

# indsigt

DANISH CROWN ANDELSHAVERBLAD



## OKSEKØDETS AFTRYK UDREGNET

En ny rapport fra Aarhus Universitet har undersøgt måltidets samlede klimaaftryk med fokus på okse- og kalvekød. I Danish Crown Beef håber man, at det kan nuancere diskussionen om oksekødet som den store skurk.

**SIDE 4-5**





*Erik Bredholt, formand i Danish Crown*

# Kan vi blive mere stolte?

## **Kære andelshaver**

Når dette blad ligger i din postkasse, har vi været landet rundt på årets sommermøder og snakket halvårsresultatet og Danish Crown igennem med en del af jer. Der har været nogle overordnede temaer, som er gået igen på de fleste møder, men jeg kan konstatere, at smilene er større hos de fleste end for et halvt år siden.

Vi har en god notering på grisene, høsten ser ud til at blive ganske fin, og vi vurderer, at fremtidsudsigterne er gode. Det er positivt.

Desværre så har den store efterspørgsel på grisekød ikke trukket oksekødet med sig. Oksekødsmarkedet er udfordret, og der arbejdes hårdt i Holsted for at få priserne op.

Når vi lukker bøgerne på sidste års regnskab og tager fat på det nye år, er det desværre sådan, at man starter helt forfra, fordi man starter et nyt regnskabsår, så første kvartal af det nye regnskab blev mærket af de problemer, vi slæbte med fra

2018/2019. Til gengæld har vi haft et godt andet kvartal, og siden vi lukkede bøgerne i halvårsregnskabet, er den positive udvikling fortsat.

Økonomien har naturligvis været omdrejningspunktet for halvårsmøderne, men et andet og ligeså vigtigt tema, vi har diskuteret, er faldende antal slagtninger og ejerskabet af Danish Crown. Vi begynder at nærme os et sted, hvor det bliver trøls i forhold til mængden af grise. Det koster på de indirekte produktionsomkostninger, når slagtekæderne ikke er fyldte, og det går ud over vores evne til at afregne.

Derfor kigger vi lige nu meget grundigt på fire muligheder: Den ene er at lukke et helt slagteri. Den anden er at lukke et aftenhold. Den tredje er en kollektiv nedgang på slagterierne. Den fjerde mulighed er en kombination af de tre første.

Vi har haft en god og åben snak på sommermøderne, og grisene har det jo med at søge hen, hvor prisen er højest, så

en del af grunden er selvfølgelig, at priserne i Danmark ikke har kunnet følge med, men udover den økonomiske vinkel, så har vi også diskuteret, hvad vi kan gøre for at styrke sammenholdet om vores fælles virksomhed.

Vi har ikke alle svarerne, og derfor vil vi gerne høre jeres bud på, hvordan vi får noget mere stolthed ind i ejerskabet, så vi sammen kan skabe et endnu stærkere Danish Crown.

Det vil være til glæde for hele den danske griseproduktion, for når prisen på grisen sættes, så kigges der på os, og vi er de eneste, der har som mål at betale så meget som muligt for de kilo, vi får ind.

God sommer og god høst.

## **Med venlig hilsen**

Erik Bredholt



14



8



4



16



10

# INDHOLD

LEDER ..... 2

## KREATUR

Sådan er klimaaftryk for dansk oksekød ..... 4  
 Det er nuancerne, vi har ventet på ..... 5  
 Plante-bøffen skal leveres af Danish Crown ..... 6

## KONCERN

55 millioner kødbakker bliver miljøvenlige ..... 8  
 De første produkter fra Pinghu er nu på hylderne i Shanghai 16

## GRIS

Code of Practice er blevet revideret .....10  
 Endnu bedre overblik i Dashboard .....12  
 Tilmeldingsfristen for søer flyttes til onsdag .....14  
 Kontaktpersoner i Centralplanlægningen .....15  
 Vil du vise Klimavejen? .....17  
 Sørg for det rette udbytte i sommermånederne ..... 20

NOTER ..... 18

indsigt  
 - er Danish Crowns blad til andelshaverne  
 - udkommer 8 gange årligt  
 - har et oplag på 8.500 stk.  
 Redaktion: Aske Gott Sørensen, ansvarshavende redaktør  
 Design/opsætning: Campfire & co.  
 Tryk: Stibo Complete®  
 Kontakt redaktionen på [askgs@danishcrown.dk](mailto:askgs@danishcrown.dk)





# Sådan er klimaaftrykket for dansk oksekød

Forskere fra Aarhus Universitet og DTU Fødevareinstituttet har - med fokus på okse- og kalvekød - undersøgt måltiders samlede CO<sub>2</sub>-aftryk i Danmark.

**O** ksekød Oksekød er i klimadebatten generelt blevet udråbt til den helt store klimasynder inden for fødevarer. Debatten er i stor udstrækning baseret på udenlandske undersøgelser, der ikke afspejler de danske produktionsmønstre eller typer af oksekød - for eksempel om kødet stammer fra kødkvæg eller malkekvæg.

Eksempelvis viser en tidligere undersøgelse fra Aarhus Universitet, at Danish Crowns Dansk Kalv-koncept er den mest klimavenlige produktion på det danske marked med et klimaaftryk på 10,4 kg. CO<sub>2</sub> pr. kg. kød.

En ny rapport fra Aarhus Universitet og DTU Fødevareinstituttet viser, at okse- og kalvekødet står for 14 procent af klimaaftrykket, når man kigger på danskernes madforbrug.

Undersøgelsen viser, at billedet af oksekød som den store mad-klimasynder godt kan nuanceres.

Rapporten har nemlig kigget på hele værdikæden, fra dyrene står i stalden, til det foder de får, over slagteriet, detailhandlen, og til det ligger på tallerken og eventuelt havner i skraldespanden som madspild. Forskerne har undersøgt klimapåvirkningen dels i sammenhæng med kødets ernæringsmæssige værdi og dels med klimapåvirkningen fra danskernes samlede kost.

- Vi har forsøgt at levere en fagligt funderet analyse af oksekøds samlede miljøbelastning med hovedfokus på klimaaftrykket og set på det i sammenhæng med kødets ernæringsmæssige værdi og med klimapåvirkningen fra

den samlede kost. Det kan bidrage til at nuancere debatten om klima- og miljøbelastningen af oksekød, siger lektor Lisbeth Mogensen fra Institut for Agroøkologi ved Aarhus Universitet og en af forskerne bag undersøgelsen.

Man kan ikke bare bytte 100 gram af en fødevarer ud med 100 gram af en anden fødevarer for at spare på klimaaftrykket, uden at det kan få konsekvenser for sammensætningen af kostens næringsstoffer. Forskerne har i den nye rapport forsøgt at kombinere to fagfelter; miljø og klima på den ene side og ernæring

på den anden. På den måde har de forsøgt at udtrykke en fødevarers klimaaftryk i forhold til næringsværdien.

Forskerne fandt dog ikke frem til ét udtryk for fødevarernes værdi, der let kan anvende-





stil samlet at udtrykke, hvordan fødevarerne rangeres i forhold til både klima og næringsstofbidrag.

## De søde sager og promiller koster i klimaregnskabet

Den nye rapport bringer en del nye nuancer i spil. For eksempel viser det sig, at danskerne kan reducere kostens klimaaftryk med helt op til 25 procent, hvis man helt skærer slik, alkohol, kaffe, te, kage, desserter og søde drikke væk.

Man kan reducere klimaaftrykket med yderligere 14 procent, hvis man også undgår madspild.

- Jeg var ved at falde ned af stolen, da jeg så de tal. Det er virkelig overraskende.

Rapporten er banebrydende på den måde, som den inkluderer ernæringsaspektet og opgør klimaaftrykket på, og det er ret interessant. Der er ingen tvivl om, at vi også bliver nødt til at inkludere ernæringsaspektet, når vi skal reducere klimaaftrykket fra fødevarer, siger Charlotte Thy, Sustainability Director hos Danish Crown, som har bidraget til undersøgelsen.

At de søde sager, kaffen og alkoholen bliver draget i klimaregnestykket skal på ingen måde bruges som en sovepude for den bæredygtighedsudvikling, Danish Crown har sat i gang.

- Vi arbejder konstant på at blive klogere på, hvordan kød påvirker kloden, for at vi kan træffe de rigtige valg. Denne rapport er endnu en byggeklods til vores tårn af viden på vejen mod vores mål om at halvere vores CO<sub>2</sub>-aftryk i 2030 og at være klimaneutrale i 2050, siger Monica Klepp Bjerrum, CSR-direktør i Danish Crown.

## Oksekød er ikke bare oksekød

Den seneste danske forskning viser, at der er væsentlige forskelle på oksekød, så allerede her skal man som forbruger være klar over, hvad ens valg betyder.

Køber man hakket oksekød, der stammer fra en malkeko, er klimaaftrykket 11 kg CO<sub>2</sub>-ækvivalenter pr. kg oksekød, der ligger i køledisken i supermarkedet, og 12 kg CO<sub>2</sub>-ækvivalenter pr. kg, der ligger tilberedt på tallerkenen. Vælger man derimod hakket oksekød fra for eksempel en limousine kalv, er de tilsvarende klimaaftryk hhv. 32 og 33 kg CO<sub>2</sub>-ækvivalenter pr. kg oksekød. ■

# - Det er nuancerne, vi har ventet på

Den nye rapport fra Aarhus Universitet, der kigger på oksekødet som en del af hele måltidet, bliver hilst velkommen i Danish Crown Beef. Her håber man, at den kan rykke niveauet i diskussionen om klimapåvirkning.

**D**er er forskel på oksekød, og pladsen på tallerkenen kan ikke bare udgøres af et hvilket som helst alternativ. Det er de hovedkonklusioner fra Aarhus Universitets nye rapport "Vurdering af okse- og kalvekøds samlede miljøbelastning", som Finn Klostermann, CEO i Danish Crown Beef, især drager.

- Denne rapport er nuancerne, vi har ventet på, fordi vi gennem de to sidste år er blevet genstand for den meget store fokus på klima. Den fokus er fair, men den har været unuanceret, og denne forskning kaster lys over nogle af de ting, der har manglet. Det er blandt andet, at vi glemmer at snakke om ernæringsværdi med det resultat, at det kan fremstå, som om en sodavand er bedre og sundere for klimaet uden at kigge på, hvad det betyder for kosten. Det hører med til historien, og der har forbrugerne krav på indsigt for at kunne tage et oplyst valg, siger han.

Han understreger, at arbejdet med klimapåvirkning stadig skal være et fokusområde.

- Vi håber, at diskussionen kan blive mere oplyst, og samtidig så skal vi alle sammen blive bedre i morgen, end vi var i går. Her kan



rapporten også blive et godt startskud, for vi har mange spændende projekter om blandt andet metan, men der skal forskning til, for at vi kan levere, og det kræver universiteternes fokus.

Indtil videre kan Danish Crown Beef dog glæde sig over, at udgangspunktet er godt.

- Det viser, at når man skal vælge oksekød, så er det ikke ligegyldigt, hvad man vælger. Der laves meget godt oksekød i verden, men skal man træffe et klimabevidst valg, så er det de lokalproducerede varer. Så når man vil spise oksekød, skal man kunne træffe et oplyst valg, og her kan rapporten være med til at understøtte det arbejde, vi laver i forhold til kunder, forbrugere og omverden, siger Finn Klostermann. ■

## Konklusioner fra rapporten

- Klimaaftrykket per kg oksekød kan reduceres, hvis landmanden f.eks. kan reducere kvægets udledning af metan eller øge fodereffektiviteten (kan ske via avlsarbejde og fodring).
- Hvis slagteriet bliver bedre til at udnytte alle dele af slagtekroppen til mad, er der potentielle for op til 26 procent lavere klimaaftryk pr. kg oksekød.
- Hvis detalledet og især forbrugerens reducerer deres madspild, kan klimaaftrykket fra kosten reduceres med op til 14 procent.
- Hvis forbrugerens reducerer sit forbrug af nydelsesmidler (kaffe, te, alkohol, slik, kage, desserter og søde drikke), kan klimaaftrykket teoretisk reduceres med op til 25 procent.

Rapporten er sidste del i projektet "Vurdering af okse- og kalvekøds samlede miljøbelastning", som bygger videre på to andre projekter om oksekød og henholdsvis miljø og ernæring, der er udført i et samarbejde mellem Aarhus Universitet og DTU, samt Landbrug & Fødevarer og Danish Crown, og finansieret af Kvægafgiftsfonden.





*Planterbøfferne fra Danish Crown Beef skal ikke bestå af importeret soja, som mange lignende tilbud. Til gengæld fokuseres der på ærter og rødbede, som kan leveres frisk til forbrugerne. Her er der dog tale om et stock-billede og ikke det reelle produkt fra Danish Crown.*

# Plante-bøffen skal leveres af Danish Crown

Danish Crown er snart klar med en plantebaseret burger – meget snart endda.

**D**anish Crown Beef har allerede flere såkaldte hybridprodukter af hakket oksekød og rodfrugter i kølediskene, men inden længe følger helt plantebaserede produkter.

- Inden årets udgang bliver en plantebaseret burger en del af sortimentet, siger Finn Klostermann, CEO i Danish Crown Beef.

## Megatrend

Det er udviklingen i markederne, som er baggrunden for, at Danish Crown som kødproducerende fødevarer virksomhed vælger at arbejde med plantebaserede produkter.

- Hvis vi ikke anerkender den megatrend, at forbrugerne spiser mindre men bedre kød, så ender vi med at stå på parkeringspladsen uden

for svømmehallen og ikke kunne komme ind og være med, fordi der er fyldt allerede, siger Finn Klostermann.

” Når nogle kunder gerne vil spise lidt mindre kød, så skal vi også kunne levere det.

*Finn Klostermann, CEO i Danish Crown Beef*

Danish Crowns analyser viser, at markedet vokser, og at der er penge at tjene på området. Og Finn Klostermann mener faktisk, at salget af plantebaserede produkter kan understøtte salget af det gode, danske oksekød.

- Når nogle kunder gerne vil spise lidt mindre kød, så skal vi også kunne levere det.

Og vi kan eksempelvis have en familie, hvor der er forskellige præferencer og holdninger. Der kan vi imødekomme hele familiens behov ved at have fritvalgsmarkeder, hvor man i samme produktserie kan vælge plantebaserede, hybrid- og rene kødprodukter.

## Mere bæredygtig end Soja

Der er ikke langt fra Danish Crowns produktion, til varerne er hos forbrugerne. Det skal udnyttes, når det kommer til de plantebaserede produkter, som skal være helt friske uden de e-numre og tilsætningsstoffer. En del af de varer, der er i handlen nu, er baseret på soja – det bliver Danish Crowns ikke.

- Vi skal ikke lave et produkt, som er magen til de eksisterende på markedet. Vores







” Vi skal ikke lave et produkt, som er magen til de eksisterende på markedet. Vores produkter skal laves på eksempelvis ærter eller rødbeder.

*Finn Klostermann, CEO i Danish Crown Beef*

produkter skal laves på eksempelvis ærter eller rødbeder. De skal være ægte, gode og friske, siger Finn Klostermann og tilføjer:

- Sojaprodukter, som er produceret på den anden side af kloden og importeret hertil, er ikke bæredygtige. Vores produkter skal have lokal oprindelse.

” Kød er kød, og planter er planter. Det skal ikke ligne kød, for det er det ikke. Men derfor skal det stadig være lækkert og smage godt.

*Finn Klostermann, CEO i Danish Crown Beef*

### Det er ikke kød

Flere udbydere af plantebaserede produkter arbejder målrettet på, at få produkterne til at ligne kød mest muligt. Det bliver heller ikke tilfældet for Danish Crowns, fortæller Finn Klostermann.

- Det giver jo ingen mening. Kød er kød, og planter er planter. Det skal ikke ligne kød, for det er det ikke. Men derfor skal det stadig være lækkert og smage godt.

Selvom der nu skal laves planteprodukter på Danish Crowns anlæg, betyder det ikke, at fokus fjernes fra kerneforretningen, nemlig salget dansk okse- og kalvekød.

- Nu kommer vi i første omgang med en planteburger, og vi skal også have flere hybridprodukter på markedet, end vi har i forvejen,

men det vigtigste er stadigvæk, at vi får fortalt historien om det gode, danske kød, og at vi får solgt noget mere af det. Alt det andet er bare supplementet til sortimentet.

- Nu bliver planteburgeren i første omgang en del af fritvalgsmarkedet her i slutningen af 2019, og så skulle vi gerne have fuld damp på grønsagskedlerne, når grillsæsonen begynder i 2020, siger Finn Klostermann. ■





” Vores foreløbige beregninger viser, at skiftet til PET-plast vil reducere CO<sub>2</sub>-udledningen per plastikbakke med 54 procent.

*Preben Sunke, Group COO i Danish Crown*



De miljøvenlige kødbakker kræver også en indsats fra de danske kommuner. Derfor håber Danish Crown, at de danske kommuner vil være med til at sortere plastbakkerne bedre.





# 55 millioner kødbakker bliver miljøvenlige

Alle Danish Crowns grønne og sorte kødbakker i kølediskene vil være lavet af miljøvenligt PET-plast, som kan genanvendes til emballering af fødevarer.

**H**vert år åbner danskerne omkring 55 millioner pakker med grise- og oksekød fra Danish Crown. Tilsammen vejer de sorte eller grønne plastikbakker over 1.000 tons, som nu kan genanvendes igen og igen til emballering af fødevarer - modsat den nuværende plasttype.

Allerede når de første nye bakker lander hos Danish Crown, vil de være fremstillet af 80 procent genbrugsplast. Målet er at nå op på 100 procent, men det kræver at kommunerne lykkes med at indsamle mere plastik.

” Nu tager vi sammen med dagligvarekæderne et stort skridt i den rigtige retning, og så håber vi, at kommunerne vil gøre en endnu større indsats for at få både forbrugere, virksomheder og institutioner til at sortere affald.

*Preben Sunke, Group COO i Danish Crown*

- Vores foreløbige beregninger viser, at skiftet til PET-plast vil reducere CO<sub>2</sub>-udledningen per plastikbakke med 54 procent, hvis bakken genanvendes. Det tal vil blive endnu større, hvis det med tiden bliver muligt at fremstille

kødbakkerne af ren genbrugsplast. Hvis PET-bakken derimod brændes af, er reduktionen kun seks procent, så derfor er det centralt at få løftet genanvendelsesgraden, siger Preben Sunke, der er Group COO i Danish Crown og har ansvaret for koncernens bæredygtighedsstrategi.

## Kommunerne skal med

Ifølge en opgørelse fra Dansk Affaldsforening husstandsindsamlede 71 ud af landets 98 kommuner plastik ved udgangen af 2018. Alligevel er vurderingen i regeringens plastplan, at det kun er cirka 15 procent af plastaffaldet fra de danske husholdninger, der genanvendes. Resten ender i skraldespanden og bliver brændt.

- Nu tager vi sammen med dagligvarekæderne et stort skridt i den rigtige retning, og så håber vi, at kommunerne vil gøre en endnu større indsats for at få både forbrugere, virksomheder og institutioner til at sortere affald, så blandt andet kødbakkerne kan blive genanvendt i stedet for at ende som fjernvarme, siger Preben Sunke.

Danish Crown vil arbejde målrettet med kommunikation på emballagen. Det handler både om at motivere forbrugerne til at sende kødbakkerne til genbrug og at sikre, at forbrugerne bruger de nødvendige ekstra sekunder på at gøre bakken klar til genbrug. Bakken skal

nemlig skylles kort under vandhanen, inden den smides i containeren til hårdt plast.

- Det valg, vi tager nu, betyder, at vores forbrug af plastik stiger cirka fem procent, fordi PET-plastik vejer lidt mere end de plasttyper, vi hidtil har benyttet. Det understreger i vores øjne, hvor vigtigt det er, at forbrugerne bidrager ved at sortere deres affald, mens kommunerne skal sikre, at langt mere plastik indsamles til genanvendelse, siger Preben Sunke.

Udskiftningen til den mere miljøvenlige emballage gælder både Danish Crowns sorte plastikbakker og datterselskabet Frilands grønne bakker. ■

## Danish Crowns bæredygtighedsstrategi

Det er målet, at Danish Crown i 2030 skal halvere klimapåvirkningen med 50 pct. i hele værdikæden, og i 2050 er visionen en klimaneutral produktion. Klimabesparelser skal både findes blandt andelshaverne og i selskabet. Her spiller den nye klimacertificering af andelshaverne en stor rolle i at få synliggjort de mange tiltag, som gøres i primærproduktionen.





# Code of Practice er blevet revideret

Regelsættet for levering til Danish Crown er blevet kigget efter i sømmene. Det har ført til et par ekstra afsnit og oprydning i reglerne.

**D**anish Crowns Code of Practice har efterhånden 10 år på bagen, og derfor er den nu blevet revideret og opdateret, så den stemmer overens med Danish Crowns nuværende praksis. Det betyder, at der er tilføjet en række afsnit og slettet i en del af det tungere lovstof, som tidligere har været en fast del.

” Ændringerne er ikke noget, der vil få stor indflydelse på dagligdagen hos vores andelshavere, da det ofte er ting, vi i forvejen gør, der er blevet skrevet ind.

*Nicolaj Nørgaard, leder i Ejerservice*

- Vi har haft et udvalg bestående af repræsentantskabs- og bestyrelsesmedlemmer til at kigge på vores Code of Practice for at sikre, at den stemmer overens med arbejdsgangen blandt vores andelshavere. Ændringerne er ikke noget, der vil få stor indflydelse

på dagligdagen hos vores andelshavere, da det ofte er ting, vi i forvejen gør, der er blevet skrevet ind, siger Nicolaj Nørgaard, der er daglig leder i Ejerservice.

Nye afsnit om arbejdstagerrettigheder og bæredygtighedstiltag er tilføjet til teksten, så den flugter med de øvrige tiltag i Danish Crown.

- Vi stiller en række krav til vores leverandører af forskellige services f.eks. papkasser og emballage i Danish Crown, og disse bliver nu også overført til Code of Practice. Det er ikke noget, jeg forudser, vil få nogen indvirkning, men det er punkter, hvor vi skiller os ud fra konkurrenterne og dermed kan fremhæve, at vi gør noget ekstra i produktionen af grise i Danish Crown, siger Nicolaj Nørgaard.

- Hvad angår bæredygtighedsdelen, så er det bæredygtighedscertificeringen, som er kendt af andelshaverne, der er blevet skrevet ind. Her er altså heller ikke nye krav til andelshaverne, men det er igen et spørgsmål om at signalere, at vores produktion er speciel. Der er der dog givet en dispensation for leverandører

med under 4.000 leverede grise i forhold til bæredygtighed.

Derudover er reglerne for afhentningsforholdene opdateret, så der sikres en god og effektiv afhentning for både leverandør, dyr og chauffør. Udleveringsrummene bør være nemme at komme til med lastbilen, de skal kunne rengøres, og der skal være tilstrækkelig plads og lys til, at chaufføren kan vurdere alle dyrenes transportegnethed, inden de læsses.

” Vi fjerner minimums-tilbageholdelsestiderne på fem døgn, så vi i stedet følger de anbefalinger, som producenterne giver.

*Nicolaj Nørgaard, leder i Ejerservice*

## Ændret fasteperiode

Udover de ændringer, som kommer af nye tiltag i Danish Crown, så er der også blevet ændret







lidt på fasteperioden og minimumstilbageholdelsestiderne.

- Vi ændrer fasteperioden for grise leveret til slagtning fra fem til otte timer, fordi vi stadig ser problemer med fyldte maver på slagterierne, som koster både andelshaveren og slagteriet penge. Derudover har vi fjernet minimumstilbageholdelsestiderne på fem døgn, så vi i stedet følger de anbefalinger, som producenterne giver. Det gælder dog ikke tetracykliner, hvor der fortsat er et særkrav om minimum 30 døgn's tilbageholdelsestid. Generelt er Code of Practice opdateret med branchebeslutningerne om forbud mod 3. og 4. generations Cephalosporiner og kravene til brugen af detekterbare kanyler, siger Nicolaj Nørgaard.

Som noget nyt skal behovet for halekupering dokumenteres, ligesom der skal laves risikovurdering samt handlingsplan for at minimere identificerede risikofaktorer. Både soholder som slagtegriseproducent skal bidrage til dokumentationen.

Arbejdsgruppen har desuden haft fokus på smittebeskyttelse og opbevaring og bortskaffelse af døde dyr. Det indebærer, at der stilles krav til de produkter, der tages ind i besætningen. Blandt andet skal leverandøren sikre sig at f.eks. produkter som hø, wrap og halm stammer fra lande placeret i lavrisikoområder, og evt. spagnum skal altid være varmebehandlet.

For nogle markeder er det af stor vigtighed, at kødet stammer fra PRRS-negative dyr (Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome). Det er derfor meget vigtigt, at leverandøren underretter Danish Crown, når der iværksættes virus-undersøgelser for PRRS, så grisene kan slagtes på den rigtige fabrik, og vi kan sælge kødet på de markeder, der ikke stiller krav til PRRS-status.

Code of Practice skal fremadrettet revideres hver tredje år. Du kan finde Code of Practice på Danish Crowns hjemmeside under griseleverandør og regler og vedtægter. ■

## Her er ændringerne:

- **Nyt afsnit 3.4 arbejdstagerrettigheder**

Der er indsat et nyt afsnit for at flugte med Danish Crowns Code of Conduct, der sætter krav til Danish Crowns øvrige leverandører.

- **Nyt afsnit 3.5 bæredygtighed jf. certificering og målsætninger**

Det nye afsnit 3.5 om bæredygtighed fortæller om Danish Crowns bæredygtigheds-certificering og ejernes målsætninger.

- **Meget er pillet ud**

Alt beskrivelse af lovgivning og specialgrise er pillet ud for at lette administrationen af Code of Practice, så den blot beskæftiger sig med de krav, Danish Crown stiller til leverandørerne.





# Endnu bedre overblik i Dashboard

Danish Crowns Dashboard kan nu give en nemmere måde at overskue afregningen på. Her kan du få en guide til de nye funktioner.

Udviklingen af Danish Crowns Dashboard forsætter. Nu er det muligt at få et bedre overblik over afregningen af dine grise både samlet for alle dine ejendomme, men også på hvert enkelt leverandørnummer. Du kan se, hvordan dine grise bliver afregnet i forhold til

gennemsnittet, som leverer til Danish Crown, men du kan også sammenligne produktionen på dine egne ejendomme på afregning, fordeling af vægt og kødprocent.

Desuden får du mulighed for at få et grafisk overblik over dine tillæg og fradrag. Har du

specialproduktion, vil du også kunne finde din godkendelsesprocent på den nye side på dashboardet.

Alle grafer kan nemt printes, og data kan eksporteres til excel. ■

Når du kommer ind på denne side, vil du se data på dit Hovednummer. Ønsker du at se data på leverandørnummer, vælger du det ønskede leverandørnummer ved at trykke her.

Ved valg af flere leverandørnumre vil denne graf summere værdierne af alle de valgte leverandørnumre. Det er kun tillæg og fradrag, hvor der er en værdi, som vil blive vist i grafen. Er værdien 0 øre vil dette tillæg/fradrag ikke blive vist.

Tryk her for at se flere grafer og tabeller. Du har følgende valgmuligheder:

- Vægtfordeling/kødprocent
- Afregningspris tabel
- Specialproduktion

Specialproduktion kan kun vises ved valg af et leverandørnummer.

Her kan du se Afregningspris i forhold til notering. Du kan vælge et eller flere leverandørnumre og sammenligne dem med hinanden, sammenligne dem med noteringen eller Danish Crowns pris pr. kg.

Her kan du vælge, om du vil se fordeling af vægt i procent eller i antal grise.



Hvis du vil se kødprocent på galt-, so- eller hangrise, kan du vinge boksen af, og du vil også kunne se denne graf.







# Tilmeldingsfristen for søer flyttes til onsdag

For at styrke planlægningen og servicen for afhentning af søer flyttes tilmeldingsfristen til onsdag klokken 13. Hermed kan alle slagtninger planlægges på én gang, og et samlet overblik vil skabe øgede optimeringsmuligheder i indtransporten ved Danish Crown.

**P**lanlægningen af indtransporten til Danish Crowns slagterier, som foregår i hos Centralplanlægningen i Vejen, bliver nu strømlinet yderligere, når søerne fra 1. juli skal tilmeldes onsdag inden klokken 13. Det sker for at have bedre overblik over, hvor mange biler søerne skal have, og om der kan skabes synergi mellem transporten. Et forhold som i sidste ende kan være med til at forbedre servicen overfor leverandørerne.

- Når vi planlægger grise til slagtning om mandagen, så gør vi det med deadline torsdag klokken 13. Derfor har vi reelt lavet planen for grise, før vi kender mængden af søer for næste uge. Det betyder, at vi skal ud i en gætteleg torsdag formiddag, der hedder, hvor mange biler skal vi sætte af til søer i næste uge, og det er ikke hensigtsmæssigt, siger Henrik Pendorff, der er daglig leder i Centralplanlægningen.

” Vi vil altid gerne have mere information om, hvordan vi og vores chauffører kan løse opgaven mest hensigtsmæssigt.

*Henrik Pendorff, daglig leder i Centralplanlægningen*

- Hvis vi kender tilmeldingen allerede om onsdagen, kan vi tage de biler ud, som skal bruges til søer, og derudaf kan vi begynde at tænke synergier, hvor vi kan køre grise den ene vej og søer den anden vej, og der vil være noget at hente. Det er heller ikke alle biler, der kan køre søer, og derfor er det vigtigt at få taget de biler ud, som kan køre dem tidligt i processen.

Henrik Pendorff opfordrer til, at ejerne tager kontakt til deres transportplanlægger, hvis

der er specielle behov eller for at få en snak om den optimale afhentning på deres bedrift.

- Vi vil altid gerne have mere information om, hvordan vi og vores chauffører kan løse opgaven mest hensigtsmæssigt, så hvis man

har nogle specielle forhold, der gør sig gældende, eller har en uge, hvor der er særlige behov, så skal de endelig tage kontakt til os, så vi kan løse det i fællesskab og yde en god service til ejerne. ■



Den ændrede tilmeldingsfrist for søer skal være med til at skabe øget optimering i Centralplanlægningen og samtidig forbedre afhentningsservicen til ejerne.



# Kontaktpersoner i Centralplanlægningen

## Daglig Leder



**Henrik Pendorff**

hpe@danskgrisetransport.dk  
76 96 46 81

## Valgkreds 1 – Nordjylland (slagtegrise og søer)



**Kirsten Søndergaard**

bs@bsgris.dk  
24 20 10 20



**Tanja Schmidt**

tasc@danskgrisetransport.dk  
76 96 47 32

## Valgkreds 2 – Østjylland (slagtegrise)



**Peter Smedegaard**

pes@danskgrisetransport.dk  
76 96 47 37



**Per Laursen**

psl@danskgrisetransport.dk  
76 96 47 38

## Valgkreds 3 – Vestjylland + Øko (slagtegrise)



**Jens Rasmussen**

jeras@danskgrisetransport.dk  
76 96 46 85



**Kim Jørgensen**

kijoe@danskgrisetransport.dk  
76 96 46 73



**Helle Jensen**

hellj@danskgrisetransport.dk  
76 96 46 82

## Valgkreds 4 – Syddjylland (slagtegrise)



**Jan Carl Bram**

jcb@danskgrisetransport.dk  
76 96 46 68



**Frank Wolff**

frwol@danskgrisetransport.dk  
76 96 47 33



**Søren Brodersen**

sbr@danskgrisetransport.dk  
76 96 47 45



**Mads Ravnsborg**

mr@danskgrisetransport.dk  
76 96 46 87

## Valgkreds 5 – Fyn/Trekant (slagtegrise)



**Palle Matthiesen**

palma@danskgrisetransport.dk  
76 96 47 39



**Laila Jensen**

laije@danskgrisetransport.dk  
76 96 47 31

## Valgkreds 6 – Sjælland (slagtegrise og søer)



**Martin D. Larsen**

mdl@danskgrisetransport.dk  
76 96 46 86



**Karsten Aasted**

kaani@danskgrisetransport.dk  
76 96 46 88

## Valgkreds 2 - 5 (søer)



**Mads Ravnsborg**

mr@danskgrisetransport.dk  
76 96 46 87



**Laila Jensen**

laije@danskgrisetransport.dk  
76 96 47 31

## Selvkørere og specialgrise



**Hanne Pedersen**

hhp@danskgrisetransport.dk  
76 96 47 36



\*Bornholmske  
andelshavere skal  
fortsat kontakte  
Vognmandsfirmaet  
Lennart Ipsen  
56 49 81 01.





# De første produkter fra Pinghu er nu på hylderne i Shanghai

Det er mindre end en måned siden, de kinesiske myndigheder gav fabrikken i Pinghu tilladelse til at påbegynde produktionen, og i starten af juni blev de første produkter fra fabrikken solgt i Shanghai.



De nye produkter fra Pinghu er alle sammen lavet af kød fra danske grise, der bliver frosset ned i Danmark og derefter sendt til Kina til forarbejdning.

Selvom det fredag i uge 23 var en af de største helligdage i Kina, endte det også - lidt overraskende - med at blive den første reelle produktionsdag på Danish Crowns nye fabrik i Pinghu. Så imens de fleste kinesere fejrede Dragon Boat Festival, arbejdede 70 medarbejdere på højtryk, for at få produkterne klar til de kinesiske forbrugere.

- Egentlig skulle vi først have produceret fra mandag d. 10, men onsdag ringede kunden, og han ville gerne have kød på hylderne allerede om lørdagen. Det kom som noget af en overraskelse for os, og vi fik pludselig travlt med at få folk til at komme på arbejde om fredagen, siger Niels Thomsen, der er fabrikschef på fabrikken i Pinghu.

Dragon Boat Festival kan ifølge Niels Thomsen sammenlignes med d. 24. december,

men på trods af dette, var det ikke noget problem at få folk til at stille på arbejde.

” Vi har nogle helt fantastiske medarbejdere med en virkelig høj arbejdsmoral.

*Niels Thomsen, fabrikschef i Pinghu*

- Vi har nogle helt fantastiske medarbejdere med en virkelig høj arbejdsmoral, og her i opstartsperioden står de mere eller mindre standby. Ordrene lander først omkring kl. 14.00 og skal så produceres allerede dagen efter, så det kræver en god portion fleksibilitet fra medarbejdernes side, siger han.

## En blød opstart

Når fabrikken kører på højeste kapacitet, kan der produceres 50 tons om dagen. Helt så vildt gik det dog ikke for sig.

- Vi startede op kl. 7.00, var færdige med produktionen ca. kl. 16.00, og omkring kl. 22.00 kunne vi sende produkterne afsted til de 10 butikker, der er de første aftagere. Det var vores første reelle produktion, og her i starten er hverken volumen eller distributionen skruet højt op. Vi skal have testet det hele godt og grundigt igennem, inden vi går ud med alt for store armbevægelser, siger han.

I øjeblikket kører fabrikken derfor tre dage om ugen, men man forventer at komme op på fuld kapacitet indenfor de næste seks måneder.

Produkterne fra Pinghu-fabrikken sælges i kæden Win-Chain, der er ejet af den kinesiske handelsgigant Alibaba, som har forpligtet sig til at købe alt kødet fra fabrikken i Pinghu de næste fem år. ■



Alle produkter bliver aftaget af kæden Win-Chain, der er ejet af handelsgiganten Alibaba.

# Vil du vise Klimavejen?

Danish Crowns bæredygtigheds-certificering af andelshavere er blevet kaldt Klimavejen, og nu kan du vise, at du går mod et mere bæredygtigt landbrug med et skilt på gården.

**P**å Danish Crowns halvårsmøder er der blevet uddelt streamers eller klistermærker til at sætte på stalddøren, som viser, at man på bedriften går Klimavejen sammen med Danish Crown mod et mere bæredygtigt landbrug. Nu kan andelshavere i Danish Crown også vise det ved indkørslen eller på gavlen af stalden med et skilt fra Danish Crown.

” Skiltet er en anledning for vores andelshavere til for at fortælle omgivelserne om alt det gode, der bliver gjort på gårdene for at blive mere klimavenlige.

*Astrid Gade Nielsen, kommunikationsdirektør*

- Jeg håber meget, at vores andelshavere vil være med til at vise, at de som ejere i Danish Crown faktisk går foran og er mere progressive,

end mange omkring os tror. Vi har en stærk klimastrategi i samarbejde med vores ejere, og den skal vi have fortalt både på den store scene og i lokalområdet, så vores omverden kan se, at vi tager hånd om vores klimaaftryk, siger Astrid Gade Nielsen, der er kommunikationsdirektør.

Hun lægger vægt på, at Danish Crown ses som en vigtig aktør for bæredygtighed også i lokalområdet, så derfor skal dialogen også foregå der.

- Skiltet er en anledning for vores andelshavere til at fortælle omgivelserne om alt det gode, der bliver gjort på gårdene for at blive mere klimavenlige. Vi har en masse gode historier, som vi kan putte i den danske gris, så folk forstår, at det er en særlig gris, siger Astrid Gade Nielsen. ■

## Bestil dit skilt:

Hvis du vil have et skilt på din bedrift, kan du bestille det via Ejerservice. Skriv til [dckart@danishcrown.dk](mailto:dckart@danishcrown.dk). Husk at oplyse dit leveringsnummer, navn og adresse, samt hvilken størrelse skilt du ønsker.

## Fragt, størrelse og pris:

Skiltet kommer i tre størrelser:  
 1000x375 mm – Gratis at bestille  
 1500x562,5 mm – 675 kr. pr. styk  
 2000x750 mm – 1.725 kr. pr styk  
 Priserne er ex. Moms. Skiltene leveres via Hatting.





## NY GUIDE TIL TRANSPORTEGNETHED FRA FØDEVARESTYRELSEN

Fødevarestyrelsen har opdateret sin guide til bedømmelse af grise og kreaturers transportegnethed.

I den nye transportguide har Fødevarestyrelsen tilføjet guidelines for bedømmelse af øresår, blodøre og andre ørelidelser hos grise.

For kreaturer er retningslinjerne ved halte og magre dyr uændret, men i tilfælde af brækkede eller skadede horn på kreaturer er de ikke transportegnede, hvis det ikke er helt ophelet. Alternativet er en nødslagtning, når skaden opstår.

Hvis et dyr ikke lever op til reglerne om transportegnethed, kan det i værste fald resultere i en bøde til leverandør og vognmand. Derfor er det vigtigt, at man har styr på, hvornår et dyr er transportegnet eller ej.

Hvis du som leverandør er i tvivl om transportegnetheden for et af dine dyr, bør du tale med din dyrlæge om det. Det er også vigtigt, at du, når du vil levere sådanne dyr, sætter det i eget aflukke og ikke sammen med de andre dyr, så chaufføren kan vurdere det ved ankomst.

Du kan finde guiden til bedømmelse af transportegnethed for både grise og kreaturer på Danish Crowns hjemmeside under Ejer.

## GLADE GÆSTER TRODSEDE VALG OG VEJR FOR AT SE ØKOGRISE

Mere end 5.000 danskere trodsede dårligt vejr og klemte et besøg ind på en økologisk griseproduktion, da otte af Frilands leverandører åbnede op til SOFari.

Alene på Åmosegård ved Jyderup havde mere end 500 gæster indfundet sig. Heri i blandt en busfuld københavnere, som blev samlet op på Halmtorvet, og leverandør til Friland Anders Couppé, der driver Åmosegård, var godt tilfreds med dagen.

- Det har været en meget positiv dag. Det er dejligt at dele min passion med at arbejde med økologiske grise med danskerne. Der er ingen tvivl om, at dem, der har besluttet sig for at komme, de har taget beslutningen længe før vejrudsigterne for søndagen, lå fast, siger han.



## NY FABRIKSCHEF I RINGSTED

Steffen Ahrendsen bliver ny fabrikschef i Ringsted på samme fabrik, hvor han selv begyndte som slagter.

Danish Crown har ledet efter en ny fabrikschef til Ringsted, efter Jesper Frandsen fik tilbudt nye udfordringer i Horsens. Valget er faldet på Steffen Ahrendsen, som har en bred erfaring fra fødevarerbranchen.

Steffen Ahrendsen er udlært slagter og grundlagde tidligt i karrieren Landsbyslagteren i Herning. Efter dels at have arbejdet som driftsleder i produktionen i Steff-Houlberg og dernæst som driftsleder i produktionen på det daværende kreaturslagteri i Struer har Steffen Ahrendsen i godt 10 år været leder af forskellige fødevarerfabrikker i Polen.

Senest har han været produktionsdirektør ved Skare Meat Packers i Vejen.



## NY SALGSCHEF FOR PINGHU

Florian Bernet er ny salgschef i Pinghu, hvor han kommer til at arbejde med både salg og marketing. Florian Bernet er 32 år og fra Bordeaux-regionen i Frankrig, men han har boet og arbejdet i Kina i de seneste ni år.

Her har han arbejdet for den franske butikskæde Auchan først som Fresh Product Division manager og butiksbestyrer. Senere rykkede han til hovedkontoret som Fresh Product Director og til sidst marketingdirektør.

## TO TAGER OVER EFTER KIM SMED

Fabrikschef i Sdr. Felding Kim Smed har sagt op til fordel for et job som fabriksdirektør i Jensens Foods i Struer, og det er besluttet, at der skal to til at erstatte ham. En ny mand og en velkendt Beef-mand står nu i spidsen for forædlingsfabrikken.

Produktion, planlægning og den daglige drift og ledelse af produktionen har 43-årige Brian Christensen fået det overordnede ansvar for. Han er et velkendt ansigt i Beef, da han hidtil har været produktionschef på fabrikken.

Derimod er det en ny mand i Beef, der står for indkøb, salg og lokal administration i Sdr. Felding. Han hedder Jørn Mogensen, er begyndt i jobbet den 1. juni og har i mange år været beskæftiget med salg af kød. Han er 57 år og har en årelang erfaring fra Skare i Vejen.



## SOMMERFERIELUKKET I AALBORG

Kreaturslagteriet i Aalborg holder lukket i uge 28 og 29 grundet sommerferie. Slagtninger vil i mellemtiden foregå ved Danish Crown i Holsted.

Har du spørgsmål til din afhentning eller andet, er du velkommen til at kontakte Ejerservice på 8919 2590.

## NY CHEF I USA

Martin Sauer er blevet udnævnt til chef for Danish Crown USA med virkning fra den 1. oktober. Han overtager stillingen efter Stig Kjærø, som fornyligt trådte tilbage.

Før han blev ansat hos Tulip Ltd, tilbragte Martin Sauer 18 år hos Danish Crown i forskellige salgsfunktioner i Danmark og Tyskland. Efterfølgende har han været salgsdirektør for Pork i Danish Crown i Storbritannien.

Martin Sauer kommer fra en stilling som eksport- og salgschef i Tulip Ltd, og han har stor erfaring med griseeksport-branchen i UK.







# Sørg for det rette udbytte i sommermånederne

Faglig rådgiver i Danish Crown Ejerservice Kristian Jensen giver her et par bud på, hvad man skal forholde sig til i den kommende tid.

**D**et har været en noget anden start på sommeren, end den vi så sidste år og heldigvis for det. Høsten ser ud til at lave et helt andet udbytte. Det er positivt, men det giver også nogle ting, du som producent skal være opmærksom på. Den større avl sammenlignet med sidste år vil formentlig give en lavere mængde protein i kornet. Derfor er det en god idé at få lavet en NIT-analyse hos dit foderstof-firma og få tilpasset blandingerne, så der ikke pludseligt kommer en lavere kødprocent senere på året, når høsten for alvor tages i brug. Det er gratis, og det giver bundlinje.

Inde i stalden giver de lunere sommermåneders også et par fokuspunkter. Vi oplever i ny og næ, når vi kommer på rådgivningsbesøg, at ventilationen i staldene ikke giver grisene den fornødne luft, når temperaturen stiger udenfor. Risikoen ved gitter for luftindtaget er, at ting sætter sig fast, så det kræver opsyn at sikre at grisene har tilstrækkelig frisk luft. Hvis ikke de får det, så falder tilvæksten mere, end den burde henover sommeren, og med den hævede vægtmaske, er det et problem, fordi man risikerer en slagtevægt, der er mindre, end den burde være.

Apropos den hævede vægtmaske så giver den i min optik nogle interessante muligheder

for at skabe en ekstra indtjening. Her er der naturligvis også nogle ting, du kan gøre som producent for at optimere. Først og fremmest skal du sikre, at produktionen er lovlig, så for at holde belægningen skal der nok tages 1-2 grise ud af stien i den sædvanlige uge. Herefter handler det om, at så mange grise som vægtgrænserne tillader, først forlader stalden i den uge, den skal tømmes.

Ved at fokusere på de muligheder, som en ændret vægtmaske giver og ændre sin udleveringsstrategi efter det, så forventer vi, at der kan hentes op mod et kilo på hver gris svarende til fem kroner i nettogevinst pr. gris.

I vådfoderbesætninger er det langt henad vejen den enkelte producent, der bestemmer tilvæksten gennem slutfoderstyrke, og det, vi typisk ser, er mellem 2,9 og 3,1 FE pr. gris pr. dag. Det vil derfor være en overvejelse værd, om det er værd at hæve slutfoderstyrken for at sikre tilvæksten. Det er selvfølgelig ikke relevant, hvis man opnår optimal slagtevægt på den sædvanlige styrke, men kæmper grisene med at komme det sidste stykke op, kan det være en idé at kigge på. Vi har tidligere set, at 0,3 FE pr. gris i slutfoderstyrke kan give op mod 50 gram daglig tilvækst mere pr. dag. Prisen for at få det vil være et lille tab på kødprocenten,

men da de fleste vådfoderbesætninger ligger på 61,5 eller mere i kød, så er det mere værd at lave et ekstra kilo end at lave en højere kødprocent.

Hvis du har brug for at sparre fagligt med os i Danish Crown, eller har du spørgsmål omkring din produktion, er du selvfølgelig altid velkommen til at tage fat på os i Ejerservice og høre, hvad vi kan gøre for dig. ■



Billedet her er taget af Kristian Jensen på et af hans rådgivningsbesøg. Det viser luftindtaget til loftrummet over en diffus ventileret stald, og her kan manglende ventilation skade tilvæksten hos grisene.