



**TÆT DIALOG
MED DYRENES BESKYTTELSE**

› Læs mere side 16

DC
UPDATE

SEPTEMBER 2012

PENGE I SLAGTESVIN

FOR DE FLESTE SVINEPRODU-
CENTER HAR DET KUNNET LADE
SIG GØRE AT TJENE PENGE DET
FØRSTE HALVÅR AF 2012. DET
VISER DB-ANALYSER FRA DEN
LOKALE SVINERÅDGIVNING.

Læs mere på side 12og 13 ›



LÆS OGSÅ:

DC-COMPAS VISER RESULTATER ... 2

OL-KAMPAGNE STYRKER 100% DANSK ... 6

FLERE EJENDOMME MÅ INDGÅ I NABOLÆSNING ... 10

SIDSTE SKIB MOD AMMASALIK ... 19



DC-COMPAS VISER RESULTATER

DC COMPASS HAR RESULTERET I FORBEDRET EFFEKTIVITET FOR GODT 66 MILLIONER KRONER DET FØRSTE ÅR.

Kurset er sat, og den bliver Danish Crown ved med at styre efter. Forbedringer af effektiviteten er og bliver ved med at være et nøgleord for indsatsen, for det handler om hele tiden at sikre virksomhedens konkurrenceevne. Til gavn for landmændenes indtjening og for at bevare danske arbejdspladser.

På tærsklen til, at det er et år siden, DC Compass blev sat i søen, lyder meldingen fra styrmanden, at anstrengelserne har givet resultat. Planen har ført til en højere effektivitet, som i kroner og øre svarer til godt og vel 66 millioner.

Styrmanden er direktør for Teknik og Produktion, Søren F. Eriksen, som gør status med tilfredshed.

Kamp om at være bedst

- Vi har realiseret mange af de mål, vi har sat i DC Compass. Først og fremmest har vi fået en bedre systematik i at forbedre akkorderne, og dernæst er vi godt på vej til at udbrede best practice til alle fabrikker i Svinekødsdivisionen, så alle bruger den bedste metode til en given opgave, for eksempel en bestemt skæring.

Endelig har vi fået kernen i udpegningen og indførelsen af forbedringerne på fabrikkerne - vores tidsstudieafdeling - til at fungere rigtig godt, siger Søren F. Eriksen.

Han understreger, at DC Compass er en fortløbende proces, eftersom Danish Crown fortsat vil skulle effektivisere, for at vi som en international virksomhed kan bevare vores konkurrencekraft på den globale markedsplads, hvor der skal kæmpes om kunderne hver eneste dag.

- Vi skal være knivskarpe og bedre i morgen, end vi var i dag, bemærker Søren F. Eriksen.

Vi har momentum

Det at strømline produktionsgangene på vidt forskellige fabrikker over hele landet er ikke en nem opgave, og en dynamisk virksomhed som Danish Crown vil altid opleve ændringer og nye krav for eksempel fra kunder, der påvirker produktionen. Siden DC Compass blev lanceret, er der blandt andet kommet nye Japan-skæringer til, som i første omgang koster på akkorden.

Den reduktion i lønomkostningerne pr. kg slagtet kød, som DC Compass var beregnet til at skulle resultere i, er derfor ikke nået helt. Men Søren F. Eriksen er fortrøstningsfuld.

- Vi har et godt momentum, og det skal vi fastholde. Fabrikkerne har taget DC Compass til sig og arbejder seriøst med at føre forbedringerne ud i livet, så vi skal nok nå vores mål. Jeg er klar over, at mange kan føle, at de hele tiden bliver udsat for nye justeringer og ændringer, men vi kan se, at det hjælper, så indsatsen lønner sig, siger han.

Han bebuder, at skruen bliver holdt i vandet også i år 2 af DC Compass. Arbejdet vil fortsætte med at udbrede best practice til endnu flere områder end tidsstudieområdet, ligesom indsatsen med mere videndeling på tværs vil blive styrket, og der vil blive fulgt op på, at effektiviseringerne slår igennem over hele linjen.

DC Update er Danish Crowns månedsblad til andelshaverne. Bladet udkommer 11 gange om året og trykkes i 9.700 eksemplarer.

Redaktion
Torsten Lind Søndergaard, redaktør
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

Kontakt redaktionen på 8919 1478 eller tols@danishcrown.dk

Design og tryk
Datagraf

DANISH CROWN I TOP 10

BØRSENS ÅRLIGE DK1000-TILLÆG MED EN ANALYSE AF DE 1.000 STØRSTE DANSKE VIRKSOMHEDERS ÅRSREGNSKABER ER PÅ GADEN.

Danish Crown tager i år et spring op fra sidste års 12. plads til en plads som Danmarks 10. største virksomhed målt på omsætning.

I det store DK1000-tillæg stiller Børsen skarpt på Danish Crown, som er en af de virksomheder, man har valgt at portrættere særskilt.

Under overskriften "Kødbossens tyske succes" pryder et stort portrætfoto af adm. direktør Kjeld Johannesen hele forsiden af tillægget. Først i bladet er der desuden en otte sider lang reportage, hvor Børsen følger Kjeld Johannesen til Tyskland for at se nærmere på DC Fleisch i Essen og får en snak om virksomhedens strategi for det tyske marked, der målt på mængder er DC's største marked.

- I det henslumrende og gældstyngede Europa har Danish Crown fundet en dyb vækstlomme i Tyskland. Den giver ikke bare voksende omsætning i det store land isoleret set, men hjælper også via langt billigere produktion, som har pustet nyt liv i Danish Crown, skriver Børsen blandt andet.



Top-10 listen over DK's største virksomheder målt på omsætning

Rang 2012	Rang 2011	Navn	Nettoomsætning 2011 i mio. kr.
1	1	A.P. Møller - Mærsk	322.520
2	2	Danske Bank	115.197
3	3	ISS	77.644
4	7	United Shipping & Trading	68.434
5	4	Novo Nordisk	66.346
6	11	Wrist Group	65.489
7	5	Carlsberg	63.561
8	6	DONG Energy	58.437
9	9	Arla Foods	54.893
10	12	Danish Crown	51.754

40 ÅR MED EU

ER DANMARK MED - ELLER ER VI BARE MEDLEM?

Efter 40 år handler det stadig om bacon, konkurrence og beskæftigelse.

Derfor er der flæsk, øl og debat, når DI og CO-industri markerer 40 år i EU den 1. oktober 2012 hos Danish Crown i Horsens.

Da danskerne for 40 år siden meldte sig ind i EF, handlede det om bacon. I dag drejer det sig også om, hvordan vi sikrer vækst og arbejdspladser. DI og CO-industri inviterer til en engageret debat om Danmarks rolle i Europa. Sammen med en række markante poli-

tikere stiller erhvervslivet og fagbevægelsen op til en debat om, hvilken rolle Danmark skal spille i EU. Og hvilken rolle EU skal spille i Danmark.

Clement Kjersgaard stiller kritiske spørgsmål og holder debattørerne på EU-sporet.

Mød og debatér med Europaminister Nicolai Wammen, EU-kommissær Connie Hedegaard, EU-ordførere fra Folketinget og formændene for de ungdomspolitiske partier.

Danish Crown serverer håndholdt flæsk og sætter scenen for en debat om, hvor de næste 40 år fører hen. Debatten begynder kl. 17, men allerede fra kl. 15 er der en enestående mulighed for at se verdens mest moderne slagteri.

Arrangementet er gratis.

Tilmeld dig nu på adressen: <http://di.dk/Marked/Markeder/Aktiviteter/Pages/40aariEU.aspx>

KJELD JOHANNESSEN MED STATSMINISTEREN TIL KINA

DANISH CROWNS CEO KJELD JOHANNESSEN HAR VÆRET PÅ RUNDTUR I KINA SAMMEN MED STATSMINISTER HELLE THORNING-SCHMIDT OG EN RÆKKE TOPLEDERE FRA DANSK ERHVERVSLIV.

Statsministerens officielle besøg i Kina var opfølgning på præsident Hu Jintaos statsbesøg i Danmark i juni 2012. Den danske erhvervsdelegation, der ledsagede Helle Thorning-Schmidt, skulle blandt andet bidrage til at sætte fokus på danske erhvervsinteresser i Kina.

Stigende eksport af svinekød

Danish Crown står alene for knap 10 procent af den danske eksport til Kina og ser frem til muligheden for at skabe nye kontakter i landet, der med 1,3 mia. indbyggere er verdens folkerigeste nation.

- Kina er Danish Crowns hurtigst voksende marked. I løbet af de seneste fem år har vi fordoblet vores eksport til Kina, og vi ser fortsat et stort potentiale for dansk svinekød i landet. Derfor er det selvfølgelig meget spændende for os at deltage på turen, siger Kjeld Johannesen.

Han glædede sig over gensynet med landet, som han senest besøgte i foråret sammen med Danish Crowns bestyrelse. Dengang gik turen blandt andet til Kinas største kødvirksomhed Shineway, som Danish Crown efterfølgende underskrev en kontrakt med til en værdi af 100-150 millioner kroner.

- Vi har mange års erfaring med samhandel i Kina, og blandt andet fordi vi har en fødevarerikkerhed i absolut verdensklasse, har vi direkte adgang til det kinesiske marked, siger Kjeld Johannesen.

Dansk gris på tallerkenen

Hver time i højsæsonen sender Danish Crown en container med dansk svinekød til Kina. Det er typisk produkter som grisetæer, hoveder og haler, der hitter blandt de kinesiske forbrugere. Danish Crown sælger hvert år omkring 33 mio.

svinetæer til Kina, som lagt i én lang række næsten svarer til længden af Den Kinesiske Mur.

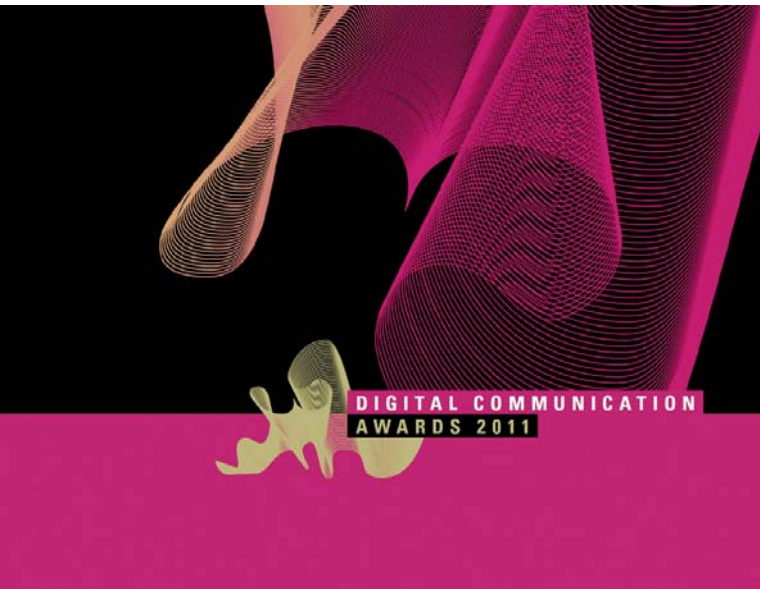
Økonomisk vækst og en hastigt voksende middelklasse i landet betyder, at de større supermarkeds kæder i stigende omfang også har dyrere udskæringer af dansk svinekød i køledisken.

Danish Crown i Kina

Danish Crowns datterselskab ESS-FOOD står for salget af koncernens produkter i Kina gennem tre salgskontorer i Hong Kong, Shanghai og Qingdao. Et andet datterselskab, tarmvirksomheden DAT-Schaub, beskæftiger omkring 2.000 medarbejdere på to fabrikker i Kina, der drives i joint venture med to kinesiske virksomheder.

Fotograf: Ming Ou Lü.





DANISH CROWN VINDER INTERNATIONAL PRIS FOR BEDSTE HJEMMESIDE

DANISH CROWN VAR PÅ PODIET, DA PRISERNE FOR DE BEDSTE DIGITALE LØSNINGER I EUROPA BLEV UDELT VED EN STOR EVENT I BERLIN.

Ved Digital Communication Awards 2012 vandt Danish Crown i kategorien "Corporate website" for virksomhedens hjemmeside, der blev relanceret først på året.

Hjemmesiden er lavet i tæt samarbejde med bureauet Skybrud.dk, som har været Danish Crowns samarbejdspartner på digitale løsninger i en årrække.

Det er Quadriga University of Applied Sciences, der står bag Digital Communication Awards, som har til formål at hædre de bedste løsninger inden for online kommunikation i Europa.

En jury bestående af 30 europæiske kommunikationsekspertter har udvalgt de tre bedste digitale løsninger inden for en række kategorier. I Berlin mødtes de udvalgte virksomheder for at præsentere

deres projekt foran en fire mand stor fagjury, før den endelige beslutning blev taget om vinderne i de enkelte kategorier.

- Hjemmesiden skal som al vores øvrige kommunikation afspejle, at vi er en virksomhed, som gerne vil i dialog med vores omverden. I Danish Crown handler det om mad – i hele værdikæden. Det forpligter. Derfor har vi lavet en hjemmeside, der afspejler den nærvær og tillid, vi gerne vil have med i dialogen med vores omverden. For os er prisen derfor en fantastisk anerkendelse af det arbejde, vi lægger i at kommunikere med de mange forskellige grupper, vores interessenter udgør, siger Danish Crowns kommunikationsdirektør Anne Villemoes.

- I samarbejdet har vi vist, at vi tør tage tilgængelighed et skridt videre med

det mindset, der ligger bag hjemmesiden. Ved at implementere en meget iøjnefaldende søgefunktion, der gør det muligt at gå direkte til den viden, man leder efter, sætter vi brugeren af hjemmesiden først, siger kreativ chef/partner Torben Bank fra Skybrud.dk, som også var til stede ved prisuddelingen i Berlin.

I maj måned blev Danish Crown kåret til årets digitale kunde og toppede de to kategorier "Corporate website" og "Informational website" for virksomhedens online årsrapport, da den danske kommunikationsbranche var samlet til den årlige Creative Circle Awards uddeling.

I juni kunne kommunikationsafdelingen hente den internationale pris Sabre Award for bedste årsrapport i samarbejde med bureauet CZOO.

OL-KAMPAGNE STYRKER 100% DANSK

Analyse viser øget kendskab til Danish Crown og 100% Dansk-mærket efter sommerens store OL-satsning. Næsten 8 ud af 10 danskere kender nu 100% Dansk Svinekød fra Danish Crown. Helt nøjagtigt svarer 77 procent ja til, at de kender mærket. Umiddelbart før OL var tallet 66 procent.

Samtidig er danskernes opfattelse af Danish Crown som virksomhed blevet mere positiv. Forbrugerne vurderer også

kvaliteten af DC's produkter højere.

Det viser en undersøgelse, som marketingafdelingen har gennemført efter sommerens massive OL-kampagne med tv-spots og et stort set-up i TV2's danskerlejr ved OL i London.

- Analysen viser også, at 100% Dansk Svinekød fra Danish Crown er blandt de mest foretrukne mærker af svinekød i Danmark, og det er yderligere blevet styrket under kampagnen. Det er vi meget tilfredse med, siger marketingchef Torben Pedersen.

Målgruppen nået

Både før og under OL blev Danish Crowns spot vist knap 1.000 gange på TV2. Målgruppen for kampagnen var danskere mellem 20 og 60 år.

- Tallene viser, at målgruppen blev eksponeret for vores logo knap 30 gange i gennemsnit. I alt nåede vi i kontakt med 91 procent af alle personer i målgruppen, siger Torben Pedersen.

- Formålet med kampagnen var primært at øge kendskabet til 100% Dansk og Danish Crown, og det er lykkedes. Vi kan også mærke en stigende interesse for vores produkter. Det er vores klare forventning, at forbrugerne også på den lange bane vil vælge flere DC-produkter - ikke mindst fordi de kender mærkerne bedre og vurderer kvaliteten af produkterne mere positivt, siger Torben Pedersen.



200.000 GÆSTER

Her har du nogle facts og finurligheder fra OL-lejren i London:

- Der var ca. 200.000 besøgende i Danish Crowns område ved St. Katharines Dock på 17 dage
- Ca. 45.000 anretninger blev langet over disken
- Der blev brugt 18 paller kød
- Der blev spist ca. 17.000 hotdogs
- 71 procent er tilfredse eller meget tilfredse med Danish Crowns aktiviteter
- 70 procent bemærkede, at Danish Crown var til stede på dock'en
- Fem medlemmer af kongefamilien kom forbi: Hendes Majestæt Dronning Margrethe, Prins Henrik, Kronprins Frederik, Prinsesse Benedikte og Prins Joachim.



DANISH CROWN STØTTER JULEMÆRKEHJEM

DANISH CROWN OVERRÆKKER 126.500 KRONER TIL JULEMÆRKEFONDEN.

20 børn tog imod, da Agnete Poulsen fra Danish Crown kom på besøg på Julemærkehjemmet Kildemose. Med sig havde hun en check på 126.500 kroner.

- Julemærkehjemmene er et forbilligt eksempel på, hvordan god mad og den måde, man bruger maden på, hænger sammen, siger Agnete Poulsen, Corporate Visitor Manager i Danish Crown.

- Derfor er vi glade for at være med til at støtte sund og god levevis for børn og unge, og vi håber, at det ikke er det sidste, vi har set til samarbejdet mellem Danish Crown og Julemærkefonden, siger Agnete Poulsen.

Lettere hverdag

120.000 kroner betyder, at to børn kan komme på et ti ugers ophold på et af Julemærkehjemmene.

Julemærkehjemmene hjælper hvert år 700 børn til en lettere hverdag. Det er børn, der har det svært i hverdagen på grund af eksempelvis overvægt og mobning. På hjemmene får børnene trygge rammer og hjælp til en sundere livsstil.

Lige nu er der 750 børn på venteliste til et ophold på et Julemærkehjem.

Festival-finanser

De 126.500 kroner blev rejst før og under årets Smukfest i Skanderborg.

Før festivalen indbragte syv svinehytter ombygget til luksus festivalsuiter 66.000 kroner på auktion.

Og til en event under festivalen lovede Danish Crown 500 kroner til Julemærkefonden for hver festivalgæst, der deltog i en disco-ktion med danser Marianne Eihilt og komiker Kia Liv Fischer. 121 dansede med, og derfor blev der samlet yderligere 60.500 kroner ind til det gode formål.



PETER JØRGENSEN, SLAGTER

SÅDAN HAR FIRE GENERATIONER PRÆSENTERET SIG. FEMTE GENERATION HEDDER GODT NOK LASSE, MEN SNART ER OGSÅ HAN SLAGTER.

De siger, at det ligger i deres gener. At de har slagterfaget i blodet, og at det har været sådan i generationer. Familien Jørgensen fra Als er slagtere, og yngste mand Lasse træder i sin tipoldefars fodspor i en historie, der ikke bare er en families, men et fags.

De første år

Familien Jørgensens rejse i slagterfaget begynder i 1899. Her går Lasses tipoldefar Peter Jørgensen som 13-årig i lære på et gårds slagteri i Ketting på Als. Et privat slagteri, som han i 1921 overtager efter sin mester.

Peter Jørgensen kører ud til gårde i området for at hente dyr til slagteriet. Det bliver til omkring 10 svin og et par kreaturer om ugen, som bliver slagtet, forarbejdet og solgt fra gården, hvor familien bor.

I 1951 overtager hans søn, Pe-



ter Jørgensen, slagteriet, men det bliver kun for en kort årrække.

Landslagteren lukker

I 1950'erne løber tiden nemlig fra gårds slagterierne, og ligesom hundredevis af andre selvstændige slagtere må Peter Jørgensen, Lasses oldefar, i 1956 lukke sin fars livsværk og søge arbejde på Sønderborg Andelsslagteri.

Her arbejder han side om side med sin søn Peter, der går i lære i 1957. Sønnen Peter Jørgensen, som er farfar til Lasse og den ældste, nulevende generation af familien Jørgensen, var aldrig i tvivl om sin fremtid som slagter.

- Jeg kunne slagte en spædekalk, før jeg blev konfirmeret. Dengang var der ingen, der spurgte, hvad jeg selv ønskede at være. Men hvis de havde spurgt, ville jeg have svaret slagter, siger Peter Jørgensen senior, som i dag er pensioneret.

Tre generationer

De tre generationer af slagtere på billedet er:

Peter Jørgensen, født 1941

Udlært i 1961 på Sønderborg Andels-Svineslagteri. Senere slagtermester, skuemester (censor ved svendeprøver), formand for Slagtermesterforeningen og medlem af byggeudvalget, da slagteriet i Blans blev tegnet.

Peter Jørgensen, født 1963

Udlært i 1980 på Slagteriregion SYD i Blans. Senere tidsstudiemedarbejder, mester, inspektør, formand for Slagtermesterforeningen og medlem af Danish Crowns repræsentantskab.

Lasse Jørgensen, født 1991

I lære på Danish Crown Blans. Student fra HHX i 2010. Tidligere ungarbejder hos butikslagter.

Far og søn arbejder på slagteriet i Sønderborg, mens en stor fusion med Gråsten og Åbenrå i 1962 sørger for, at arbejdspladsen skifter navn til Slagteriiregion SYD.

Kolossal udvikling

Når man spørger den i dag 71-årige Peter Jørgensen senior, hvordan slagterarbejdet har ændret sig fra dengang til nu, ved han knap, hvor han skal begynde.

- Der er sket en kolossal udvikling på slagterierne, siden dengang jeg stod i lære. Selvom opgaven i sig selv er det samme - at slagte dyr - er intet som dengang. Vi gjorde alt ved håndkraft, fortæller Peter Jørgensen.

Hvor de slagtede kroppe i dag føres frem af et mekanisk bånd i loftet, måtte slagterne dengang selv skubbe kroppe frem. Arbejdsugen var på 48 timer, og 10 til 15 timers overarbejde var ikke unormalt i de travle perioder. Fysisk var arbejdet enormt krævende og opslidende.

Akkorden kommer

- Men selvom det var hårdt dengang, er det ikke nødvendigvis blevet let at være slagter i dag. Det største skift, jeg har oplevet i mine 46 år som slagter, var, da akkorden blev indført i 1963. Før da var alle timelønnede. Med akkorden kom der fart på, og pludselig var der noget, der hed stress på arbejdet, siger Peter Jørgensen senior.

På slagteriet var støjen øredøvende. Så larmende, at Peter Jørgensen senior i 1973 i fagbladet "Slagteren" beskrev arbejdet ved slagteriets svideovn som "et makkerskab med helvede".

- Det er en lettelse, når man kommer ud i det fri og er væk fra svideovnens brølende larm. Der trænger til at blive taget fat om det problem (...), sagde han i 1973.

Det var ikke en udtalelse, der faldt i god jord hos arbejdsgiverne i Slagteriiregion SYD.

Faglig stolthed

Men en udtalelse, der står som et tydeligt kendetegn for familien Jørgensen.

- På den pæne måde vil man nok sige, at det ligger i vores gener at ville være med til at præge udviklingen, siger Peter Jørgensen junior.

- Men i virkeligheden kan vi ikke lade være med at blande os, afbryder hans far.

- Men vi blander os, fordi vi interesserer os! Det, mener jeg, er en god ting, siger Peter Jørgensen junior.

De er ikke gode til at tie stille og parere ordrer. Især ikke, hvis det handler om at skulle gå på kompromis med den faglige stolthed. Derfor er der blandt Peter Jørgensen'erne mestre, formænd, skuemestre, repræsentantskabsmedlemmer med meget mere.

Med i ny Blans

Peter Jørgensen senior satte sit præg på fremtidens arbejdsplads, da Slagteriiregion SYD i 1970'erne opførte slagteriet i Blans. Han sad med i den arbejdsgruppe, der planlagde slagtegangen, der ved åbningen i 1977 blev betegnet som Europas mest moderne svineslagteri.

Derfor hænger navnet Jørgensen uadskilleligt sammen med slagteriet i Blans, der udover Peter senior, Peter junior og Lasse Jørgensen også har haft Peter Jørgensen juniors mor, søster, bror, en svoger og en svigerinde, tre farbrødre og en nevø ansat.

Familien som inspiration

- Min far var kendt som en stor slagtermester i hele Danmark, så selvfølgelig var der et naturligt pres for, at jeg klarede det godt, siger Peter Jørgensen junior.

Han bestod side om side med søsteren Anette sin svendep prøve fra Slagteriiregion SYD i Blans i 1980. Med 83 point ud af 84 mulige.

Yngste slagter i familien, den 21-årige lærling Lasse Jørgensen, skal stå sin svendep prøve i september. Arbejdsgiveren

hedder i dag Danish Crown, men arbejdspladsen er stadig slagteriet i Blans.

Han genkender følelsen af at bære et navn, der vækker opsigt.

- Det er ikke noget, jeg lægger mærke til i mit arbejde til hverdag, men når jeg tænker på min families historie, får jeg en naturlig lyst til at gøre det godt. Det er ikke et pres, men en inspiration og en vilje til at videreføre en tradition, siger Lasse.

Senior følger med

Og Peter Jørgensen senior holder et vågent øje med efterkommerne. Da Lasse viser ham en finger, han har stukket sig i, er kommentaren et drillende:

- Hvad fanden bilder du dig ind, knægt?

Han kan ikke blande sig uden om.

- Jeg har fulgt slagterfaget, siden jeg som dreng så min farfar slagte 10 svin om ugen og forarbejde alting selv, og nu følger jeg med, når mit barnebarn fortæller om sin læretid på det slagteri, jeg selv var med til at udforme. Det kan jeg ikke give slip på.

Familien har slagterfaget i blodet, siger Peter Jørgensen senior.



FLERE EJENDOMME MÅ INDGÅ I NABOLÆSNING

FRA 1. OKTOBER UDVIDES SAMKØRSEL MELLEM NABOBESÆTNINGER FRA TO TIL FIRE EJENDOMME.

Ordningen med samkørsel af svin for at opnå hele læs har nu fungeret i et halvt år, og de første erfaringer viser, at ordningen fungerer tilfredsstillende for både leverandører og vognmænd. Det nuværende princip er, at de leverandører, som leverer svin, og som kan indgå i konceptet, kun må eje eller kontrollere én ejendom.

Vi har siden indførelsen af samlæsning fået flere henvendelser fra leverandører, hvor den ene part havde to besætninger og dermed ikke mulighed for at indgå i ordningen. Derfor udvides der nu til to ejendomme per leverandør. Det betyder, at naboer tilsammen må samkøre fra fire ejendomme.

Regler for nabolæsning

- To selvstændige leverandører kan tilmelde hele læs sammen
- Maksimalt 5 km i luftlinje
- Leverandør A tilmelder og koordinerer
- Mængderegulering, læssegebyr og transport udregnes pr. gris
- Skriftlig kontrakt mellem naboer og Danish Crown
- Der betales for køretid mellem ejendommene
- Det er muligt at have to ejendomme pr. konceptdeltager, der leverer slagtesvin.

KOMPENSATION FOR OVERFØRTE GRISE

Uge 39 er den sidste uge i det regnskabsår, vi er ved at gå ud af.

For svin og søer, der er tilmeldt til slagtning i dette regnskabsår, men først kan slagtes i det nye regnskabsår, ydes der en rentekompensation frem til næste restbetaling.

Kompensationen er beregnet til 3 øre/kg ud fra gældende kontraktrente på 4 pct. og sidst kendte restbetaling på 95 øre for svin og 75 øre for søer.

DC MARKED JUSTERES

På baggrund af strukturudviklingen er DC Marked blevet justeret.

DC Marked er et markedsbestemt tillæg, som gives til alle svin og søer leveret fra en andelshaver.

Markedstillægget beregnes på baggrund af de leverede A-kg de seneste 12 måneder. Søer indgår også i A-kg, men ikke polte og kasserede svin.

Der betales maksimalt 20 øre/kg i DC Marked og beregnes automatisk af DC Ejerservice.

Ved dokumenterede produktionsudvidelser kan DC Marked tilrettes manuelt ved henvendelse til Ejerservice.

Fra 1. oktober yder Danish Crown følgende markedstillæg til noteringen:

Trin	Årsleverance Antal svin (ca.)	Årsleverance A-kg	Tillæg DC Marked kr/kg
1	0 - 10.000	0 - 800.000	0,00
2	10.000 - 12.500	800.000 - 1.000.000	0,02
3	12.500 - 15.000	1.000.000 - 1.200.000	0,04
4	15000 - 17.500	1.200.000 - 1.400.000	0,06
5	17.500 - 20.000	1.400.000 - 1.600.000	0,08
6	20.000 - 22.500	1.600.000 - 1.800.000	0,10
7	22.500 - 25.000	1.800.000 - 2.000.000	0,12
8	25.000 - 27.500	2.000.000 - 2.200.000	0,14
9	27.500 - 30.000	2.200.000 - 2.400.000	0,16
10	30.000 - 32.500	2.400.000 - 2.600.000	0,18
11	32.500 -	2.600.000 -	0,20

BOD FOR KNÆKKET KANYLE

Den 29. august blev der fundet en kanyle-rest i en so på slagteriet i Skærbæk.

Danish Crown var hverken informeret om kanylen før eller efter leveringen.

Teknologisk Institut har efterfølgende konstateret, at kanylen er sporbar.

Derfor pålægges andelshaveren en bod på 5.000 kr., som det er påkrævet i henhold til Code of Practice.

Bod kunne have været undgået

Har man som andelshaver mistanke eller viden om, at der er en knækket kanyle i en so/svin skal man inden leverancen mærke dyret tydeligt op. Dels med øremærke og dels ved at skrive KANYLE hen ad ryggen og sætte ring omkring stedet på dyret.

Ved tilmelding påføres der en bemærkning, og vognmanden skal gøres opmærksom på problemet ved afhentningen.

Kontakt også Danish Crown – se boks:

HENVENDELSE TIL DANISH CROWN

KL 6.00 – 7.30

PÅ VAGTTOLF 24 66 11 09

KL. 07.30 - 16.00

PÅ TLF. 89 19 19 20

KL. 16.00 - 21.30

PÅ VAGTTLF. 24 66 11 09

STALDTIP

I din medicinkasse bør der altid ligge ekstra øremærker, så dyret med kanyle-resten straks kan mærkes tydeligt op med mindst et øremærke (evt. et ekstra) i en anden farve end de normalt anvendte. Herved sikres, at grisen med den knækkede kanyle også kan findes på leverancetidspunktet.

Øremærker kan bestilles ved at sende en mail til

lr@tracecompany.com ; info@tracecompany.com med chr.nr, navn og adresse.



Joachim Glerup Andersen fra LMO (th) har siden 2008 udarbejdet DB-Tjek for svineproducent Niels B. Møller (tv) fra Tinning.

PENGE I SLAGTESVIN

FOR DE FLESTE SVINEPRODUCENTER HAR DET KUNNET LADE SIG GØRE AT TJENE PENGE DET FØRSTE HALVÅR AF 2012. DET VISER DB-ANALYSER FRA DEN LOKALE SVINERÅDGIVNING.

I disse dage venter en gruppe svineproducenter over hele landet spændt på at høre fra deres svinerådgiver. Det er nemlig blevet tid til det halvårige DB-Tjek, hvor besætningens ydeevne bliver belyst ned i detaljen. Med benchmarking-værktøjet DB-Tjek er der rene ord eller rettere sagt rene tal for pengene – her bliver det krystalklart, hvor det går godt, og hvor det går knap så godt.

De 50 slagtesvinebesætninger i DB-Tjek producerede 476.000 slagtesvin med et dækningsbidrag (DB) på i gennemsnit 120 kr. før aflønning per produceret gris.

Den bedste 1/3 af de 50 besætninger havde et DB på 164 kr.

Den midterste 1/3 af de 50 besætninger havde et DB på 120 kr.

Den ringeste 1/3 af 50 besætninger havde et DB på 69 kr.*

Svinerådgiver hos LMO Joachim Glerup Andersen har gennemgået 50 slagtesvineproducenters resultater for første halvår 2012, og hans konklusion lyder sådan her:

Stor spredning i DB

For 95 pct. af besætningerne gælder det, at det har kunnet betale sig at producere slagtesvin i det første halvår af 2012. Men spredningen er stor, og for den ringeste 1/3 skal der ifølge Joachim Glerup Andersen ske noget:

- Hører man til blandt den ringeste 1/3 med et DB på 69 kr., skal man alvorligt overveje at stoppe produktionen eller leje sine bygninger ud. Men indtil da skal der produceret, så bygningerne forrentes. Man kan også iværksætte en målrettet indsats for at forbedre DB ved at optimere fodringen og sundheden i besætningen og skabe bedre klima i stalden og opnå så optimal en afregning som muligt, siger Joachim Glerup Andersen.

DB-Tjek analysen viser f.eks., at der for den ringeste 1/3 kan hentes 16 kr. per gris ved en bedre afregning over til Danish Crown som helt almindelig leverandør. Men det er vigtigt at understrege, at når DB er på 69 kr., så skal der ske noget radikalt.

Stadig overskud ved 11,50 kr./kg

For den midterste 1/3 med et DB på 120 kr. gælder, at de alle har sorte tal på bundlinjen. Men ligesom hos den ringeste gruppe er der nogle nøgletal, der kan blive bedre. Men alle bør fortsætte med at producere slagtesvin.

- Vores beregninger viser, at den midterste gruppe stadig kan tjene penge i det sidste halvår af 2012 og derfor skal fortsætte med at indsætte smågrise – også hvis noteringen skulle falde fra 12,40 kr./kg til 11,50 kr./kg, tilføjer Joachim Glerup Andersen.

For den bedste 1/3 er der ikke meget mere at sige, end at de er rimeligt godt kørende og selvsagt kan gå en del længere ned i notering og stadig holde sorte tal på bundlinjen.

Den lokale svinerådgivning, som LMO er en del af, er de eneste som har et benchmark værktøj, hvor tallene er afstemt med regnskabsbilagene. Det giver en stor troværdighed i pengeinstitutterne, at tallene er præcis de samme på DB-Tjek opgørelserne i løbet af året og i det endelige regnskab. Joachim Glerup Andersen fortæller, at der i 1. halvår er 40 nye besætninger, der har valgt at investere de cirka 4.000 kr. et DB-Tjek koster.

Fordelene ved at få sine resultater frem i lyset er da også åbenlyse, mener Joachim Glerup Andersen, der fremhæver især tre fordele:

- Du finder dine svage punkter, hvor du kan hente flere penge hjem i det næste halvår. De klare og målbare tal er motiverende for både producenten og de ansatte, da det er nemt at se, når noget flytter sig. Og endelig er det et godt redskab over til pengeinstitutterne, der i denne tid kigger producenterne ekstra over skulderen og ønsker tallene hurtigere end regnskabet.

**Kilde: "Den lokale svinerådgivning 2012", som består af ni svinerådgivnings kontorer i hele Danmark.*

DET KAN *ALTID* BLIVE BEDRE

FOR SVINEPRODUCENT NIELS P. MØLLER ER DB-TJEK BLEVET ET UUNDVÆRLIGT VÆRKTØJ I DEN EVIGE JAGT PÅ FORBEDRINGER.

Finanskrisen i 2008 blev en ubehagelig opvågning for mange svineproducenter – også for Niels P. Møller fra Tinning ved Hinnerup. Det blev med et tydeligt, at der skulle klemmes flere penge ud af landbruget og svineproduktionen. Men hvor tager man fat, hvor bruger man bedst sine kræfter, hvad giver flest penge?

For at få skabt mere synlighed bestilte Niels P. Møller i 2008 et DB-Tjek hos sin svinekonsulent Joachim Glerup Andersen fra LMO. Lige siden har han modtaget de vigtige nøgletal to gange om året.

DB steg 52 kr.

To af Niels P. Møllers ejendomme til slagtesvin er lejede. Ved at kigge på nøgletallene for især den ene ejendom blev det tydeligt, at resultaterne var alt for ringe med et alt for lavt DB. Derfor lagde Niels P. Møller produktionen om til alt ind-alt ud for især at få bedre styr på dødeligheden og den generelle sundhed. Dødeligheden lå på 7-8 pct., og for det første halvår af 2012 var den faldet til 3 pct.

- Jeg sælger jo de bedste smågrise og fodrer de andre op, så jeg skal være ekstra opmærksom på sundheden. Derfor skiftede vi til alt ind-alt ud og lavede bedre indretning af stalden og forbedrede udluftningen, siger Niels P. Møller, der kan konstatere mærkbart lavere omkostninger til medicin og dyrlæge.

Foderforbruget i stalden var også for højt. Derfor blev der investeret i en ny

fodermølle og optimeret på fodringen. Resultat: 28 kr. i foderbesparelse per gris.

Alt i alt er dækningsbidraget på Niels P. Møllers ene stald forbedret med 52 kr. per gris. Dermed er det gennemsnitlige DB på alle Niels P. Møllers slagtesvin hævet til 150 kr. per gris.

Udsving er udsving

Niels P. Møller har været svineproducent i 35 år. Længe nok til at vide, at noteringen går op, og den går ned. I de sidste år er udsvingene blevet kraftigere, men det har ikke ændret på hans grundlæggende filosofi – der skal produceres uanset hvad:

- Noteringen skal ryge helt usandsynligt langt ned, før jeg ville overveje at sætte grisene ud. Det er svært at starte

en effektiv produktion op igen, når noteringen retter sig. Når jeg planlægger min produktion, kigger jeg langt længere end blot et halvt år frem i tiden, siger Niels P. Møller.

I stedet for at sætte grisene ud, når bytteforholdet går til den ringe side, kigger han hellere indad i produktionen. Der optimeres over hele linjen startende ude i marken og helt frem til afregningen.

- Tiden i dag er sådan, at det er på driften, pengene skal hentes, og styr på nøgletallene er blevet stadig vigtigere. Derfor ser jeg altid frem til at få sandheden serveret råt for usødet, når jeg to gange om året får mit DB-Tjek, understreger svineproducent Niels P. Møller fra Tinning.



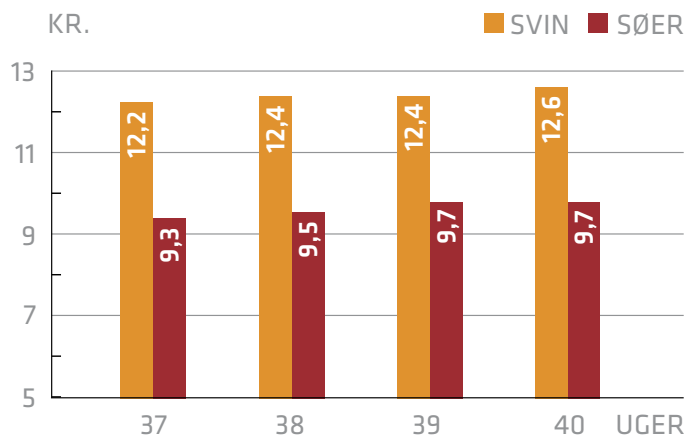
Fakta om Niels P. Møller

Driver 800 ha (ejer 300 ha)

930 søer på to sobesætninger

19.600 slagtesvin på tre besætninger

NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

MARKEDS- BERETNINGEN

De europæiske markeder for fersk kød fortsætter den positive trend.

Vi ser i denne uge en positiv udvikling for skinkerne, mens forender, bove og kamme er stabile i forhold til sidste uge, men fortsat med en stærk afsætning.

Det engelske marked for bacon er ligeledes uforandret.

Endeligt er afsætningen på 3. lande markederne i Kina, Japan og Rusland fortsat stærk.



FØRSTE SPADESTIK TIL NOGET STORT

ONSDAG DEN 5. SEPTEMBER BLEV FØRSTE SPADESTIK TAGET TIL DANISH CROWNS NYE KREATURLAGTERI I HOLSTED. ET PROJEKT, DER ENDER MED AT BLIVE DEN STØRSTE ENKELTSTÅENDE INVESTERING I KVÆGSEKTOREN I DANMARK NOGENSINDE.

På den 114.000 kvadratmeter store byggerund på Energivej 5 i Holsted var entreprenørmaskinerne så småt gået i gang med at jævne jorden. Stedet emmede af tilbageholdt energi, der bare ventede på at blive sluppet løs. Om ikke så længe vil op mod 500 mennesker arbejde på at bygge Europas mest moderne kreaturlagteri. Men inden startskuddet for alvor kan lyde, skulle det første spadestik tages.

Derfor bød Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen klokken 13 den 5. september velkommen til de fremmødte gæster.

- For nøjagtigt 10 år siden tog jeg personligt første spadestik til det nye svineslagteri i Horsens – en investering dengang på to milliarder kroner. I dag kan vi så tage endnu et historisk skridt i Danish Crown med 1. spadestik til et nyt kreaturlagteri.

Kjeld Johannesen forklarede, at baggrunden for at opføre det nye kreaturlagteri til i omegnen af 700 millioner kroner er at sikre, at Danish Crown og de danske kvægproducenter sammen kan konkurrere på verdensmarkedet.

Investering i fremtiden

Formand for Kreaturudvalget og medlem af Danish Crowns bestyrelse Peder Philipp kvitterede da også i sin tale for, at ejerkredsen og i sidste ende bestyrelsen, har udvist det mod, der skal til for at investere så massivt i Danish Crowns oksekødsdivision.

- Med investeringen i det nye kreaturlagteri har Danish Crown og dets ejere taget ansvar for fremtiden. Denne investering kommer til at få enorm betydning for den danske kvægbranche, sagde Peder Philipp og tilføjede, at det nye kreaturlagteri allerede år to efter opførelsen kommer til at styrke konkurrenceevnen både over til andelshaverne og til udlandet.

Efter Peder Philipps tale takkede Vejens borgmester Egon Fræhr Danish Crown for at have valgt at placere kreaturlagteriet i Holsted. I har valgt den rigtige placering, sagde han og uddybede:

- I disse tider med pres på økonomien står der stor respekt om, at I nu bygger så stor en virksomhed og foretager så

stor en investering. Vi glæder os til at byde jer rigtigt velkommen om godt et år – både som virksomhed og ikke mindst jeres medarbejdere. Vi håber, I vil finde jer tilrette i Vejen Kommune. Vi vil gøre vores for, at det lykkes.

Som en drøm

Direktør i DC Beef Lorenz Hansen talte som den sidste, og hvis man ikke vidste bedre, skulle man næsten tro, han var en smule rørt. Det vil han nok selv benægte, men at det var en stor dag for ham personligt og for Danish Crown i almindelighed, det kunne han ikke skjule.

- Når vi i dag tager det første spadestik til det, der skal blive ét af de største og det mest moderne kreaturlagteri i Europa, er det som en drøm, der bliver til virkelighed, sagde Lorenz Hansen og fortsatte:

- Det kræver både mod og fremsyn at foretage så store investeringer, som det vi her påbegynder. Og både kreaturudvalg og bestyrelse har med godkendelsen af dette projekt vist, at man tror på en fremtid for den danske oksekødssektor og særligt for DC Beef. Det er jeg oprigtigt stolt over.

Herefter gik Peder Philipp, Egon Fræhr og Lorenz Hansen hen til hver sin spade og tog det første spadestik til begyndelsen på noget stort.



TÆT DIALOG MED DYRENE'S BESKYTTELSE

FLERE GANGE OM ÅRET MØDES DANSK KVÆG OG DYRENE'S BESKYTTELSE FOR I GOD RO OG ORDEN AT ORIENTERE HINANDEN OM TINGENES TILSTAND. SIDST SÅDAN ET MØDE FANDT STED VAR HOS DC BEEF I HUSUM.

Det er fristende at starte denne artikel med at citere det gamle ordsprog om at holde sine venner tæt, men sine fjender endnu tættere – og så alligevel ikke. For Peder Philipp, der både er formand for Dansk Kvæg, medlem af Danish Crown's bestyrelse og formand for kreaturudvalget, betragter ikke Dyrenes Beskyt-

telse som hverken fjender eller venner. I hans optik er organisationen en vigtig samfundsaktør, som har sin nødvendige rolle at spille:

- Jeg og Dansk Kvæg er langt fra altid enige med Dyrenes Beskyttelse. Der er områder, hvor vi ser forskelligt på tingene, og det vil vi nok altid gøre. Men vi

respekterer Dyrenes Beskyttelse og den rolle, de spiller i samfundet. Og så har vi en fælles mission om at sikre en god dyrevelfærd for de danske produktionsdyr, siger Peder Philipp ovenpå et af de jævnlige dialogmøder med organisationen, som sidst blev afholdt hos DC Beef i Husum, Tyskland.



Dyrenes Beskyttelse, Dansk Kvæg og Danish Crown holder dialogmøde i Husum. Fra venstre: Pernille Fraas Johnsen, dyrevelfærdschef hos DB, Lorenz Hansen, direktør i DC Beef, Inger Overgaard, dyrlæge hos DB, Peder Philipp, formand for Kreaturudvalget og Dansk Kvæg og Britta Riis, direktør i DB.

Her havde Dansk Kvæg inviteret direktør Britta Riis, dyrevelfærdschef Pernille Fraas Johnsen og dyrlæge Inger Overgaard ned at for at se kreaturslagteriet og i særdeleshed staldanlægget. Det er nemlig, ifølge direktør for DC Beef Lorenz Hansen, det bedste staldanlæg i Europa. Da Danish Crown netop har taget det første spadestik til Europas mest moderne kreaturslagteri i Holsted, var det oplagt at give Dyrenes Beskyttelse et førstehånds indblik i, hvilke forhold de danske kreaturer vil blive mødt med i det kommende super-kreaturslagteri. Her bliver staldanlægget nemlig i store træk en kopi af anlægget i Husum.

Ros til Danish Crown

Pernille Fraas Johnsen, der er dyrevelfærdschef hos Dyrenes Beskyttelse, var med i Husum for at se staldanlægget:

- Vores formål er at sikre, at de danske produktionsdyr har så gode forhold som muligt. På slagteriet betyder det især, at opstaldningen på slagteriet inden dyret slagtes, skal være så god som mulig.

Ifølge Pernille Fraas Johnsen bliver kreaturerne nemt stressede af den megen larm og ståhej i opbevaringsstaldene på slagterierne, men ikke i Husum.

- Jeg må indrømme, at det ser fint ud. Der er en utrolig ro i staldafsnittene i Husum i forhold til andre slagterier, jeg har besøgt. Der er ingen pludselige høje og skarpe lyde af låger, der smækker, og metal der slår mod metal. Dyrene her er forholdsvis rolige og afslappede, og det er tydeligt, at Danish Crown har gjort en indsats for at

sikre så gode forhold for kreaturerne som muligt, siger Pernille Fraas Johnsen.

Vigtigt med faglig dialog

Ifølge direktør Britta Riis har Dyrenes Beskyttelse god nytte af den tætte dialog med landbruget og i det her tilfælde kvægbranchen. For hende er det nemlig vigtigt, at Dyrenes Beskyttelses politik på dyrevelfærd er fagligt funderet:

- Det er naturligt, at vi som organisation er så godt oplyst som muligt om forholdene ude i erhvervet. Derfor takker vi ja til sådan en invitation fra Dansk Kvæg og Danish Crown, hvor vi ved selvsyn kan konstatere, hvorledes forholdene er. Det gavner i sidste ende alle parter at holde dialogen, hvor der er basis for det, siger Britta Riis.

FRIHED TIL AT MELDE SIG UD

Det sker, at andelshavere i Danish Crown overtræder leveringspligten. I perioder er der ganske få overtrædelser, og i andre perioder er der flere. Men ærgerligt er det altid, siger formand for Danish Crowns kreaturudvalg Peder Philipp:

- Der kan være forskellige årsager til, at andelshavere sælger deres kreaturer uden om Danish Crown og dermed bryder deres forpligtigelse over for andelsselskabet. Men det er da ærgerligt for den enkelte leverandør, for den kontraktlige bod kunne være undgået, hvis andelshaveren havde meldt sig ud forinden, siger Peder Philipp.

Problemer kan løses

Han opfordrer andelshavere til at

henvende sig til DC Ejerservice inden de overtræder leveringspligten eller melder sig ud som andelshavere.

- Hvis der er nogle forhold, man er utilfredse med som kreaturandelshaver og leverandør til DC Beef, så ring og tag en snak med os. Det kunne jo være, at problemerne kunne løses. Og har man gjort det, så har man i virkeligheden også et bedre grundlag at melde sig ud på, siger Peder Philipp.

Danish Crown vinder i disse år markedsandele i Danmark, og der er en løbende tilgang af nye kreaturandelshavere. Modsat er der kun ganske få udmeldelser.

Ingen restbetaling

Det er også en mulighed at være leve-

randør til DC Beef uden at være andelshaver. Er man det, står man frit stillet til at sælge sine dyr, hvor det passer én bedst. Restbetaling bliver der derimod ikke noget af. Ønsker man kun at være leverandør til DC Beef, skal man først melde sig ud af andelsselskabet, ellers bryder man sin leveringspligt.

Der er et års opsigelse, hvis man ønsker at stoppe som andelshaver, og den forholdsvis lange opsigelse har sin begrundelse:

- Danish Crown investerer jo mange af andelshavernes penge i anlæg, der skal forædle råvaren, så vi kan skabe det højest mulige afkast til ejerne. Sådanne investeringer kræver, at der er nogenlunde styr på forsyningerne. Det er sund fornuft, siger Peder Philipp.

KREATURNOTERINGEN

Uge 39

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

Kalv u. 8 mdr.

	30,75	30,15	29,55	28,95	-	0
--	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Dansk Kalv

180-240 Kg.	28,15	28,15	28,15	27,65	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

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

160 Kg.	26,15	25,55	25,15	24,45	21,35	-
200 Kg.	27,15	26,55	26,10	25,15	22,25	-
260 Kg.	29,10	28,50	28,00	26,75	24,05	-
340 Kg.	29,10	28,50	28,00	25,00	22,30	-
400 Kg.	26,90	25,80	25,05	23,05	19,85	-

Tyre på 24 mdr. og derover

	20,15	19,10	18,05	17,00	14,65	-
--	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---

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

230-340 Kg.	30,60	28,50	26,40	24,30	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Kvier og unge køer u. 42 mdr. samt stude

400 Kg.	29,00	26,90	24,95	23,90	21,55	-
300 Kg.	29,00	26,90	24,80	22,70	20,15	-
240 Kg.	28,40	26,30	24,20	22,10	19,05	-
180 Kg.	26,20	24,10	21,90	19,90	17,35	-

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	27,65	26,15	24,65	23,90	21,55	-
300 Kg.	24,95	23,45	22,45	21,65	19,40	-
240 Kg.	21,25	19,90	19,00	18,45	17,80	-
180 Kg.	20,65	19,15	18,40	17,10	16,80	-

* Skal opfylde fedme 3 og 4, samt farve 3

Linæ vægtafregning - Under/over Laveste/højeste vægt medfører uændret pris

Ungtyre og kviekalve under 140 kg afregnes efter værdi.

TILLÆG PÅ KREATURER TIL FRILAND

Uge 39

Økologi	Tilæg til DC-notering	
Kategori	Kr./kg	
Ungtyre u/12mdr.		2,10¹
Kvier og Stude	Variabelt tillæg	3,75¹
	Kontrakttillæg*	2,00¹
Køer		2,50¹
Restgruppe		1,50¹

Frilands-koncepter	Tilæg til DC-notering	
Kategori	Kr./kg	
Friland Limousine Unik		
Tyre og Kviekalve u/12 mdr.	Variabelt tillæg	1,00¹
	Kontrakttillæg*	2,50¹
Friland Kødkvæg (75% race)	Variabelt tillæg	1,00¹

*) Kvalitetsgodkendte dyr på kontrakt afregnes med variabelt tillæg + kontrakttillæg

1) Tillæggene gives til dyr, som overholder veldefinerede kvalitetskrav

Priserne er excl. restbetaling

Spørgsmål til koncepter; kontakt:

Friland A/S, Marsvej 43 8960 Randers SØ,

Tlf. 8919 2763

Tilmelding af kreaturer til slagting, returslagtninger mv.

Via hjemmesiden www.danishcrown.dk/ejer
eller
ring på Danish Crowns Servicetelefon 7013 3131
eller

Ring til et af slagterierne

Aalborg 8919 2660 • Holstebro 8919 2850 • Tønder 8919 3270

samt administrationen:

Herning 8919 2400 • Friland 8919 2763

SIDSTE SKIB MOD AMMASALIK

Både Tulip og Danish Crown har sørget for, at de cirka 2.000 beboere i Ammasalik i Grønland får fødevarer til at kunne klare sig gennem vinteren i år. Fra havnen i Aalborg er årets sidste forsyningskib sendt af sted mod nord læsset med masser af mad.

Ammasalik ligger på den grønlandske østkyst, der store dele af året er isole-ret fra omverdenen af kilometervis af frossent havvand. Derfor er efterårets forsyninger vigtige. Især i år.

Sidste vinter betød et 100 kilometer bredt isbælte, at byens forretninger løb tør for alt andet end frugtstænger og syltetøj. Så der var bestilt masser af ekstra kød til det sidste skib i 2012. Danish Crown har 141 paller i lasten på skibet, mens Tulip har 11,8 tons varer om bord.

Mad helt til påske

- Vi sender både okse- og svinekød, og det er alt lige fra flæskesteg til farsvarer, for vi skal dække forbruget i lang tid og til højtider som jul og påske, fortæller afdelingsleder Vibeke Bach fra Danish Crowns Foodserviceafdeling.

- Haler og benvarer er de produkter, vi sender mest af. Men også vores mid-dagspakker, hvor man kan købe ind til aftensmaden til 5, 7 eller 21 dage på én gang, er meget populære i Ammasalik, tilføjer hun.

Kun frostvarer

Hos Tulip er ordrerne fra Østgrønland markant større i år. Det er hovedsageligt pølser og pålæg, og der er udelukkende tale om frostvarer, da de forsyninger,

der sendes nu, bliver de sidste, indtil det igen er muligt at sejle til Ammasalik til foråret.

- Det er meget vigtigt at få sendt varer nok af sted, fordi det snart er umuligt at sejle til Ammasalik. Hvis der ikke er varer nok, skal nye forsyninger flyves ind. Det ville blive meget dyrt, siger customer service assistent i Tulip Dorthe Boesgaard.

Mens Ammasalik snart kan sige farvel til omverdenen i en lang række måneder, ser det anderledes ud på den grønlandske vestkyst, hvor hovedparten af byerne i landet er placeret. Her er det nemlig muligt at levere nye forsyninger ad vandvejen året rundt.



BORNHOLMERGRISEN SMAGER BEDST

Det møreste, saftigste og mest velsmagende svinekød kommer fra Bornholm. Det blev afgjort ved dysten Nordic Pork Challenge på årets Food Festival, som blev afholdt på Tangkrogen i Aarhus.

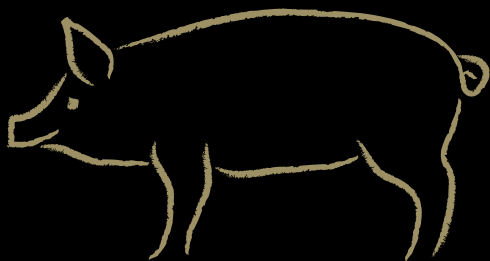
Danish Crowns Bornholmergrisen vandt konkurrencen over otte andre specialgrise. Dysten stod i disciplinen 'kotelet' og blev afgjort ved blindsmagning af et kompetent dommerpanel af gourmetkokke og smagsskyndige.

- Vi går efter god smag, vellugt, og vi

kigger på kødets struktur. Vi ser efter, hvor fibre er markante, begrundede overdommer Francis Cardenau fra le Sommelier sine bedømmelser.

Bornholmergrisen fra Danish Crown forhandles hos Kvickly og Superbrugsen.

Slagterens udvalgte



BORNHOLMER GRISEN