



**DC BEEF MANGLER
DANSK KØDKVÆG**

LÆS SIDE 8 >

DC
UPDATE

FEBRUAR 2015

DC REDUCERER I UDSÆTTELSENE

Læs mere om den aktuelle slagtesituation

Læs på side 3, 4 og 6 >



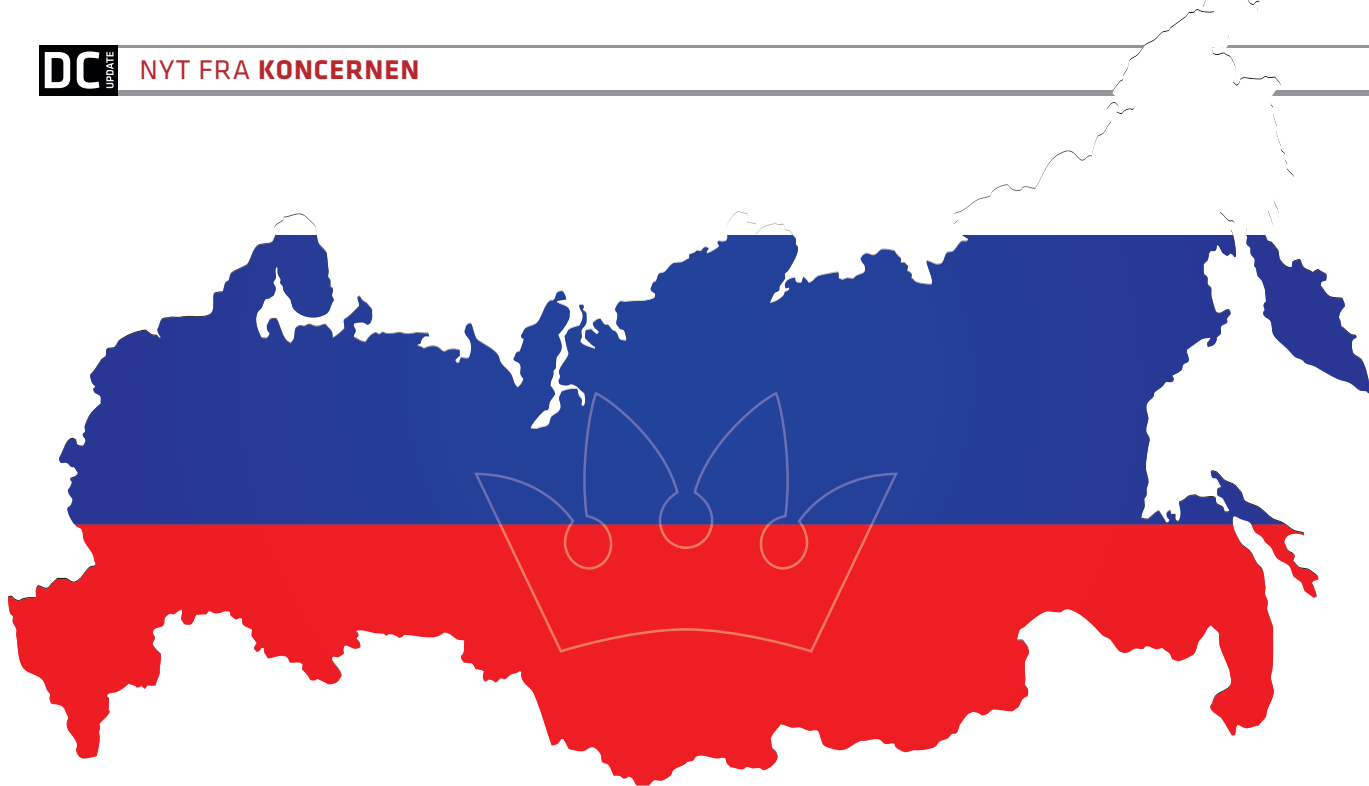
LÆS OGSÅ:

MINDRE ÅBNING AF EKSPORTEN TIL RUSLAND PÅ VEJ ... 2

DC RÅDGIVNING ERSTATTER WORKSHOPS ... 5

ÅBENT HUS FOR EJERE ... 8

DANEPAK LANCERER NY SALTREDUCERET BACON ... 12



MINDRE ÅBNING AF EKSPORTEN TIL RUSLAND PÅ VEJ

DET ER LYKKEDES EU-KOMMISSIONEN AT FORHANDLE EN AFTALE PÅ PLADS MED RUSLAND, SOM BETYDER, AT EKSPORTEN AF BIPRODUKTER FRA DANMARK FORHÅBENTLIG KAN GENOPTAGES I FØRSTE HALVÅR AF 2015.

- På nuværende tidspunkt er det meget svært at vurdere både tidshorisonten og effekten af aftalen. For inden eksporten af blandt andet svinelever og svinehjerter kan genoptages, skal der først forhandles en overordnet aftale på plads mellem Rusland og Danmark. Derefter skal hvert enkelt produktionsanlæg inspiceres og godkendes af de russiske fødevaremyndigheder. Når det så er på plads, kan vi genoptage salget af biprodukter. Derfor forventer vi, at det vil tage nogle måneder, inden vi har godkendelser og de første ordrer på plads, siger Søren Tinggaard, der er underdirektør i Danish Crowns eksportafdeling.

Det er et år siden, Rusland lukkede for importen af svinekød fra EU. Det skyldtes dengang udbrud af afrikansk svinepest i både Polen og Litauen.

Langt til normalisering

Aftalen, der netop er faldet på plads i Bruxelles, giver de enkelte EU-lande mulighed for at forhandle individuelt med Rusland om en ophævelse af det forbud mod import af svinekød fra EU, der blev indført i forlængelse af udbruddene i Polen og Litauen. Aftalen er derfor ikke en lempelse af den embargo, Rusland indførte på fødevarer fra EU i august, men derimod en åbning for en række

biprodukter, der ikke er omfattet af embargoen.

- Det er absolut et skridt i den rigtige retning, men der er stadig langt til en normalisering af eksporten til Rusland. Aftalen gælder udelukkende biprodukter, så eksempelvis kamme, bove, nakker og skinker er ikke omfattet. Samtidig er den russiske valuta svækket mærkbart gennem de seneste måneder, så derfor kan man frygte, at købelysten fra russisk side vil være begrænset, siger Søren Tinggaard.

DC Update er Danish Crowns månedsblad til andelshaverne. Bladet udkommer 7 gange om året og trykkes i 8.550 eksemplarer.

Redaktion
Torsten Lind Søndergaard, redaktør
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

Kontakt redaktionen på 8919 1478 eller tols@danishcrown.dk

Design og tryk
Datagraf
Communications

DC REDUCERER I UDSÆTTELSENERNE

EKSTRA MANDSKAB OG OVERARBEJDE BEGYNDER AF VIRKE. GENNEMSNITSVÆGTEN PÅ SLAGTESVIN ER PÅ VEJ NED, OG OM TO TIL TRE UGER ER FORSINKELSERNE I AFHENTNINGEN REDUCERET MÆRKBART.

Slagterierne i Blans og Herning har ansat 75 ekstra mand til at hjælpe med at få slagtet op oven på julen. Pt. er Danish Crown fire dage bagud med slagtingerne, men overarbejde og det ekstra mandskab begynder at vise resultater, siger direktør i Ejerservice Vagner Bøge:

- Vi kan se, at gennemsnitsvægten på de slagtede grise er på vej ned. Lige nu ligger vægten på 87 kilo, hvor den før jul lå på 84 kilo. Om to til tre uger regner jeg med, at vi er kommet så meget med, at de værste gener for landmændene er reduceret mærkbart, siger Vagner Bøge.

Han understreger dog, at vi skal til slutningen af februar, før der er endeligt slagtet op.

Danish Crown beklager, at nogle andelshavere kommer til at opleve, at dyrene afhentes senere end ønsket. Vognmændene og DC gør et stort arbejde for at hjælpe, hvor der er pladsproblemer og samtidig finde de producenter, der har mulighed for at lade grisene gå et par dage ekstra.

- Vi opfordrer derfor til, at I holder jer i tæt kontakt med jeres transportør for at få afhentningerne til at glide så problemfrit og effektivt som muligt, siger Vagner Bøge.



OVERRASKENDE MANGE GRISE FÅR DC TIL AT ANSÆTTE

PÅ GRUND AF TRAVLHED ANSÆTTER DANISH CROWN OP MOD 75 NYE MEDARBEJDERE PÅ DE TO AFDELINGER I HERNING OG BLANS.

- Vi får i øjeblikket leveret omkring 15.000 flere slagtesvin om ugen, end vi havde forventet. Samtidig har vi en pukkel af grise efter en jule- og nytårsperiode, hvor vi med fem fridage mistede en hel uges slagting, så lige nu har vi virkelig brug for at kunne slagte flere svin, fortæller Søren F. Eriksen, der er produktionsdirektør i Danish Crown.

Den pludselige stigning i antallet af slagtesvin skyldes formentlig, at den manglende eksport af svinekød fra Europa til Rusland har fået eksporten af

danske smågrise til først og fremmest Tyskland til at dykke i de sidste måneder af 2014.

- Vi er lige nu omkring fire fulde slagtedage bagud, og det giver altså nogle af vores leverandører udfordringer. For grisene ude i staldene holder jo ikke op med at vokse, selv om de er meldt til slagting. Heldigvis er vores ansatte ude på slagterierne i vidt omfang klar til at tage overarbejde, så vi forhåbentlig kan undgå problemer med overfyldte stalde, siger Søren F. Eriksen.

På nuværende tidspunkt er der ingen, der tør spå om den manglende eksport af svinekød fra Europa til Rusland kan udløse et egentligt opsving i den danske produktion af slagtesvin.

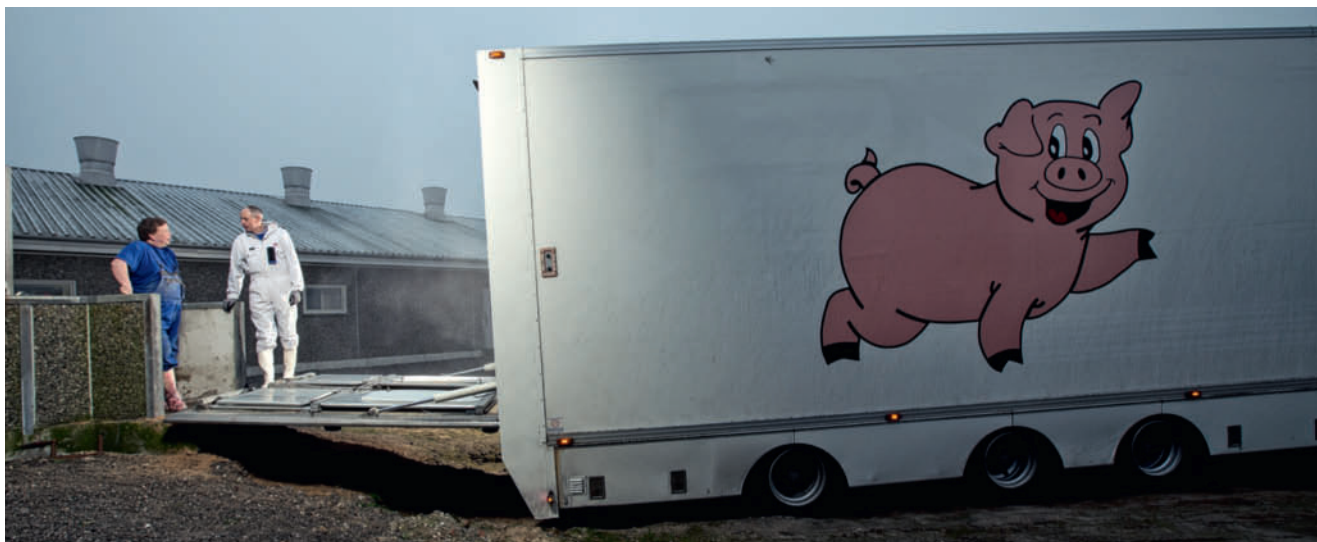
Vurderet ud fra eksporten af smågrise i oktober og november peger pilen dog i retning af travlhed på de danske slagterier i de første måneder af 2015. Men med en meget lav afregning for grisene er det desværre langt fra sikkert, at det også vil være tilfældet, når sommeren begynder at nærme sig.

TILMELDING I FORBINDELSE MED UDSATTE GRISE

Selvom mange grise i øjeblikket udsættes ovenpå juleferien, så er det stadig vigtigt, at tilmeldingsreglerne følges. Det vil sige, at der er behov for, at leverandørerne laver en forhåndstilmelding rettidigt og med et retvisende antal grise.

Hvis noget ændrer sig, efter at udsatte grise er afhentet, er det muligt efterfølgende at rette antallet til.

Hvis leverandørerne melder til for sent, så bliver det sværere at planlægge og tilpasse slagtekapaciteten ude på anlæggene. Af hensyn til transportørerne og Danish Crowns planlægning af afhentning og slagtekapacitet er det derfor vigtigt, at vi har de korrekte tilmeldinger.



FÆRRE GRISE PÅ FULDT LÆS

Gennemsnitsvægten på de indleverede slagtesvin til Danish Crown er steget – både på grund af forhøjede vægtgrænse og en lang juleferie.

Det betyder, at der ikke kan være så mange grise på bilerne som før jul. Derfor ændrer vi grænsen for helt læs for multigrise til 199 stk. i stedet for 205, og for Englandsgrise er det nu 200 stk. i stedet for 210.

Ændringen er trådt i kraft, og derfor skal tilmeldingerne fremover tilrettes de nye grænser.

Se den nye skala for fuldt læs her:	antal
Multigrise:	199
UK-grise:	200
Friland og økogrise:	205
Antonius:	200
Bornholmergrisen:	195
Tungsvin:	204
AI/AU:	200
AI/AU m. rådgivning:	200
Sektionsvis:	205

DC RÅDGIVNING ERSTATTER WORKSHOPS

DE VANLIGE WORKSHOPS RUNDT OM I LANDET I FEBRUAR ER NEDLAGT TIL FORDEL FOR DC RÅDGIVNING.

Intet varer for evigt, heller ikke DC Ejerservice' workshops. Årsagen er det nye DC Rådgivning, som tilbyder to gratis rådgivningsbesøg på staldgangen. Den kvalitet og fordybelse på staldniveau kan workshopsene ikke hamle op med.

- Vi oplever, at vi kan yde en langt højere kvalitet i rådgivningen på staldniveau med DC Rådgivning, end vi kan med vores workshops, som jo mest tager

udgangspunkt i data fra den slagtede gris, siger Per Hjort, der er konsulent i DC Ejerservice.

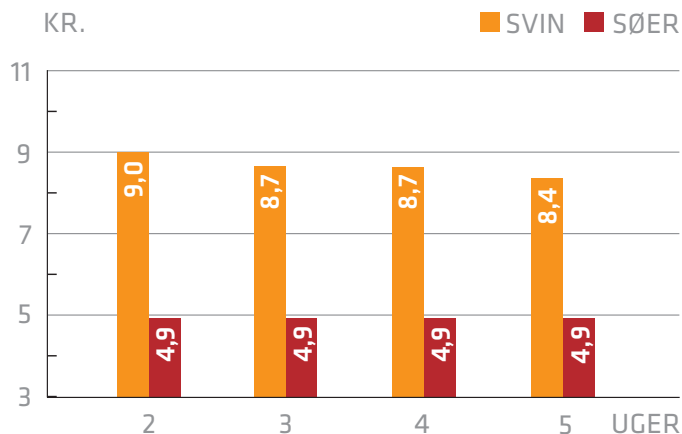
Med DC Rådgivning med startpakke, der indeholder to gratis rådgivningsbesøg ude på besætningerne, kan slagtesvinekonsulenterne i DC Ejerservice komme bedre ind i slagtesvineproducentens produktion med de udfordringer og muligheder, der viser sig ud fra et besøg i stalden,

og ud fra det, der kan udtrækkes fra de data, der foreligger i form af E-rapport og slagtestatistikker.

På den baggrund har vi valgt at nedlægge workshopsene, da vi regner med, at mange vil benytte sig af de muligheder, der ligger i rådgivningen.



NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

SLAGTESITUATIONEN

Svin uge 4 og 5:

Ved ugens start er vi ca. 4 arbejdsdage bagefter med slagtingen. Der er knapt så stor tilmelding i indeværende uge, hvilket betyder, at der reduceres lidt i mængden af udsatte svin.

Med en forventet stabil tilmelding til uge 5, hvor vi har en rigtig god slagtekapacitet, betyder det, at der udsættes svin svarende til ca. 3 arbejdsdage til uge 6.

Leverandørerne skal påregne forskydninger i afhentningstidspunktet. Forsinkelserne kan variere regionalt, hvilket forsøges udlignet.

Lørdag, den 31. januar: der slagtes i Herning og Horsens.

Søer uge 4 og 5:

Der er fortsat stor tilmelding af søer, og selvom vi har en god slagtekapacitet, skal det forventes, at der udsættes en del søer.





BEGEJSTRET FØDEVAREMINISTER BESØGER HOLSTED

DET VAR MED ET STORT SMIL PÅ LÆBEN, DA FØDEVAREMINISTER DAN JØRGENSEN BLEV VIST RUNDT PÅ DANISH CROWNS KREATURSLAGTERI I HOLSTED. MINISTEREN VAR BLANDT ANDET IMPONERET OVER EFFEKTIVITETEN PÅ VERDENS MEST MODERNE KREATURSLAGTERI.

- Der er tre ting, jeg har hæftet mig ved. Man udnytter alle dele af dyret, og det er noget af det, der gør, at vi kan konkurrere på de internationale markeder. Dertil kommer, at fødevarer sikkerheden er helt i top, og det skal den være, for det er vores primære konkurrenceparameter ude i verden. Endelig synes jeg, at dyrevelfærd er helt i top. Det skal den selvfølgelig være af etiske årsager, men også fordi

det giver en bedre kødkvalitet, når dyrene ikke har stresshormoner i kroppen. Når man står og kigger ned i stalden og ser på dyrene, som spiser lidt hø, så er der ingen stress, så det er virkelig godt, sagde Dan Jørgensen.

Inden rundvisningen spiste Dan Jørgensen frokost med Danish Crowns formand Erik Bredholt, DC Beefs formand Peder Phillipp og DC Beefs administrerende

direktør Finn Klostermann.

- Vi fik blandt andet en god snak om vores tilgang til forbrugerne, hvor vi i DC Beef tilstræber at kunne levere lige præcis det produkt, forbrugerne efterspørger, uanset om aftensmaden en mandag aften skal stå klar på 20 minutter, eller om det er lørdag, hvor mange gerne bruger både to og tre timer på at lave mad, forklarer Finn Klostermann.

DC BEEF MANGLER DANSK KØDKVÆG

Oven på julen har vi modtaget en del kødkvægskvier, der overholder Dansk Kødkvæg-konceptet. Der er dog en aftagende tendens nu, og det er uheldigt i forhold til, at vores samarbejdspartnere har brug for at kunne markedsføre Dansk Kødkvæg hele året rundt.

Derfor opfordrer vi til at sende færdigfedede kødkvægskvier og ungtyre over 12 mdr. af sted i den kommende periode, inden DC Beef igen får en masse kalve til slagt, der er født sidste forår.

Du kan fortsat tilmelde dig konceptet "Dansk Kødkvæg". Det kræver en underskrift på en kontrakt. Der gives 1 kr. mere i forhold til noteringen – det er en stigning på 50 øre pr. kg.

Kontakt gerne DC Ejerservice på tlf. 89 19 25 90

ELEKTRONISK AFREGNING

DC Beef vil pr. 1.april 2015 pålægge et afregningsgebyr på 20 kr. pr. afregning, hvis den sendes med post.

Der er to gode alternativer, hvor du ikke skal af med et gebyr: Gå på Ejersiden, og find din afregning. Her kan du også tilmelde dyr til slagt på alle tider af døgnet. Du kan se afregninger, statistik og meget mere.

Du skal bruge et password for at logge ind på Ejersiden www.danishcrown.dk/ejer. Dit brugernavn er: L (for leverandør) og dit SE nummer eks: L12345678. Har vi ikke din mailadresse, kan du sende den til os hele døgnet til DCIN-TERNET@danishcrown.dk eller ved at ringe til DC Beef Ejerservice på tlf. 89 19 25 90 og få dit password sendt pr. mail.

Få afregningen pr. mail. Tilmeld dig via www.danishcrown.dk/Ejer/Mobile-tjenester/Elektronisk-afregning-og-slagteoplysninger-paa-SMS.aspx eller ring til DC Beef Ejerservice på tlf. 89 19 25 90



ÅBENT HUS FOR EJERE

Fredag d. 6. marts og fredag d. 27. marts fra kl. 09.00-14.00 slår DC Beef dørene op for ejere, der har lyst til at se Europas største og mest moderne kreaturslagteri.

Tilmelding er nødvendig og bedes ske på tlf. 89 19 24 00 senest en uge før.

Bemærk venligst, at der maks. er plads til 500 ejere pr. dag.

Holsted slagter ca. 4500 kreaturer om ugen, 110 kreaturer i timen. I Holsted udbenes og hakkes der også oksekød. DC Beef Holsted har over 300 ansatte.

DANISH CROWN



DC EJERSERVICE

Den direkte vej er altid den korteste. Men hvem er det nu lige jeg skal tale med?
Det er vor hensigt at løse de daglige opgaver så let og effektivt som muligt, med det bedste resultat.
Derfor finder du her navn, oplysninger og ansigt på dine kontaktpersoner i Danish Crown.

HOLSTED - 89 19 25 90



EJVIND KVIESGAARD
Tif 8919 2437
Mobil 2168 9421
ejkv@danishcrown.dk



CHENETTE JENSEN
Tif 8919 2439
Mobil 2152 2760
chje@danishcrown.dk

ÅLBORG - 89 19 26 60



PALLE D. SØRENSEN
Tif 8919 2661
Mobil 2949 0335
pds@danishcrown.dk



HELLE CHRISTENSEN
Tif 8919 2671
Mobil 2444 6770
hlc@danishcrown.dk



JENS CHRISTIAN CARLSEN
Tif 8919 3291
Mobil 2182 1746
jench@danishcrown.dk



KURT BRADE
Tif 8919 3272
Mobil 2046 2933
ktb@danishcrown.dk

VI SIDDER KLAR VED TELEFONEN:
Mandag - torsdag kl. 8.00 - 16.00
Fredag kl. 8.00 - 15.00



TINA V. JENSEN
Tif 8919 2440
tivaj@danishcrown.dk



HELLE BARSBALLE
Tif 8919 3275
hba@danishcrown.dk

Tilmelding af kreaturer til slagting, returslagtninger, mv.
www.danishcrown.dk/ejer
telefonen 7013 3131, eller
ring til slagteri / Friland 8919 2763

Bestilling af øremærker
Webdyr, landmand.dk
eller 7015 5015 - tast 2 for CHR.

Nødslagtinger
Henvendelse til nærmeste slagteri.

Oplysninger om priser, markedsforhold mv.
www.danishcrown.dk/ejer og www.friland.dk
Servicetelefon 7010 1919 eller
DC Ejerservice på nærmeste slagteri, Holsted eller Friland.

Tilmelding af døde dyr - DAKA
7022 5544 eller 8795 9222

Udmelding af slagtede dyr
CHR: 77787

Tilmelding af kreaturer senest torsdag klokken 13.00 til kommende uge.
Afhentning af akutte dyr eller til indeværende uge - ring direkte til slagteriet.
Tilmelding af kreaturer til Friland dog senest onsdag klokken 14.00.

KREATURNOTERINGEN

Uge 5

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

Kalv u. 8 mdr.

	29,20	28,60	28,00	27,35	-	0
--	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Dansk Kalv

180-240 Kg.	26,85	26,85	26,85	26,35	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Ungtyre u. 24 mdr. og kvier u. 16 mdr.

160 Kg.	24,15	23,55	23,15	22,45	19,35	-
200 Kg.	25,45	24,85	24,40	23,65	20,75	-
260 Kg.	27,10	26,50	26,00	24,75	22,05	-
380 Kg.	27,10	26,50	26,00	21,65	18,45	-
400 Kg.	24,90	23,80	23,05	21,05	17,85	-

Tyre på 24 mdr. og derover

	19,70	18,65	17,60	16,55	14,20	-
--	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---

Kvier og stude fra 16 til 42 mdr. *

230-340 Kg.	26,20	24,10	22,00	20,10	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Kvier, unge køer og stude u. 42 mdr.

400 Kg.	24,60	22,50	20,55	19,70	17,45	-
300 Kg.	24,60	22,50	20,40	18,50	16,05	-
240 Kg.	24,00	21,90	19,80	17,90	14,95	-
180 Kg.	21,80	19,70	17,50	15,70	13,25	-

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	23,25	21,75	20,25	19,70	17,45	-
300 Kg.	20,55	19,05	18,05	17,35	15,30	-
240 Kg.	16,85	15,50	14,60	14,15	13,70	-
180 Kg.	16,25	14,75	14,00	13,00	12,70	-

* Skal opfylde fedme 3 og 4, samt farve 3

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

Ungtyre og kviekalve under 140 kg afregnes efter værdi.

Tillæg på 1,00 kr. pr. kg. for ungtyre, kvier, stude og unge køer på Dansk Kødkvægskontrakt..

TILLÆG PÅ KREATURER TIL FRILAND

Uge 5

Økologi	Tilæg til DC-notering	
Kategori		Kr./kg
Kalve u/12mdr.		1,85¹
Kvier og Stude	Variabelt tillæg	3,50¹
	Kontrakttillæg*	1,50¹
Køer		2,50¹
Restgruppe		1,25¹

Frilands-koncepter	Tilæg til DC-notering	
Kategori		Kr./kg
Friland Limousine Unik		
Tyre og Kviekalve u/12 mdr.	Variabelt tillæg	2,00¹
	Kontrakttillæg*	2,00¹
Friland Kødkvæg (75% race)	Variabelt tillæg	0,50¹
	Kontrakttillæg*	1,00
Friland Kødkvæg Krydsning	Variabelt tillæg	0,25¹
	Kontrakttillæg*	0,75

*) 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, returslagtinger mv.

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

Ring til et af slagterierne

Aalborg 8919 2660 • Holsted 8919 2590 • Friland 8919 2763



HER MÅ MAN LEGE MED MADEN

I Danish Crowns Meatlab er det tilladt at lege med maden. Det er her, nye produkter udvikles.

Enhver stor opfinder har sit eget værksted, hvor ideer kan blive ført ud i livet, og andre kan gå tabt, uden at nogen opdager det. Danish Crown er fulgt i de store opfinderes fodspor og har indrettet et kødværksted under navnet Meatlab. I bedste Georg Gearløs-stil bliver der tænkt store tanker, testet, smagt og analyseret.

Skal ramme rigtigt

- Jeg tror, der skal noget mere marinade på. Den er alt for neutral, konstaterer Product Developer Karina Schjøth Nielsen efter at have smagt på et marineret spelebein, der lige er kommet ud af ovnen.

- Den mangler helt klart noget krydderi, stemmer kreativ leder Søren Madсен i.

Som i ethvert andet laboratorium bliver resultaterne af et nyt forsøg analyseret ned til mindste detalje, for det

handler om at ramme lige præcis den smag og det produkt, som kunderne gerne vil have.

Regner den ud

Ud over de traditionelle køkkenredskaber er lommeregner og notesblok også vigtige redskaber for de faste medarbejdere i køkkenet i Meatlab.

De noterer alt, så der er styr på, hvad der virker, og hvad der skal justeres. Specielt stegetider og procentdele af de forskellige krydderier holder Karina Schjøth Nielsen nøje øje med.

- Vi er med, helt fra ideen opstår oppe i hovedet, og til produktet ligger ude i køledisken, fortæller hun om arbejdet i Meatlab.

Samarbejde i DC

I DC's strategiplan er forbrugerne med til at sætte dagsordenen for udviklingen af

nye produkter, og derfor spiller marketingafdelingen og Meatlab tæt sammen ifølge Marketing and Innovation Manager Lisa Klitgaard.

- Vi skal bruge marketingafdelingens analyser intensivt i forhold til at skabe et univers, som forbrugerne gerne vil have. På den måde kan vi nemmere sælge vores nye produkter til kunderne, når vi har gjort vores fodarbejde ordentligt og har analyser til at bakke vores produkter op, siger Lisa Klitgaard.

Målet med Meatlab er klart

- Vores største mål er at blive Danmarks mest innovative innovationscenter. Det bliver en udfordring, men det handler om at se muligheder frem for begrænsninger. Vi skulle gerne ende med at blive detailkæderne og foodservice-grossisternes foretrukne, når det kommer til svinekød, slår Lisa Klitgaard fast.



DANEPAK LANCERER NY SALTREDUCERET BACON

**TULIP LTD LANCERER EN NY TYPE
DANEPAK BACON MED 30 PROCENT
MINDRE SALT.**

Tulip Ltd er nu klar med en helt ny type bacon, som lanceres under Storbritanniens mest kendte baconmærke Danepak.

Den nye bacon indeholder 30 procent mindre salt end den klassiske Danepak-bacon, mens smagen er den samme.

Det er opnået gennem en helt speciel tilberedningsproces, hvor der bruges en blanding af vand og havsalt kaldet isopol i forbindelse med saltningen. Det resulterer i velsmagende bacon med 30 procent mindre salt, og dermed får englændernes favorit-spise et sundhedsmæssigt løft, uden at der går på kompromis med smagen.

- Vi har gennemført en række undersøgelser, som viser, at saltindhold er meget højt på forbrugernes agenda. Derfor har vi også glædet os rigtig meget til at lancere den nye bacon, siger Senior Brand Licensing Manager i Tulip Ltd, Simon Harrington.

- Samtidig er lanceringen af vores saltreducerede bacon begyndelsen på vores indsats for at rebrande Danepak-mærket i 2015, fortsætter Simon Harrington.

Den nye saltreducerede bacon er lavet i to varianter med og uden røg og kan købes i de britiske detailkæder Tesco, COOP og Booths.