ny viceadm. direktør i Danish Crowns svenske datterselskab, Danish Crown Livsmedel AB

Johan Andersson tiltræder stillingen som viceadm. direktør den 14. april 2009 og bliver overordnet ansvarlig for indkøb, salg og information i Danish Crown Livsmedel AB.

Johan Andersson er 43 år gammel og er en af de mest erfarne i den svenske slagteribranche, hvor han er et velkendt ansigt i salgs- og indkøbskredse. Han kommer senest fra en stilling som Business Development Manager i Scan AB.

Mens Johan Andersson bliver ansvarlig for indkøb, salg og information, får Brian Pedersen får ansvaret for produktion, økonomi og administration.

› Fortsat fra forsiden

KLARE AFTALER OG PRÆCIS AFHENTNING

Brødrene Stig og Lars Kristensen, der sammen driver deres fødegård, Geddebækholm, har valgt at levere søer til Danish Crown og dermed blive so-andelshavere. Deres smågriseproduktion passer perfekt til den nye afhentningsstruktur for søer, mener de.

Geddebækholm ligger i udkanten af Kjellerup. Op ad grusvejen og bag ved et bakkedrag ligger det toptrimmede landbrug, hvor der er fokus på effektivitet og præcis styring af produktionen.

- Vi har et stipladssystem, hvor vi er meget afhængige af,

at udsatte søer hentes på et helt præcist tidspunkt. I vores produktionsform er der ikke plads til, at en so skal vente i flere dage på at blive hentet, fordi en ny allerede står og venter på pladsen, siger Stig Kristensen, som nu på 16. år driver gården sammen med sin bror, Lars, der fortæller, at de følte sig fristet af Danish Crowns tilbud om at levere søer på prøve.

Tidligere erfaringer

Brødrene har tidligere leveret søer til Danish Crown, men valgte for 3-4 år siden at sende dyrene til Tyskland, fordi afhentningen ikke passede til produktionen.

- Vi var trætte af den tidligere vognmand, fordi han ville

Brødrene Lars og Stig Kristensen driver sammen Geddebækholm med en årsproduktion på 36.000 smågrise, og de har nu valgt at blive so-andelshavere efter en kort prøveperiode:

- Vi startede prøveperioden i starten af oktober og har sagt ja til at blive andelshavere på søer. For os er det vigtigt at kunne tilrettelægge produktionen præcist, og det kræver klare aftaler om afhentning af søerne, siger de.





Tirsdag er afhentningsdag på Geddebækholm. Vognmanden ringede 13.45 og fortalte han ville komme klokken 14.30. Og 13 søer stod klar, da han kom 14.25.

hente alle ugens dage på alle mulige tidspunkter. Det betød, at det var os, der skulle indrette vores produktion efter ham, hvor jeg mener, det skal være den anden vej rundt. Eller, at vi i hvert fald skal tage mere hensyn til hinanden. Og det føler jeg, vi får med de nye initiativer fra Danish Crown, siger han.

Søer på prøve

Allerede inden prøveperioden var overstået, havde brødrene Kristensen besluttet sig for at blive so-andelshavere. I forvejen var de andelshavere med slagtesvin, som de leverer knap 2000 af om året. Det har de gjort, siden de overtog gården i 1993 efter deres far.

Gården bærer tydeligt præg af vokseværk og er blevet udvidet ad flere omgange, og i dag er hovedproduktionen 36.000 smågrise fra to bedrifter med 830 og 450 søer.

Fast afhentningsdag

- Vi har nu fået en fast afhentningsdag og vognmanden ringer inden han er her. Og det fungerer perfekt. For os har den forbedrede service været helt afgørende for vores beslutning, og i den sammenhæng er det ikke kiloprisen på søerne, der vejer tungest. Det er effektiviteten i stalden, der styrer, siger de samstemmende.

UK-TILLÆGGET TILPASSES MARKEDET

Med virkning fra 1. januar 2010 ændres UK-tillægget til et markedsbestemt tillæg med en fast bund på 30 øre per kilo med efterfølgende regulering på baggrund af de hjembragte priser. Det nye tillæg kan reguleres på månedsbasis, hvis der er ændringer i afsætningsforholdene, der gør det nødvendigt.

- Vi gør tillægget mere dynamisk, så det hurtigere kan tilpasses til markedet, og det kan både være op og ned. Helt på samme måde som tillæggene for de øvrige specialgrise, forklarer divisionsdirektør, Morten Petersen.

UK tillægget er hidtil blevet reguleret en gang om året og senest til 50 øre per kilo. Det var i mange år 30 øre per kilo, men efterspørgslen på det engelske marked gjorde det muligt at hæve tillægget.

- Det er naturligvis altid meget beklageligt at skulle nedregulere et tillæg på en specialproduktion, men hvis specialproduktionen i en periode ikke selv kan oppebære et tillæg af en bestemt størrelse er det jo alle andre, der skal bære forskellen. I modsat fald, når specialproduktionen kan bære et større tillæg, er det jo rimeligt, at det kommer for eksempel UK-producenterne til gode, siger Morten Petersen.

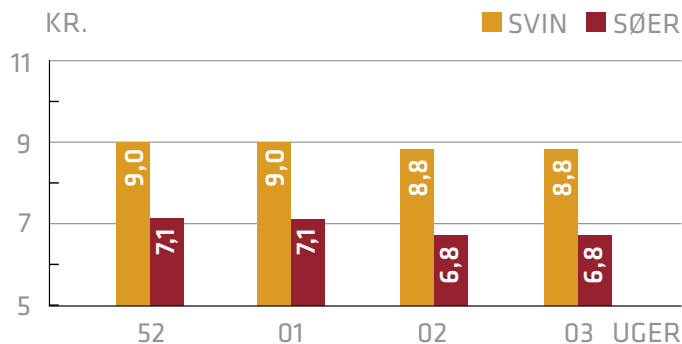
Den UK-garanti til nye UK-producenter på 4 år, der blev indført for at motivere nye producenter til at starte produktion, fortsætter uændret ud fra et tillæg på 50 øre per kilo.

DC EJERSERVICE SØGER NY KONSULENT

Til en nyopslået stilling i Randers søger DC Ejerservice en ny medarbejder, der kan være med til at videreudvikle aktiviteterne for og kontakten til ejerne. Afdelingen varetager relationerne mellem koncern og ejere.

Læs mere om stillingen på www.danishcrown.dk
- under job og karriere.

NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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



NORMAL TILMELDING TRODS FORSINKELSE

Vi gør opmærksom på, at tilmeldingsfristerne ikke er ændrede, selv om afhentningerne i øjeblikket er forsinkede. Fristen er fortsat senest kl. 13.00 to dage efter normalleveringsdagen. Overskrides fristen af forskellige årsager kan DC Ejerservice kontaktes, og tilmeldingen registreres til den korrekte uge uden ekstra omkostninger.

- Efter brandene i 2007 var det i en periode muligt at vente med ny tilmelding til dagen efter afhentning af de seneste tilmeldte. Desværre medførte det, at mange svin alligevel blev tilmeldt til forkert

uge, hvilket var utilfredsstillende for alle parter, forklarer Jens Nors, indtransportleder i DC Ejerservice og fortsætter:

- Vi har derfor valgt ikke at ændre på tilmeldingsfristerne i den relative korte periode med mange udsættelser.

Ved udgangen af uge 2 var udsættelserne i gennemsnit under 3 arbejdsdage, og det vil blive reduceret mærkbart i løbet af den kommende uge, hvor slagtekapaciteten er øget meget på grund af overarbejde lørdag den 17. januar.

MARKEDS-ANALYSE

På det europæiske marked for skinker handles produkterne til svagt stigende priser, som følge af det "hul" julen har efterladt i markedet. For bove og produktionskød, er der en stabil efterspørgsel til uforandrede priser. Fedt og spæk er noget under pres og handles til faldende priser.

Det engelske baconmarked er tilsvarende stabilt, og afsættes til svagt stigende priser, der dels er afledt af efterspørgslen efter julestilheden, dels af at prisstigninger begynder at slå igennem.

Det er imidlertid stadig et stort problem, at den meget svage vekselkurs på pundet påvirker den hjembragte pris negativt.

Til tredjelande er afsætningen positiv. Det japanske marked tager så småt hul på de nye kontrakter og Kina efterspørger uforandret varer, hvilket virker positivt på vor afsætnings-situation. Rusland er fortsat lidt tøvende her først på året, men det forventes, at markedet vil komme positivt tilbage i slutningen af januar og begyndelsen af februar med henblik på nye aftaler nu, hvor de nye kvoter er frigivet.

Glædeligt er det i den forbindelse at kunne konstatere, at vi nu har fået genåbnet tre produktionssteder, der forhåbentligt vil være med til at forbedre vores samlede afsætning.

Dansk Kalv til Sport 2008

HØJREB VED

SPORTENS HØJBORD

Da Danmarks bedste sportsstjerner blev kåret i lørdags på DR1, blev der serveret Dansk Kalv under galla-menuen inden selve showet. I alt var der bestilt 80 stykker højreb - uden tyndsteg og uden mørbrad. Det var tredje år i træk, at det var Oksekødsdivisionen i Danish Crown, der leverede de udsøgte udskæringer, fortæller salgschefen i cateringafdelingen i Oksekødsdivisionen Erling Jensen.

- Det er ved at være lidt af en tradition, at det er os, der får æren af at levere kvalitetsproduktet Dansk Kalv.

Dyrene blev udvalgt og slagtet før jul og kødet har hængt indtil uge 1.

Hos Messecenteret var det kokken Anton Hauris Jespersen, der stod i spidsen for det store tv-show - i hvert fald gastronomisk. Fra det store centrale køkken, blev der i alt leveret 1700 kuverter til galla-middagen.

- Dansk Kalv er et helt unikt stykke kød - det er modnet korrekt, og det giver en fantastisk god smag, udseende og super mørhed, siger Anton Hauris Jespersen, der de to tidligere år også bestilte

Dansk Kalv til arrangementet - nemlig kalvefilet og mørbrad.

- Vi anvender også dansk kød til de fleste af vores andre arrangementer, men sportsstjerne skal have noget helt i særklasse, og efterhånden er det også blevet sådan, at de forventer noget, der er bedre end sidste år. Og så er det jo en fornøjelse at være med til at præsentere noget nyt og spændende, siger Anton Hauris Jespersen.

REKORDSLAGTNING AF KREATURER PÅ ÉN UGE

Danish Crowns tre kreaturslagterier havde travlt i ugen op til jul. Målet var at slagte alle tilmeldte dyr inden helligdagene og det betød, at 6693 kreaturer nåede at blive slagtet. Og det er ny rekord for de tre anlæg, fortæller Ejvind Kviesgaard fra Oksekødsdivisionen.

- Der var tryk på, og alle mand var på arbejde for at vi kunne nå det. Og så har det hjulpet, at vi har øget kapaciteten i både Tønder og Aalborg. Og netop i Tønder hvor man slagtede 2415



kreaturer kan man vel tale om en uofficiel Danmarks rekord i antal slagtninger, siger han.

Det høje antal slagtninger før jul betyder, at den første uge med fuld kapacitet starter lidt mere roligt. Der er tilmeldt 4005 kreaturer og antallet kommer sandsynligvis højere op i løbet af ugen.

- Slagtingerne forløber planmæssigt og alle tilmeldte dyr slagtes derfor i tilmeldingsugen, siger Ejvind Kviesgaard.

DEN AKTUELLE NOTERING FRA OKSEKØDSDIVISIONEN



Danish Crowns nye månedsblad DC Update kommer nu for tredje gang og for første gang i det nye år. Som tidligere meddelt har vi af praktiske årsager taget noteringen ud af bladet, og det har givet anledning til, at flere andelshavere spørger til, hvor de kan se noteringen henne, lyder det fra Ejvind Kviesgaard i

DC Ejerservice.

- Når DC Update kun kommer en gang om måneden, kan noteringen aldrig være præcis eller aktuel. Derfor er den helt udeladt. Jeg vil i stedet opfordre andelshavere, der ikke har adgang til internettet, til at bruge en af de andre muligheder, for at holde sig a jour, siger

han og forklarer, at noteringen altid kan oplyses via enten sms eller via servicetelefonen.

Du kan altid tilmelde dig sms-service, hvor du vil få noteringsændringer meddelt via mobilen. Tilmelding kan ske på Danish Crowns hjemmeside eller ved at ringe til DC-Ejerservice.

Det samme kan du få oplyst ved at ringe til servicetelefonen - 7010 1919. På denne vil du ud over noteringsændringer også få en aktual markedsberetning med eventuelle kommentarer omkring fremtidsudsigter.

Den aktuelle notering kan altid findes på www.danishcrown.dk

Derudover er du altid velkommen til at ringe enten til nærmeste slagteri eller til DC-Ejerservice i Herning på 8919 2400.

DET FORPLIGTER AT VÆRE DEL AF ET

FÆLLESSKAB

Som andelshaver har du mange fordele ved at være med i Danish Crowns Oksekødsdivision, men samtidig også visse forpligtelser – blandt andet med hensyn til leveringspligten.

Når andelshavere ikke overholder deres leveringspligt forringer det kapacitetsudnyttelsen på slagterierne, og det giver en dårligere økonomi og dermed en dårligere notering. Det skader alle og er i strid med vedtægterne. Brud på leveringspligten udløser

en bod på op til 25 procent af værdien af de kreaturer, som andelshaveren har uddraget selskabet.

Andelshavere i Danish Crown har med deres underskrift og samtykke erklæret, at de er bekendt med vedtægterne og villige til at acceptere såvel fordele som forpligtelser ved andelshaverskabet.

Danish Crown skal sikre en slagtekapacitet, så man kan modtage og aftage andelshavernes leverancer. Til gengæld

er andelshaveren forpligtet til at levere hele sin produktion af slagtedyr til Danish Crown.

Enhver producent af slagtekreaturer er velkommen til at levere slagtekreaturer til Danish Crown uden at være andelshaver, og hermed også uden de gensidige forpligtelser. Som almindelig leverandør får man sine dyr afregnet til gældende notering – men uden restbetaling, der gennem de sidste par år har ligget på 75 øre per kg i gennemsnit.

GRØN SMILEY TIL TØNDER

Kreaturslagteriet i Tønder har modtaget en grøn smiley af Arbejdstilsynet for afdelingens arbejde med miljø og arbejdsmiljø.

- Vi har lavet en del forbedringer inden for støjdemning og akustik på afdelingen for at få godkendelsen i hus, og i går modtog vi så et brev med godkendelsen fra Arbejdstilsynet. Det skyldes ikke mindst det lokale sikkerhedsteam og de blå folk, som har ydet en stor indsats, siger afdelingschef Per Svane Knudsen fra Danish Crown i Tønder



BONUSLEVERANDØR ER KOMMET GODT FRA START

Der har været mange henvendelser på vores tilbud om seks måneders prøvelevering med bonustillæg. I øjeblikket har godt et dusin kreaturproducenter valgt at prøve fordelene ved andelsselskabet, fortæller andelshaverkonsulent Erling Johnsen.

- Det har været meget positivt, at så mange har taget godt imod tilbuddet, og vi håber, at de fleste af dem vælger at melde sig ind i Danish Crown, når prøveperioden udløber, oplyser Erling Johnsen.

Mens aspiranterne prøver fordelene får de ud over den aktuelle notering et bonustillæg på 70 øre per kilo.

- Målet med ordningen er at tiltrække flere nye andelshavere og dermed sikre en vækst i råvaregrundlaget som kan være med til at øge kapacitetsudnyttelsen på slagterierne. Det giver lavere enhedsomkostninger og dermed højere notering til alle, forklarer Erling Johnsen

Kender du en nabo eller en kollega, der ikke er andelshaver er du velkommen til at sende ham videre til Erling Johnsen på 8919 2446.

ELEKTRONISK AFREGNING

Flere andelshavere har udtrykt ønske om at få deres afregninger og statistik på mail. Det kan lade sig gøre, hvis du kan tilmelder dig på www.danishcrown.dk

Afregningsoplysningerne kan du enten vælge at få på e-mail - eller du kan hente dem selv på www.landmandsportalen.dk



PASSIONERET FAGMAND FIK SLAGTERPRISEN 2009

En af Danish Crowns og Frilands gode kunder har modtaget Slagterprisen 2009.

Slagtermester René Martinussen fra Super Salling, Århus fik i går overrakt prisen af Danish Meat Association med den begrundelse, at han er en passioneret slagter, hvis hjerte inderligt banker for slagterhåndværket og som er lavet af det stof, der inspirerer og motiverer.

– René Martinussen modtager Slagterprisen 2009, fordi han med en usædvanlig varme og et brændende engagement slår på tromme for den danske kvalitet og konstant gør en indsats for at udvikle slagterbranchen og fremme dens mangfoldighed til glæde for kunder, kolleger, elever og andre i branchen. Renés fokus på forholdet til små kvalitetsproducenter og engagement på uddannelsesområdet gør ham til et fremragende repræsentant for det moderne slagterfag, siger Torben Blok fra Danish Meat Association.

Det er 10. gang, at Slagterprisen uddeles af Danish Meat Association. Du kan læse mere på www.detailogfoodservice.dk under slagterprisen 2009.

MAIL / WEB

ejerservice@danishcrown.dk
dcupdate@danishcrown.dk
www.danishcrown.dk
www.landmandsportalen.dk
www.friland.dk

SVIN / TELEFONLISTE

TILMELDING AF SVIN

Landmandsservice	7013 3131
SMS	1241

DC EJERSERVICE

Skive	8919 2323
Ringsted	8919 3149
Randers	8919 1920
Horsens, Indtransport	8919 2970

Servicetelefon	7010 1919
Daka, tilmelding	70225544
Daka, kontor	8795 9222
Falck, nødslagtning	70102030
Bestilling af øremærker	3373 2661

KREATURER / TELEFONLISTE

TILMELDING AF KREATURER

Landmandsservice	7013 3131
------------------	-----------

DC EJERSERVICE

Aalborg	89192660
Holstebro	89192850
Tønder	8919 3270
Herning	89192400

Servicetelefon	7010 1919
Bestilling af øremærker	7015 1333

FRILAND

8919 2763