



**2 UD AF 3 FLYTTER MED
TIL HOLSTED**

LÆS PÅ SIDE 11 >

DC
UPDATE

SEPTEMBER 2013



TURBOPLUS-RÅDGIVNING GAV 105.000 KR.

SMÅ JUSTERINGER HAR FORBEDRET SVINEPRODUCENT JENS HJORT HANSENS DÆKNINGSBIDRAG FOR 2. KVARTAL 2013 MED 105.000 KR. - MÅLET ER 1 MIO OM ÅRET. RESULTATERNE AF FORSØGS-ORDNINGEN TURBOPLUS MED MASSIV RÅDGIVNING ER BEGYNDT AT TIKKE IND.

Læs på side 6-7 >

LÆS OGSÅ:

ET NEJ TIL FREMTIDEN ... 5

DC MARKED JUSTERES ... 8

NYT TILLÆG PÅ 1 KRONE ... 13

SUPPE FOR DEMOKRATI ... 16

GOURMETSLAGTER VINDER SLAGTERPRISEN 2013

SLAGTER BERTELSEN FRA HOLSTEBRO ER KÅRET SOM VINDER AF DEN PRESTIGEFYLDTE SLAGTERPRIS 2013. HAN ER EN AF DE TI GOURMETSLAGTERE, SOM DANISH CROWN HAR ET TÆT SAMARBEJDE MED.

Der var spænding til det sidste, da branchen fik lov til at stemme på deres favorit blandt fire nominerede. Uddelingen af Slagterprisen fandt sted hos Landbrug & Fødevarer, og slagtermester Jens Bertelsen endte altså med at løbe med prisen.

– Alle de nominerede har et enormt højt niveau med fokus på basishåndværket og kvaliteten i råvarerne. Men Slagter Bertelsen har en enormt effektiv og skarp produktion i sin butik. Samtidig tænker

han hele tiden nyt. Han har for eksempel startet Danmarks første nøglehulsmærkede grillbar med sine egne pølser, og det er de små ekstra ting, der gør, at han bliver vinderen i år, siger Vickie Kristensen, seniorkonsulent hos Landbrug & Fødevarer.

En utrolig glad mand

Det var en utrolig overrasket og glad Jens Bertelsen fra Holstebro, der kunne

tage imod det speciallavede trofæ, da stemmerne var talt op. Han er den fjerde generation i slagterbutikken.

– Jeg ser helt klart denne pris som en ærespris. At man bliver belønnet for historie og kvalitet betyder meget. Jeg er jo en beskeden jyde, men det er jo altid noget at vinde sådan en pris, når man bor i en by som Holstebro med hele fem slagtere, siger slagtermester Jens Bertelsen.



DC Update er Danish Crowns månedsblad til andelshaverne. Bladet udkommer 11 gange om året og trykkes i 8.200 eksemplarer.

Redaktion
Torsten Lind Søndergaard, redaktør
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

Kontakt redaktionen på 8919 1478 eller tols@danishcrown.dk

Design og tryk
Datagraf
Communications



Gourmetserien består af nordiske specialiteter indenfor charcuteri af høj klasse. Det er lækkerier som brunchpølser, flere forskellige typer spegepølser, tørret og langtidskogt skinke og coppa, som er tørret nakkefilet. Kødet stammer fra danske Duroc-grise, der har en særlig muskulatur og fedtmarmorering, som gør dem særlig velegnet til skinke.

– Alt lige fra ideudvikling til produktion er 100 hundrede procent dansk. Så vi slår på det danske og på at højne kvaliteten, siger salgschef i DC Foodservice, Henrik Rosbjerg.

Mange besøgende

På Food Festivalen havde æRA gjort ekstra ud af lanceringen af den nye produktserie, hvor gæsterne blev inviteret ind til en fortælling om de nye produkter. I første omgang er æRA henvendt til restauranter og storkøkkener, men de almindelig forbrugere tog også godt imod produktet på Food Festivalen.

– Det er gået over al forventning. Det er blevet taget rigtig godt imod af de professionelle aktører, som er dem, vi forsøger at ramme. Men med den forespørgsel, der har været fra de almindelige forbrugere, er det bare et spørgsmål om tid, før vi også går ud på detailmarkedet, fortæller salgschef i DC Foodservice, Henrik Rosbjerg.

æRA VANDT GULD

DANISH CROWN LANCEDEDE PÅ ÅRETS FOOD FESTIVAL I AARHUS ET HELT NYT SORTIMENT UNDER NAVNET "æRA BY DANISH CROWN», SOM TOG FESTIVALEN MED STORM, DA DEN NYE SPEGEPØLSE MED PEBER LØB MED GULDET I FOOD SALAMI CHALLENGE 2013.

Den nye gourmetserie, der er blevet til i et samarbejde mellem Slagter Peter Aalbæk og DC Foodservice og Innovation kunne næppe have drømt om en bedre start, end den fik til Food Festival i Aarhus.

æRAs spegepølse med peber blev nummer et i konkurrencen FOOD Salami Challenge, der foregik ved blindsmagning, hvor i alt otte forskellige spegepølser blev bedømt og vurderet af et dommerpanel bestående af anerkendte fagfolk.

100% dansk

Det var dog ikke kun eksperterne på Food Festival, der tog godt imod den nye produktserie. Også de mange gæster, der lagde vejen forbi Danish Crowns telt gav stor ros til de nye specialiteter.

– Smagen var rigtig lækker. Den var ikke for fed og ikke for salt. Vi køber normalt skinke i Italien og Spanien, men det her kunne vi helt sikkert godt finde på at købe, specielt når det er hundrede procent dansk, siger Vibeke Østergaard, som netop havde smagt et stykke tørret spegeskinke.



DC Porks direktør Jesper Friis (i midten) sidder blandt kollegaerne på slagteriet i Blans og lytter til Erik Bredholts argumenter for at stemme ja.

SLAGTERIARBEJDERE STEMTE NEJ

ET FLERTAL AF MEDARBEJDERNE I DANISH CROWNS SVINEKØDSDIVISION HAR STEMTE NEJ TIL DET FORSLAG, SLAGTERIARBEJDERNES TILLIDSREPRÆSENTANTER FREMLAGDE FOR Knap MÅNED SIDEN.

Forslaget sigtede til at genetablere dele af den slagtesvineproduktion, der igennem de seneste år er forsvundet fra Danmark – og dermed sikre arbejdspladser i den danske slagteribranche. Men med et nej i afstemningen blandt slagteriarbejderne i Danish Crown, er der nu i stedet udsigt til et farvel til flere danske arbejdspladser.

– Som tillidsrepræsentanter var vi godt klar over, vi valgte en helt ny kurs med forslaget om, at vi som medarbejdere skulle investere i egne arbejdspladser. Men jeg skal ærligt indrømme, at vi gjorde det, fordi vi håbede på et ja for at sikre vores arbejdspladser, siger formand for Tillids-

mandskollegiet Lars Mose, som også er fællestillidsmand på slagteriet i Horsens.

Forud for afstemningen har både CEO for DC Pork Jesper Friis og repræsentanter for ejerkredsen Erik Bredholt og Asger Krogsgaard, som også er hhv. Formand og næstformand for Danish Crowns bestyrelse, været på stuemøder hos ca. 6.000 slagteriarbejdere i DC Pork.

– Selvfølgelig har vi mødt skepsis, men jeg synes også dialogen har været konstruktiv og har båret præg af, at man faktisk ønskede svar på spørgsmålene, siger Jesper Friis.

Men trods den konstruktive debat valgte et flertal af medarbejderne at

stemme nej til forslaget, og det vækker skuffelse hos Danish Crowns ejere.

– Principielt er det ikke medarbejdernes opgave at etablere svineproduktion. Men antallet af producerede slagtesvin i Danmark hænger nu engang uløseligt sammen med antallet af arbejdspladser, og derfor er det naturligvis ærgerligt, at afstemningen er faldet ud, som den gjorde, siger formand for Danish Crowns bestyrelse Erik Bredholt.

Danish Crown vil i den kommende tid tage stilling til, hvordan man bedst muligt tilpasser kapaciteten til det antal slagtesvin, der nu og i den kommende tid skal slagtes i Danmark.



HER ER KJELD JOHANNESSENS LEDER I MEDARBEJDERBLADET KROGEN UMIDDELBART EFTER SLACTERIARBEJDERNES KLARE NEJ:

ET NEJ TIL FREMTIDEN

Et flertal satte i går et punktum for den mest visionære idé, jeg har set i mange år.

Det er ikke, fordi jeg ikke forstår de medarbejdere, der stemte nej til et modigt forslag om at investere en del af deres løn i dansk slagtesvine-produktion i fire år.

Jeg forstår også godt de spørgsmål, der har været rejst i løbet af de seneste to uger.

– Hvorfor skal lige jeg betale for at bevare arbejdspladserne?

– Er landmændene overhovedet klar til at bygge, hvis jeg gør det?

– Er det ikke Danish Crowns opgave at sikre, at Danish Crown er konkurrencedygtig?

Et stærkt DC

Jeg skal ikke gå ind i den dialog nu – jeg har faktisk stor respekt for, at et flertal af medarbejderne har besluttet, at det skal være sådan.

Jeg skal også medgive, at jeg er skuffet. Ikke af hensyn til koncernen Danish Crown, for det er en stærk

virksomhed med en solid adgang til verdensmarkedet.

Men fordi det var et af de mest nytænkende tiltag, jeg har set længe. Og fordi en række modige tillidsmænd satte deres opbakning på spil for at sikre deres kollegers arbejdspladser.

Jeg er fuld af beundring for tillidsrepræsentanternes forslag – og for DC Porks ledelse, der havde modet til at gå det skridt videre i en stadig tættere dialog med medarbejderne.

Sværeste lukning

Jeg kan stadig tydeligt huske, da jeg for få år siden for første gang stod overfor en slagterlukning, som var resultatet af færre grise. Indtil da havde lukningerne været udtryk for effektivisering og mere moderne slagterier.

Det er en af de sværeste lukninger, jeg har været med til. Siden har vi desværre haft en del af den slags, og lige så trist det er, så har vi efterhånden fået en vis erfaring i den slags.

Nogle har måske stemt nej, fordi de følte sig truet til et ja. Andre fordi de ikke syntes, det var deres opgave at fremtidssikre arbejdspladserne.

Til det første kan jeg kun sige, at der desværre ikke er tale om trusler. Og det er jeg sikker på, I godt ved, når I hver dag mærker, at der ikke er slagtesvin nok. Til det andet ... så må det være op til den enkelte.

Skal se på kapacitet

Foran os står nu en anden fremtid end den, jeg havde håbet på. En fremtid, hvor vi i løbet af den kommende tid skal se på, hvordan vi tilpasser vores kapacitet til den faktiske mængde slagtesvin.

Jeg har stor respekt for demokrati, som betyder, at flertallet har retten på deres side. Sådan er det også nu, og det vil vi som ledelse agere ansvarligt efter.

*God arbejdslyst
Kjeld*

TURBOPLUS-RÅDGIVNING GAV 105.000 KR.

SMÅ JUSTERINGER HAR FORBEDRET SVINEPRODUCENT JENS HJORT HANSENS DÆKNINGSBIDRAG FOR 2. KVARTAL 2013 MED 105.000 KR. - MÅLET ER 1 MIO OM ÅRET. RESULTATERNE AF FORSØGSORDNINGEN TURBOPLUS MED MASSIV RÅDGIVNING ER BEGYNDT AT TIKKE IND.

På gården Fævejle på Djursland står de gamle hovedbygninger stolte og velholdte. Gårdspladsen er revet, og stedet har et vist format over sig. I garagen holder en lille, rød Toyota Aygo – den mindste bil Toyota vil lægge navn til. Bilen virker liden og en smule malplaceret ved siden af de flotte bygninger. Men kender man ejeren af både bygninger og bil, så giver det hele perfekt mening. For på gården bor landmand Jens Hjort Jensen, og han har den overbevisning, at det skal kunne betale sig at være landmand og svineproducent – for hvorfor ellers al det besvær.

At kaste en masse penge efter en stor bil, der bare skal køre Jens de 400 meter længere op ad vejen til staldene med de 7.200 stipladser, kunne aldrig falde ham ind. Spild af penge. Ganske enkelt.

Ingen kvaler DC betaler

Og spild af penge har det også været, at Jens de forgangne to år har brugt 2,91 FE pr. kg tilvækst, svarende til 30 kr. for meget pr. gris, når han ved, han kan komme længere ned. Så da han på Svinekongressen sidste år så nogle postkort fordelt rundt på bordene med tilbud om rabat på et nyt rådgivningskoncept under navnet TurboPlus, slog han til.

– Det var perfekt timing, og jeg kunne da ikke sige nej til, at Danish Crown ville betale halvdelen af den rådgivning, jeg havde brug for, siger Jens, der i 2012 udvandede besætningen til 28.000 grise.

Han tog kontakt til Danish Crown og

fik tilsagn om, at han kunne være én af de 20 landmænd, som kunne deltage i forsøget. Ideen med TurboPlus blev født sammen med den såkaldte Herning Erklæring, der går ud på, at økonomien for de danske slagtesvineproducenter skal forbedres – både ved bedre rammevilkår og ved en bedre produktivitet ude hos svineproducenterne.

Holdt i kort snor

I samarbejde med konsulenterne Joachim Glerup Andersen og Peter Mark Nielsen fra LMO og besætningens dyrlæge blev der lagt en stram rådgivningsplan med seks besøg og telefonisk opfølgning én gang om måneden.

– Jeg havde behov for, at der blev gået lidt til mig, og at jeg blev holdt i kort snor, ellers falder jeg langsomt men sikkert tilbage i de vante rutiner, erkender Jens Hjort Jensen.

Efter at have gået besætningen igennem med tættekam – dvs. et serviceeftersyn af hele værdikæden på gården – var det en noget forbausset konsulent, der kom frem til følgende konklusion:

– Det var stort set ikke noget at komme efter. Vi plejer altid at finde noget sløseri, der kan rettes op på, men hos Jens var det styr på sagerne, siger svinekonsulent Joachim Glerup Andersen.

Foder foder foder

Hvad gør man så? Ja, man forsøger at gøre alting en lille smule bedre. Justerer

lidt her og lidt der, og så ser hvad der sker. Hos Jens Hjort Jensen begyndte der at ske en hel del allerede efter kort tid.

Indtil nu er der hentet 105.000 kr., da især foderforbruget er faldet fra 2,91 til 2,81 FE/kg tilvækst. Men både Jens Hjort Jensen og de to konsulenter hos LMO satser stærkt på, at forbruget kommer ned på målsætningen 2,70 FE/kg tilvækst.

Hvad var det så for nogle justeringer på en ellers veldrevet besætning, der kunne give sådan et resultat? Der har været flere tiltag i handlingsplanen, men de tre vigtigste har været:

- 1: bedre udtørring af sektionerne mellem hvert skifte, dvs. opvarmning til 35 grader i et døgn. Resultatet har været bedre start for de indsatte 30-kilos grise. Den bedre udtørring har sandsynligvis også resulteret i en lavere dødelighed, som her i 3. kvartal ser ud til at falde fra 2,4 pct. til lige under 2 pct.
- 2: ansættelse af zoologisk dyrepasser Maiken Theodorsen, der arbejder fast i den nye sygesti, hvor hun redder mange grise.
- 3: tage sigteprøver af de enkelte kornkomponenter. Jens har fået eftermonteret en klappkasse over sin fodermølle, så han nemt kan måle formalingsgraden på hver enkelt kornart. Førhen tog han prøver af den færdige blanding.

Ifølge Joachim Glerup Andersen og Jens Hjort Jensen er det netop her ved



Hvis der virkelig skal hentes penge hjem på slagtesvineproduktionen i Danmark, så skal blikkes ofte rettes imod foderingen. Det er slagtesvineproducent Jens Hjort Jensen (til venstre) og konsulent Joachim Glerup Andersen enige om.

foderanlægget, at de store besparelser er hentet hjem. Det viste sig nemlig, at flere af kornsorterne var malet for groft, og det er noget, der koster på antal foderenhederne pr/kg tilvækst.

I første kvartal 2013 begyndte foderforbruget at falde, og i andet kvartal var det faldet fra 2,91 FE/kg tilvækst til 2,81 FE/kg tilvækst (se tabel). Effekten af det resultat er sparet foder for 105.000 kr. på et enkelt kvartal.

Målet er 1 mio

Men det er kun begyndelsen. Målsætningen er, at foderforbruget skal helt ned på 2,70 FE/kg tilvækst, og en øget tilvækst skal bruges til at producere flere grise, og dødeligheden skal ned omkring 2 pct.

Aktuelt medio september er målet for dødelighed allerede nået. Endelig skal kødprocenten hæves op igen ved øget kontrol af råvarer og foderladestyring.

Nås mål sætningen, er den årlige effekt over 1 million kr. om året. Det er især lavere foderforbrug og de ekstra producerede grise, som giver den helt store effekt.

Tilvæksten steg fra starten af projektet med 8 pct. og er nu konstant over 1.000 gram dagligt. Det betyder, at Jens nu begynder ansøgning om at producere 2.500 grise ekstra om året.

Et flot resultat, mener Joachim Glerup Andersen fra LMO:

– Jens Hjort Jensen er et glimrende eksempel på, at der er forbedringer at hente for selv de bedste. Jens har kørt E-kontrol i årevis og været med i DB-tjek-

| | FØR TurboPlus | 2. kvartal 2013 |
|--------------|---------------|-----------------|
| Foderforbrug | 2,91 | 2,81 |
| Tilvækst | 920 | 1005 |
| Dødelighed | 2,4 pct | 2,4 pct. |

3. kvartal er sidste kvartal som følges i TurboPlus. Her forventes dødeligheden at være under 2 pct. og foderforbruget at være tæt på målsætningen om 2,70 FE/kg tilvækst.

målingerne, hvor han ligger rigtigt godt. Alligevel er det lykkedes at hente en pæn slat hjem ved en høj grad af fokus og rettidig omhu, konkluderer Joachim Glerup Andersen.

Og hvad siger så en sparsommelig og professionel svineproducent, når han forbedrer sit resultat med 105.000 kr. og kan kigge ind i en besparelse på en million, når alle målene er nået?

”Skide godt,” måske?

Nej, han siger bare:

– Det skulle jeg have gjort noget før.

DC MARKED JUSTERES

PÅ BAGGRUND AF STRUKTURUDVIKLINGEN ER DC MARKED BLEVET JUSTERET.

Strukturudviklingen med stadig større leverandører af slagtesvin til Danish Crown kræver i ny og næ en justering af DC Marked, der et markedsbestemt tillæg som gives til alle svin og søer leveret fra en andelshaver.

Tilpasningen består i, at hvert niveau høves med ca. 500 svin. Det betyder, at toppunktet vil stige fra ca. 32.500 svin til ca. 37.000 svin. Bunden fastholdes på 10.000 svin, hvilket betyder, at trinnene udvides. Se den nye skala nedenfor.

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 | Årsleverance* | Tillæg DC marked |
|-------|------------------|---------------|------------------|
| | Antal svin (ca.) | A-kg | kr/kg |
| 1 | < 10.000 | < 800.000 | 0,00 |
| 2 | 13.000 | 1.040.000 | 0,02 |
| 3 | 16.000 | 1.280.000 | 0,04 |
| 4 | 19.000 | 1.520.000 | 0,06 |
| 5 | 22.000 | 1.760.000 | 0,08 |
| 6 | 25.000 | 2.000.000 | 0,10 |
| 7 | 28.000 | 2.240.000 | 0,12 |
| 8 | 31.000 | 2.480.000 | 0,14 |
| 9 | 34.000 | 2.720.000 | 0,16 |
| 10 | 37.000 | 2.960.000 | 0,18 |
| 11 | > 37.000 | > 2.960.000 | 0,20 |
| I alt | | | |

Gennemsnitligt markedstillæg efter ændringer kr./kg.





ÅRSMØDE & KONGRES

22. - 23. oktober 2013



- 68 foredrag
- 100 foredragsholdere
- 15 landmandsindlæg
- Best Practice linje på dansk og engelsk om daglige rutiner og nyeste anbefalinger for hvert staldafsnit
- Gratis deltagelse i årsmødet
- Kongresdeltagelse til nedsat pris for medarbejdere i svinebesætninger – hvis én eller flere fra samme CVR-nr. deltager til fuld pris
- Elektronisk tilmelding uden ekspeditionsgebyr inden d. 8. oktober
- Se det fulde program og tilmeld dig på www.vsp.lf.dk



Følg optakten til kongressen på Facebook.
Scan QR koden eller søg på Kongres for Svineproducenter 2013.

SPONSORER MED DELTAGELSE PÅ KONGRESSEN

IKADAN

SYSTEM

Porc•Ex

LOGOSPONSORER

DSM

JYDEN

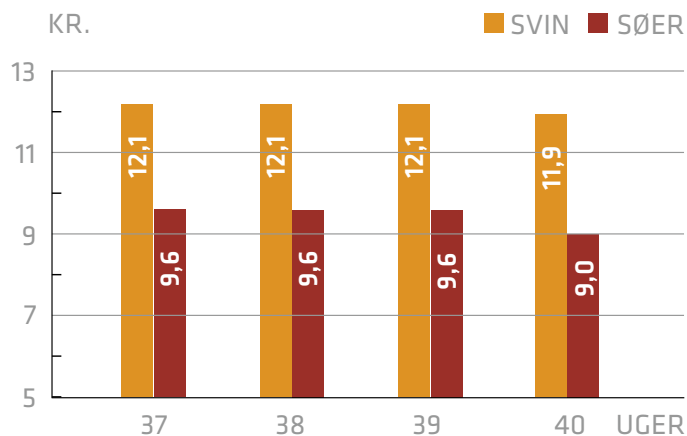
Munters



Videncenter for Svineproduktion



NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



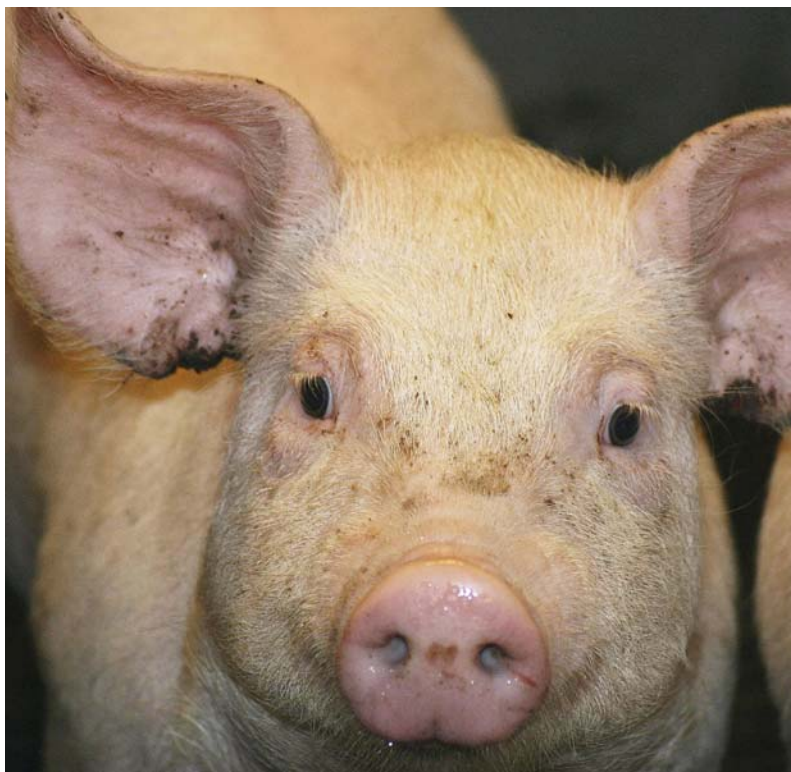
Læs den udvidede svinenotering her:
www.danishcrown.dk/svinenoteringen

MARKEDS-
BERETNINGEN

Presset fortsætter på de europæiske fersk kødspriser. Vi ser vigende priser på forender, bove, skinker og kamme. Nakkerne, der er ude af sæson, er stabile på et lavt niveau.

Backs i UK afsættes til stabile priser.

På 3. landemarkerne er afsætning uforandret i forhold til sidste uge.

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 4 øre/kg for svin og søer ud fra gældende kontraktrente på 4,5 pct. og sidst kendte restbetaling på 90 øre for svin og 80 øre for søer.



STORE- FLYTTEDAG I DC BEEF

DC BEEFS ADMINISTRATIVE MEDARBEJDERE ER FLYTTET IND PÅ DERES NYE ARBEJDSPLADS I HOLSTED. VI VAR MED DA SEKRETÆR HEIDI RASK HØJ OG HENDES KOLLEGAER HAVDE SIDSTE ARBEJDS DAG I HERNING, OG KONTORET SKULLE PAKKES NED OG FLYTTES.

Det summer stadig på kontoret i Herning. Der bliver arbejdet med den ene hånd og flyttet med den anden. Reolerne i kontorlandskabet bliver tømt for mapper, skrivebordene ryddet og computere og printere pakket ned i flyttekasser, der står spredt rundt på gulvet. De første 100 kasser er allerede kørt til Holsted. Ind i mellem bimler telefonerne endnu.

Ved et skrivebord i hjørnet er sekretær Heidi Rask Høj ved at pakke det sidste ned og bære flyttekasser ud i bilen, inden hun kører til Holsted. Hun skal i dag sige et sørgmodigt farvel til en arbejdsplads igennem 27 år.

- Der har været en hektisk stemning på kontoret de sidste par dage. Der er blevet taget mange dybe indåndinger ▶

TO UD AF TRE FLYTTER MED TIL HOLSTED

184 MEDARBEJDERE VIL GERNE ARBEJDE PÅ DET NYE KREATURSLAGTERI.

Medarbejderne på de berørte fabrikker i DC Beef er fortsat indstillet på at skifte arbejdsplads, når det nye kreaturslagteri begynder sin produktion til marts næste år. I en ny undersøgelse har to ud af tre – helt nøjagtigt 63 procent – svaret, at de er parate til at flytte med til Holsted.

Det er næsten lige så mange som for et år siden, da medarbejderne blev spurgt første gang. Dengang angav 207 medarbejdere – eller 72 procent af de adspurgte – at de var interesseret i at fortsætte deres arbejde hos Danish Crown.

Åbningen af det nye slagteri nærmer sig nu med hastige skridt, og DC Beef har derfor valgt at spørge medarbejderne endnu en gang, om de vil med til Holsted.

Flest fra to anlæg

I alt har 293 medarbejdere fra Skjern, Holstebro, Fårvang og Tønder svaret på spørgeskemaet. Af dem ønsker 184 at følge i DC's fodspor til Holsted. Resultatet glæder bestyrer af den fælles jobbank, den nuværende tillidsmand i Holstebro Per Lund Nielsen.



- Det er positivt, at så mange har grebet muligheden, synes Per Lund Nielsen

- Det er positivt, at der er så mange medarbejdere, der har grebet muligheden og vil følge med til Holsted. Jeg ønsker dem alt mulig held og lykke på det nye slagteri, siger Per Lund Nielsen. ▶



og da også fældet en tåre eller to, siger Heidi Rask Høj.

Altid Herning

Heidi startede som 22-årig som elev i bogholderiet i det, der dengang hed Royal Dane Quality. Siden har hun haft forskellige stillinger i salgsafdelingen i Herning. De sidste 12 år har hun haft sin faste plads i hjørnet som sekretær for direktør i DC Beef Lorenz Hansen og salgsafdelingen. Nu er tiden dog kommet, hvor hun skal vinke farvel til de trygge omgivelser i Herning, der har dannet rammen om hendes arbejdsliv de seneste 27 år.

- Det bliver en stor omvæltning, at arbejdet flytter til Holsted. Jeg har været super privilegeret at have fem minutter på cykel hele mit arbejdsliv og kunne nå

at handle ind i frokostpausen, fortæller Heidi i bilen på vej til Holsted.

En times transport

Hun skal nu vænne sig til at tilbagelægge 85 kilometer på de vestjyske landeveje og bruge en time i bilen frem og tilbage til arbejde. Den sidste tid har hun med mellemrum haft lejlighed til at prøve ruten af og ser ikke køreturen som noget, der skal skille hende og DC Beef ad.

- Jeg har egentlig ikke overvejet at finde noget andet arbejde. Jeg er omgivet af gode kollegaer og har et spændende og afvekslende job, så hvorfor skulle jeg skifte det ud? Det er ikke noget, man bare lige finder hvor som helst, siger Heidi

Nyt kapitel

Hårene på Heidis arme rejser sig, da det

store kreaturslagteri i Holsted kommer frem i forruden på bilen. Indenfor i den nye administrationsbygning hænger duften af frisk træ stadig i luften. Tømrer og rengøringsfolk arbejder på højtryk for at gøre alt klar, til Heidi og hendes kollegaer rykker ind.

Heidi skal nu i gang med at løfte de mange flyttekasser op til sin nye plads i det flotte nye kontorlandskab. Mandag morgen starter et nyt kapitel i Holsted, som Heidi er stolt over at være med til.

- Jeg glæder mig rigtig meget til at komme på plads i de nye lokaler. Det er super spændende at være med til at starte noget nyt op. Det har været sjovt at være med til at følge processen lige fra start, hvor der kun var en græsmark, siger Heidi og bærer den første flyttekasse op ad trappen.

► Dog er det medarbejdere fra Skjern og Tønder, som udgør størstedelen af den positive respons. Her har i alt 153 medarbejdere svaret ja.

For langt at køre

Til sammenligning har i alt 31 medarbejdere fra fabrikkerne i Fårvang og Holstebro tilkendegivet, at de ønsker at fortsætte hos Danish Crown i Holsted. Her spiller de mange kilometers afstand en afgørende rolle ifølge Per Lund Nielsen.

Hvis undersøgelsen holder stik, og alle 184 medarbejdere viser sig at flytte med, når produktionen i Holsted starter op til marts, er det sandsynligvis ikke arbejdskraft nok. Danish Crown er i øjeblikket ved at danne sig et overblik over, hvor mange medarbejdere der yderligere bliver brug for.



NYT TILLÆG PÅ 1 KRONE

**"DANSK KØDKVÆG-TILLÆGGET"
LIGGER PT. PÅ 1 KR. PR. SLAGTEKILO.**

DC Beefs nye koncept "Dansk Kødkvæg", gik i luften 1. september, og ifølge afdelingschef i DC Beef Ejvind Kviesgaard er tillægget kommet godt fra start. Flere end 400 leverandører har allerede skrevet kontrakt på Dansk Kødkvæg, og der kommer dagligt nye til, siger Ejvind Kviesgaard.

Leverandører til konceptet modtager et tillæg, som er afhængig af de aktuelle markedsforhold. Pt. ligger tillægget på 1 kr. pr slagtekilo.

Det nye koncept har erstattet det gamle "sæsonstillæg" på kødkvægsungtyre, hvor rammerne var mere snævre i form af vægtinterval. Ligeledes giver det nye koncept mulighed for tillæg til både kvier, stude og unge køer under 42 mdr.

Konceptet kræver dog, at man underskriver en kontrakt, hvor man forpligter sig på at opfylde nogle standarder om pasning og pleje af kødkvæg.

- Hvis nogen mener, det nye koncept kunne være noget for dem, så kan jeg kun opfordre til, at man får underskrevet kontrakten, siger Ejvind Kviesgaard.

Enkelte andelshavere kan desværre ikke opfylde kravet om, at der ikke må være opbundne dyr på bedriften. Men hvis opbindingen kun er meget kortvarig pga. dyrlægebesøg, inseminering, dyrskue eller lignende, er det i orden, oplyser Ejvind Kviesgaard.



"Dansk Kødkvæg-tillægget" ligger pt. på 1 kr. pr. slagtekilo.

Følgende skal være opfyldt, før man lever op til kravene i Dansk Kødkvæg-konceptet:

- Passet og plejet af dedikerede danske landmænd
- Køerne fra kødkvæg går ude på græs om sommeren
- Kalvene kan bevæge sig frit
- Kødkvæg går om vinteren altid frit rundt i stalde eller ude
- Fodres med sundt og naturligt foder uden unaturlige tilsætningsstoffer og altid med fri adgang til vand
- Der er ingen stressfaktorer omkring kødkvæget
- Dansk kødkvæg malkes ikke
- Dyrene transporteres den direkte vej til slagteriet.

Dansk Kødkvæg-tillæg gives ved både ungtyre, kvier, unge køer og stude.

Såfremt dyrene overholder kravene til alder, vægt, form, fedme og farve, som vist nedenfor, vil tillægget fremgå på afregningen. Der vil altså ikke være

specielle racekrav, hvilket også giver mulighed for at levere krydsningsdyr.

Tillægget er variabelt afhængig af markedsforhold og sæson.

Kontrakten kan findes på DC's hjemmeside, eller man kan få den ved henvendelse til DC Ejerservice på tlf. 89 19 25 90

Kontrakten skal underskrives og sendes til DC Ejerservice. Enten via mail til ejkv@danishcrown.dk eller pr. post til DC Beef, DC-Ejerservice, Energivej 5,6670 Holsted.

Yderligere spørgsmål til Dansk Kødkvæg kan stilles til DC Ejerservice.

| Kvalitetskrav | Ungtyr | Kvier | Unge køer | Stude |
|--------------------|------------|------------|------------|------------|
| vægt | 260-380 kg | 260-380 kg | 260-380 kg | 260-380 kg |
| minimum formklasse | 8 | 8 | 8 | 8 |
| fedme | 2-4 | 2-4 | 2-4 | 2-4 |
| farve | 2-3 | 3-4 | 3-4 | 3-4 |
| alder | 12-24 mdr. | 12-42 mdr. | 12-42 mdr. | 12-42 mdr. |

DANISH CROWN 

DANISH CROWN

DC EJERSERVICE

Den direkte vej er altid den korteste. Men hvem er det nu lige, jeg skal tale med? Det er vores 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.

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

HOLSTED – 89 19 25 90



EJVIND KVIESGAARD
Tlf. 89 19 24 37
Mobil 21 68 94 21
ejkv@danishcrown.dk



ERLING JOHNSEN
Tlf. 89 19 24 46
Mobil 20 48 72 85
erjo@danishcrown.dk

HOLSTEBRO – 89 19 28 50



FRANK ANDREASEN
Tlf. 89 19 28 51
Mobil 24 79 64 90
fran@danishcrown.dk



LINDA LARSEN
Tlf. 89 19 28 54
lila@danishcrown.dk

TØNDER – 89 19 32 70



PER S. KNUDSEN
Tlf. 89 19 32 71
Mobil 20 53 31 33
pskn@danishcrown.dk



KURT BRADE
Tlf. 89 19 32 72
Mobil 20 46 29 33
ktb@danishcrown.dk

ÅLBORG – 89 19 26 60



PALLE D. SØRENSEN
Tlf. 89 19 26 61
Mobil 29 49 03 35
pds@danishcrown.dk



HELLE CHRISTENSEN
Tlf. 89 19 26 71
Mobil 24 44 67 70
hlc@danishcrown.dk

Tilmelding af kreaturer til slagtning, returslagtninger, mv.
www.landmandsportalen.dk og klik ind på Danish Crown eller
Landmandsservice 7013 3131, eller
ring til slagteri/ Friland 8919 2763

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

Bestilling af øremærker
7015 1333

Nødslagtinger
Henvendelse til nærmeste slagteri.

Tilmelding af døde dyr – DAKA
7022 5544 eller 8795 9222

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 39

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

Kalv u. 8 mdr.

| | | | | | | |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|
| | 29,45 | 28,85 | 28,25 | 27,60 | - | 0 |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|

Dansk Kalv

| | | | | | | |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|
| 180-240 Kg. | 27,10 | 27,10 | 27,10 | 26,60 | - | - |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|

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

| | | | | | | |
|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 160 Kg. | 25,00 | 24,40 | 24,00 | 23,30 | 20,20 | - |
| 200 Kg. | 26,00 | 25,40 | 24,95 | 24,00 | 21,10 | - |
| 260 Kg. | 27,95 | 27,35 | 26,85 | 25,60 | 22,90 | - |
| 380 Kg. | 27,95 | 27,35 | 26,85 | 22,50 | 19,30 | - |
| 400 Kg. | 25,75 | 24,65 | 23,90 | 21,90 | 18,70 | - |

Tyre på 24 mdr. og derover

| | | | | | | |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| | 20,25 | 19,20 | 18,15 | 17,10 | 14,75 | - |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|

Kvier og stude fra 16 til 42 mdr. *

| | | | | | | |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|
| 230-340 Kg. | 28,90 | 26,80 | 24,70 | 22,80 | - | - |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|

Kvier, unge køer og stude u. 42 mdr.

| | | | | | | |
|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 400 Kg. | 28,30 | 26,20 | 24,25 | 23,40 | 21,15 | - |
| 300 Kg. | 28,30 | 26,20 | 24,10 | 22,20 | 19,75 | - |
| 240 Kg. | 27,70 | 25,60 | 23,50 | 21,60 | 18,65 | - |
| 180 Kg. | 25,50 | 23,40 | 21,20 | 19,40 | 16,95 | - |

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

| | | | | | | |
|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 400 Kg. | 26,95 | 25,45 | 23,95 | 23,40 | 21,15 | - |
| 300 Kg. | 24,25 | 22,75 | 21,75 | 21,05 | 19,00 | - |
| 240 Kg. | 20,55 | 19,20 | 18,30 | 17,85 | 17,40 | - |
| 180 Kg. | 19,95 | 18,45 | 17,70 | 16,70 | 16,40 | - |

* 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 KREATURER TIL FRILAND Uge 39

| Økologi | Tilæg til DC-notering | |
|-------------------|-----------------------|-------------------------|
| Kategori | Kr./kg | |
| Ungtyre u/12 mdr. | | 1,85¹ |
| Kvier og Stude | Variabelt tillæg | 2,25¹ |
| | Kontrakttillæg* | 2,00¹ |
| Køer | | 2,00¹ |
| 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* | 2,50¹ |
| 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, 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

SUPPE FOR DEMOKRATI

DER ER MOU SUPPE PÅ MENUEN, NÅR STEMME PÅ KANTEN SAMLER POLITIKERE OG SOCIALT UDSATTE TIL DEBAT OM DEMOKRATI I OPERAEN PÅ CHRISTIANIA

Mou sørger for noget at varme sig på, når politikere og socialt udsatte mandag den 30. september mødes i Operaen på Christiania til en debat om demokrati.

Mødet er en del af projektet Stemmer På Kanten, som er grundlagt af Huset Zorning og har til formål at få flere hjemløse og andre personer fra udsatte grupper til at stemme ved det kommende kommunalvalg.

- Vi er blevet spurgt, om vi havde lyst og mulighed for at servere suppe i forbindelse med arrangementet, og det vil vi meget gerne, siger Sub Category Manager i Tulip, Morten Christensen.

Den 30. september er således første gang ud af mange, at MOU står for aftensmaden til mennesker på kanten af samfundet

MOU har nemlig lavet en aftale med Kirkens Korshær om, at der i år og de kommende år serveres MOU suppe i Kirkens Korshærs 41 varместuer rundt omkring i Danmark.

- Intet kan få varmen til at brede sig som en skål varm suppe. Den varme vil vi gerne give videre til nogle af de allermost trængende, nemlig de hjemløse. Og vi ved, at netop suppe er populært i varместuerne, siger Morten Christensen.

