

indsigt

DANISH CROWN ANDELSHAVERBLAD



AMERIKANSKE FORBRUGERE:

HIT MED DET

ANTIBIOTIKAFRIE KØD

VI ER GODE TIL AT OMSTILLE OS

Kære andelshaver

Det er mig en fornøjelse for første gang at indtage pladsen som lederskribent i indsigt. Da det samtidig er min debut som lederskribent overhovedet, måtte jeg lige omstille mig til at indtage denne nye rolle.

Udfordringen med at omstille sig er Danish Crowns andelshavere dygtige til tage op. Og netop denne omstillingsparathed og viljen til at levere de produkter, der er efterspørgsel efter, er dansk landbrugs største styrke.

En styrke, som kommer andelshaverne og Danish Crown til gode. For når vi i koncernen finder nye markeder, som vil aftage nye produkter, finder vi hurtigt dygtige landmænd, der er klar til at lægge produktionen om og levere, hvad der er behov for.

Et eksempel herpå er opdræt uden antibiotika (OUA). En specialproduktion, der er stor interesse for i USA – og som ligeledes har stor bevågenhed hos Danish Crowns andelshavere.

I temaet i dette nummer af indsigt fokuserer vi på OUA og besøger blandt andet en producent, der ser frem til sin første levering af OUA-grise til Sæby. indsigt tog også en tur til USA for at se på mulighederne for afsætning af OUA-kød i Guds eget land.

Vi var også med, da Ejerservices konsulenter besøgte VSP's forsøgsstation Bøggildgård og fik inspiration til deres rådgivning af landmændene. En rådgivning, som bistår andelshaverne med at finde de enkle løsninger i svinestalden såvel som med at gennemføre gennemgribende tiltag. Den slags øger omstillingsparatheden og styrker os yderligere.

God læselyst.

De bedste hilsner

Søren F. Eriksen

Direktør, Danish Crown Pork

indsigt

- er Danish Crowns blad til andelshaverne
- udkommer 10 gange årligt
- har et oplag på 8.500 stk.

Redaktion: Henrik Lomholt Rasmussen, ansvarshavende redaktør
Design: Danish Crown Marketing
Tryk: Scanprint

Kontakt redaktionen på 8919 1541
eller helra@danishcrown.dk





SIDE
16-17

RÅDGIVNING ER OGSÅ
FOR DE SMÅ



SIDE
20

EN FAMILIE
SKAL STÅ SAMMEN



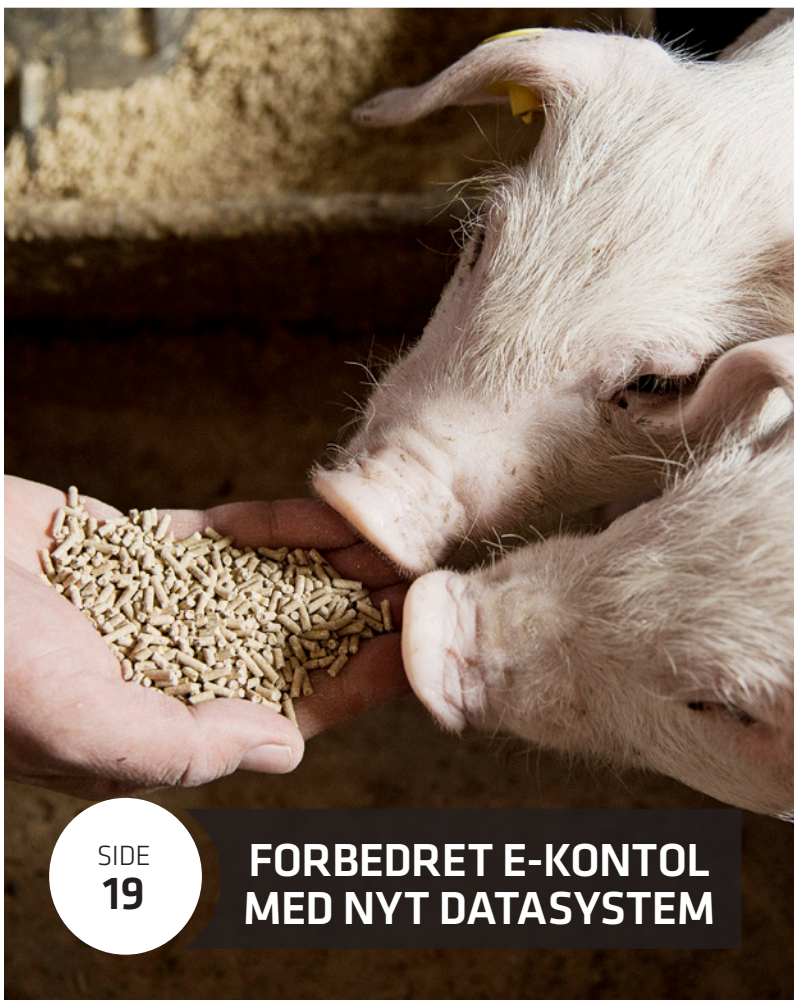
SIDE
18

DANISH CROWN VIL
SÆNKE VANDFORBRUGET



SIDE
6-14

TEMA: OPDRÆT UDEN
BRUG AF ANTIBIOTIKA



SIDE
19

FORBEDRET E-KONTROL
MED NYT DATASYSTEM

Besøget gav mig mange indtryk og idéer, der kan overføres til vores leverandørers bedrifter. F.eks dét med træsko i hver sektion for at reducere smitterisikoen.

Anders Nørgaard, konsulent, Ejerservice



Mødet med de to VSP-specialister forsikrede senior manager Jacob Rasmussen (t.v.) fra Ejerservice om, at afdelingens konsulenter har et højt fagligt niveau.





INSPIRERENDE BESØG PÅ MØNSTERGÅRDEN

ET BESØG PÅ VSP'S FORSØGSSTATION BØGILDGÅRD GAV EJERSERVICES KONSULENTER INSPIRATION TIL RÅDGIVNING AF ANDELSHAVERNE.

Hvad kan vi tage med ud til Danish Crowns leverandører fra en mønstergård? Det var et af punkterne på dagsordenen, da Ejerservices konsulenter besøgte VSP's forsøgsstation Bøgildgård ved Kjellerup en dag i det tidlige forår.

- Besøget gav mig mange indtryk og idéer, der kan overføres til vores leverandørers bedrifter. Blandt andet Bøgildgårds systematik, som med simple værktøjer er med til at trimme de daglige arbejds gange, siger konsulent Anders Nørgaard.

Som eksempler nævner han whiteboard-tavler med tuscher ud for hver sektion i stalden og træsko i hver sektion, så man med skift af fodtøj kan reducere risikoen for smitteoverførsel.

- Selvfølgelig kan man ikke overføre idéen med at skifte sko i en stor produktion med eksempelvis 4.000 grise, men til små hold er principet godt, siger Anders Nørgaard og tilføjer:

- Som konsulenter er det en af vores opgaver at bringe sådanne idéer, der er nemme og billige at implementere, samt den form for struktureret arbejdskultur videre til andelshaverne. Så kan de videreudvikle tiltagene på den måde, de kan bruge på deres bedrift.

Anders Nørgaards kollega Rikke Lassen Jensen er enig. Hun hæftede sig blandt andet ved de små værkstedsvogne ud for hver sektion på Bøgildgård.

- Det gør det nemt at få lavet småreparationer og justeringer løbende – såsom at stramme foderautomater, når man har vasket en stald – fordi man ikke skal bruge tid på først at hente værktøjet i et værksted, konstaterer Rikke Lassen Jensen.

Hun bed tillige mærke i Bøgildgårds selvlavede konstruktion til påfyldning af foder til smågrisene.

- Det viser, at man også på en 'idealgård' selv kan lave smarte løsninger, konstaterer Rikke Lassen Jensen.

Synspunktet bifaldes af konsulent Per Hjort, der ser Bøgildgård som en referenceramme.

- Bøgildgård sætter en målestok for, hvad man – vel at mærke med renracede grise – kan forvente af en produktion med toppen af danske avlsdyr, siger Per Hjort.

KVALIFICERET DISKUSSION

Besøget på Bøgildgård blev fulgt op med en diskussion om fodereffektivitet med chef-forsker Hanne Maribo og afdelingsleder Lisbeth Shooter fra VSP, SEGES på VSP's Forskningslaboratorium for svinesygdomme i Kjellerup.

- Det er altid spændende at blive opdateret om VSP's seneste viden og forskning og at få en dialog med centrets eksperter. Den viden kan vi tage med ud til landmændene, siger konsulent Lisette Poulsen.

Mødet med de to VSP-specialister forsikrede senior manager Jacob Rasmussen fra Ejerservice om, at afdelingens konsulenter har et højt fagligt niveau.

- Det er dejligt at se, at vores konsulenter kan diskutere på lige fod med landets dygtigste eksperter inden for svineproduktion, konstaterer han.

Ejerservice afholder faglige ekskursioner cirka fire gange om året. De skal være med til at højne det faglige niveau og inspirere konsulenterne til gavn for andelshaverne.



TEMA OUA-PRODUKTION



OUA giver mere arbejde – såsom at give pattegrise med tegn på diarré en milliliter vand tilsat eddikesyre – men også mere gejst i stalden ifølge fodermester Tina Terkildsen (forrest).



Kom med indenfor hos en landmand, der har lagt om til opdræt uden brug af antibiotika. Henrik Kjær fortæller om høstede erfaringer og forventninger til fremtiden. indsigthar også haft en god snak med en amerikansk forbruger, som fortæller om krav til sunde madvarer.

OPDRÆT UDEN ANTIBIOTIKA GIVER GEJST

UDFORDRINGERNE GIVER GEJST

Mere arbejde og øget motivation er to af følgerne af omlægningen til opdræt uden brug af antibiotika (OUA) i farestalden på Nordvestgård.

Det siger fodermester Tina Terkildsen i en kort pause fra opgaven med at give pattedriser med tegn på diarré en milliliter vand tilsat eddikesyre med en håndsprøjte.

- Eddikevandet er en god forebyggelse mod diarré, men det kræver selvfølgelig noget mere arbejde. Hvor vi før brugte to timer om dagen på at gå grisene igennem i farestalden, er vi nu oppe på tre-fire timer, siger Tina Terkildsen.

Ud over elev Lærke Enslev fik hun for nylig tilført en ekstra medarbejder fra en af Nordvestgårds andre ejendomme til at varetage de ekstra

udfordringer, der er forbundet med OUA. Tina Terkildsen ser positivt på den øgede arbejds-mængde.

- Dels fordi det giver mere gejst, dels fordi den forhøjede opmærksomhed nok vil kunne redde nogle dyr i det lange løb, påpeger Tina Terkildsen.

Af hensyn til opstarten har hun besluttet at udsætte haleklipningen et par dage i forhold til tidligere.

- Det giver pattedrisene tid til at koncentrere sig om at få mælk i deres første levetid uden stress og smerter efter indgrebet. Det giver en bedre opstart og mindsker risikoen for sygdomme, som vi jo ikke kan medicinere os ud af, siger Tina Terkildsen.



SPÆNDTE DEBUTANTER

PÅ NORDVESTGÅRD SER MAN FREM TIL AT **LEVERE, OG FÅ EKSTRA TILLÆG FOR, DET FØRSTE HOLD OUA-GRISE** TIL SLAGTNING I SÆBY EFTER EN OPSTARTSPERIODE MED UDFORDRINGER OG FLERE ARBEJDSTIMER.

Det kribler lidt i maven på Henrik Kjær, svineproducent på Nordvestgård I/S ved Harridslev øst for Randers. Om små to måneder skal bedriftens første hold grise, der opdrættet uden brug af antibiotika (OUA), nemlig af sted til slagtning i Sæby.

- Indtil videre er det gået godt, selv om der har været nogle udfordringer og investeringer, som ikke gav den ønskede effekt. Det kan ikke undgås, når man går i gang med noget nyt, siger Henrik Kjær under en rundvisning på bedriften.

Sammen med sine to brødre Dan og René Kjær driver han Nordvestgård, der hidtil årligt har leveret 27.000 englandsgrise. Denne specialproduktion er en forudsætning for kunne lægge om til OUA.

- Vi besluttede at indgå en OUA-kontrakt med Danish Crown sidste efterår, fordi der er en bedre økonomi i denne produktion. Og så lød udfordringen med at bruge mindre antibiotika spændende. Vi havde i forvejen et lavt medicinforbrug og en god sundhedsstatus. Derfor var det ikke så svært at tage det sidste skridt til OUA, forklarer Henrik Kjær.

Han forventer et lille fald i effektiviteten på grund af en øget arbejdsmængde.

- Vores mål er at levere 450-500 grise om ugen. Lidt lavere end før, men til gengæld får vi et tillæg på to kr. pr. kilo kød, fastslår Henrik Kjær.

GOD RÅDGIVNING

Han er godt tilfreds med det tætte samarbejde om OUA med konsulent Henning Amby fra Ejerservice og dyrlæge Jesper Eriksen fra DanVet.

- Det er rart at kunne få rådgivning af folk med erfaringer og viden om OUA, konstaterer Henrik Kjær, der også har trukket på erfaringer fra de fem bornholmske bedrifter, som gik i gang med OUA i januar 2015.

Helt uden sværds slag er Nordvestgårds OUA-opstart ikke gået. Således medførte en større investering i at tilføre syre til mineraltilskuddet til pattegrisene ikke den forventede nedgang i antallet af maveproblemer.

- Vi forsøgte os med syren, fordi det især er ved at forebygge maveproblemer, at man kan undgå at medicinere. Får en gris derimod et dårligt ben, gælder det om at klippe øremærket, behandle den og få den over i den konventionelle produktion, forklarer Henrik Kjær.

Efter at have opgivet ideen med syretilskuddet behandles pattegrisene nu enkeltvis.

Denne ekstra opgave er en af grundene til, at Henrik Kjær har flyttet en ekstra medarbejder fra en af Nordvestgårds andre ejendomme til farestalden.

Her har man desuden investeret i bedre isolering mod træk og kulde samt indkøbt ekstramåtter til pattegrisene. Dertil kommer købet af en vogn, der er indrettet til kastration, haleklipping, øremærkning samt nålefri vaccinationer.

- Det nedsætter smitterisikoen. Hvert eneste hul i grisen øger faren for en infektion, konstaterer Henrik Kjær, inden turen går videre til klimastalden og grisene mellem 7 kilo og 30 kilo.

MANGE VACCINER

Klimastalden, der tidligere husede en so-besætning med 280 søer, ligger et par kilometers kørsel fra farestalden på en anden af Nordvestgårds syv ejendomme. I staldens forrum gør Henrik Kjær opmærksom på de rigelige forsyninger af vacciner.

- Som forebyggelse vaccinerer vi mod lawsonia, PCV2, influenza og andre sygdomme. Det er endnu en ekstraudgift sammen med de syretanke, vi har investeret i for at kunne blande syre i vådfoderet, konstaterer Henrik Kjær.

Inde i stalden er René Kjær ved at fodre grisene manuelt med tørfoder fra en fodervogn.

- Staldens anlæg er til vådfoder. Men vi er nødt til at give tørfoder i lidt længere tid og være ekstra opmærksomme på dyrenes adfærd for at være sikre på, at alle grisene er raske og får nok at æde efter deres fravæning og overgangen til et nyt miljø, påpeger Henrik Kjær.

Sådanne forhold får ham til at kalde tiden i klimastalden for den mest kritiske periode for OUA-grise. Mindre udfordrende er tilstandene i Nordvestgårds naturligt ventilerede slagtesvinestald.

- Godt nok skal vi have øget englandsgrisenes optimale slagtevægt på 82 kilo til 85 kilo, som, af hensyn til at kunne få skinker af en vis størrelse, er mindstevægt for OUA-grise. Men her er der tale om nogle nemme og hurtige kilo, så her forventer vi ikke at få de store problemer, siger Henrik Kjær.



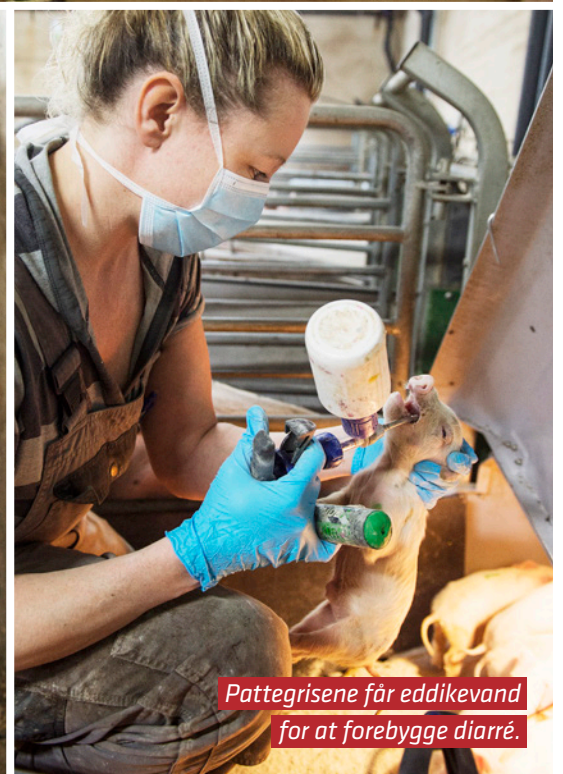
OUA – opdræt uden brug af antibiotika



På Nordvestgård besluttede Henrik Kjær og hans to brødre at gå i gang med OUA-produktion sidste efterår.



Den optimale slagtevægt for en OUA-gris er 85 kilo.



Pattegrisene får eddikevand for at forebygge diarré.



STOR INTERESSE FOR OUA-PRODUKTION



FARVEL TIL FISKEMEL

Lægger man om til OUA-produktion, skal man være opmærksom på, at det er slut med at bruge fiskemel i foderet.

- Kunderne efterlyser kød fra grise, der er opdrættet med rent vegetabilsk foder. Derfor er det et krav, at OUA-grise hverken må fodres med animalsk fedt eller fiskemel, siger dyrlæge Marie Bodenhoff, Ejerservice.



80 ANDELSHAVERE, SOM OPFYLDER ET KRAV OM AT PRODUCERE UK-GRISE, STÅR PÅ VENDELISTE TIL AT BLIVE LEVERANDØRER AF GRISE OPDRÆTTET UDEN BRUG AF ANTIBIOTIKA.

Konsulent Martin Villadsens og dyrlæge Marie Bodenhoffs telefoner hos Ejerservice får ikke mange pauser for tiden. Det skyldes ikke mindst mange leverandørers henvendelser om opdræt uden brug af antibiotika.

- Folk ringer hele tiden for at høre om mulighederne for at lægge om til OUA. Ikke mindst fordi en OUA-kontrakt giver to kr. ekstra i tillæg oveni de 30 øre, man får i tillæg for at lave englands-grise, som er en forudsætning for at kunne begynde på OUA, siger Marie Bodenhoff.

Hun orienterer gerne om kravene til en omlægning og perspektiverne ved at foretage den, men kan p.t. dog kun sætte de interesserede på en venteliste med omkring 80 navne.

- Vi vil gerne kunne tage flere med, men for tiden har vi lukket for indgåelse af nye kontrakter. Der skal være afsætningsmuligheder af kødet, og dem er vi først ved at etablere. OUA er et forsøg på at se

Folk ringer hele tiden for at høre om mulighederne for at lægge om til OUA. Ikke mindst fordi en OUA-kontrakt giver to kr. ekstra i tillæg
Marie Bodenhoff, Ejerservice

på potentialet i en ny specialgris, forklarer Marie Bodenhoff.

Danish Crown indledte i januar sidste år en OUA-produktion med fem producenter på Bornholm, hvor man nu slagter omkring 400 grise om ugen. I efteråret udvidedes forsøget først til Nord- og siden Syddjylland.

ERFARINGER FLYTTES

I de to regioner opdrætter 17 ejere, støttet af målrettet rådgivning fra Ejerservice, nu grise uden brug af antibiotika.

- Hver producent gør sig sine erfaringer i samarbejde med en konsulent fra Ejerservice og besætningens dyrlæge, som kan flytte ny viden fra besætning til besætning, siger Marie Bodenhoff.

Midt i april blev de første OUA-grise slagtet i Sæby.

- Det drejede sig kun om fem dyr, men planen er via en jævn stigning at nå op 500-600 dyr i forsommeren og at gå i gang med at slagte i Blans i løbet af sommeren, når grisene i det sydjyske er blevet store nok, oplyser Marie Bodenhoff.

GEOGRAFIEN BESTEMMER

Hvornår Danish Crown atter åbner for OUA-kontrakter, kan hun ikke sige noget om.

- Hvem vi til den tid indgår aftaler med, vil typisk blive bestemt af geografien. Altså om har vi brug for en producent nord for Limfjorden eller en, som skal levere til Blans. Derfor har ventelisten ikke en decideret rækkefølge. Desuden spiller spørgsmålet om, hvor hurtigt en andels-haver kan komme i gang med OUA, også en rolle, påpeger Marie Bodenhoff.



ØREMÆRKER SIKRER SPORBARHEDEN

Sporbarhed, sporbarhed, sporbarhed. Det er de tre hovedårsager til, at grise, som skal opdrættes uden brug af antibiotika (OUA), så hurtigt som muligt efter fødslen forsynes med øremærker og beholder dem indtil slagtning.

- OUA-grisen er en dyr gris, som landmanden får ekstra penge for at levere. Derudover sætter landmænd en ære i at have styr på tingene. Det gør det vigtigt at kunne skelne OUA-grisene fra de grise, man bliver nødt til at tage fra til behandling, samt de grise i besætningen, der opdrættes som englandsgrise, siger dyrlæge Marie Bodenhoff, Ejerservice.

Endvidere har en OUA-leverandør et leverandørnummer til hver af de to specialproduktioner.

- Derved er der styr på sporbarheden hele vejen, påpeger Marie Bodenhoff og tilføjer, at en OUA-gris mister øremærket og overgår til produktionen af englandsgrise, hvis den skal behandles grundet sygdom.





For Silvia Homolyová fra Cranford i New Jersey har det stor betydning at kunne købe antibiotikafrit kød.



HIT MED DET ANTIBIOTIKAFRIE KØD

USA er efterspørgslen efter OUA stigende. Danish Crowns salgsafdeling i staterne arbejder på afsætning af antibiotikafrit kød til amerikanske restaurant- og supermarkedskæder.

Antibiotikafrit kød fra Danmark? Bare kom med det. Jeg er klar til at købe det. Sådan lyder løftet fra Silvia Homolyová, da Danish Crowns udsendte medarbejder møder den slovakisk-amerikanske kvinde i en afdeling af supermarkedskæden ShopRite i byen Cranford, New Jersey.

- Meget af det kød, man tilbyder amerikanske forbrugere, stammer fra dyr, som er proppet med antibiotika. Men når man ved, hvordan det kan skabe multiresistens, mister man lysten til at købe den slags varer. Derfor har det stor betydning for mig at købe antibiotikafrit kød. Ikke mindst af hensyn til min lille søn, siger Silvia Homolyová.

At prisen for OUA-kød (der i USA kaldes ABF, Antibiotic Free, red.) er højere i forhold til konventionelt kød, har mindre betydning for hende.

- Hellere give et par dollars mere og så være sikker på at få kød af en ordentlig kvalitet, fastslår Silvia Homolyová og fortsætter sin søgen efter OUA-skinke i det store afsnit med antibiotikafrit kød i ShopRite.

Holdninger som Silvia Homolyová møder man stadig oftere i USA ifølge Frank Dahl Jensen, Sales Manager på Danish Crowns kontor i Cranford, New Jersey.

- Generelt stiger efterspørgslen efter det, man herovre kalder natural food såsom økologiske produkter og OUA-kød. Det begreb bider sig langsomt mere fast, siger Frank Dahl Jensen.

I den nuværende situation handler interessen for OUA især om kød fra kyllinger, hvor en producent på halvanden måned kan lægge sig om til at levere OUA-kød.

Danish Crowns potentiale for at afsætte OUA-kød til USA er lovende, og vi opfylder de krav, de amerikanske fødevarermyndigheder stiller til OUA-kød.

Frank Dahl Jensen, Sales Manager, USA

Eksempelvis skal alt kyllingekød serveret i sandwichkæden Subways over 23.000 restauranter i USA være frit for antibiotika med udgangen af i år. Samme udvikling ser man, når det gælder okse- og svinekød, hvis produktion er mindre fleksibel end fremstillingen af kyllingekød.

Således har restaurantgiganter som McDonald's og Chipotle meddelt, at man fra 2020 kun vil servere kød fra dyr, der ikke er blevet behandlet med antibiotika under deres opvækst. Og fra 2025 vil Subway udelukkende servere okse- og svinekød fra dyr, der ikke har været behandlet med antibiotika. Frank Dahl Jensen mener, at den nye

produktgruppe med OUA-varer har udviklet sig forholdsvist hurtigt, fordi den appellerer til en bredere målgruppe af amerikanske forbrugere end eksempelvis økologi.

- OUA-produkter er billigere. Desuden er frygten for MRSA en større motivator for at få den almene amerikanske forbruger til at betale en højere pris for en vare i forhold til blandt andet dyrevelfærd og miljø, forklarer Frank Dahl Jensen.

FØLGER UDVIKLINGEN

Dertil kommer, at det er billigere at producere OUA-kød end eksempelvis økologi og friland, konstaterer Frank Dahl Jensen. Fra sit kontor i Cranford følger han udviklingen inden for OUA-produktion blandt Danish Crowns leverandører tæt.

- Danish Crowns potentiale for at afsætte OUA-kød til USA er lovende, og vi opfylder de krav, de amerikanske fødevarermyndigheder og langt de fleste kunder herovre stiller til OUA-kød. Vores store udfordring består i, at vi ikke kan levere fersk kød til de amerikanske aftagere, forklarer Frank Dahl Jensen.

Derfor samarbejder Danish Crowns salgskontor i New Jersey tæt med eksportafdelingen i Randers og Danish Crowns salgskontorer i Frankrig og Italien om at øge koncernens afsætning af OUA-kød til kunder i Europa.



STORE PERSPEKTIVER VED OUA

VOKSENDE INTERNATIONAL EFTERSPØRGSEL EFTER OUA-KØD KAN IFØLGE EN PROFESSOR I FØDEVARESIKKERHED BETYDE, AT OUA BLIVER FREMTIDEN I DANSK HUSDYRPRODUKTION.

Voldsomt spændende og med et stort potentiale. Hanne Ingmer, professor i fødevarerikkerhed og zoonoser på Københavns Universitet, ser mere end positivt på perspektiverne ved opdræt uden antibiotika (OUA).

- OUA kan blive fremtiden i Danmark i forhold til konventionel husdyrproduktion. Interessen for OUA-kød er stor i USA, og også i Kina bliver man stadig mere opmærksom på, hvordan man forbedrer fødevarerikkerheden; blandt andet ved hjælp af antibiotikafrit kød, siger Hanne Ingmer.

Hun fremhæver, at ny forskning på det mikrobiologiske område viser, at selv små mængder af antibiotika kan fremme forekomsten af antibiotikaresistente bakterier.

- Det vidste vi ikke for få år siden, men den ny viden understreger yderligere, at man kan gøre en forskel ved at opdrætte dyr helt uden brug af antibiotika. Derfor skal man huske at skilte med sin OUA-produktion, når man samtidig kan sælge dette kød til en bedre pris, fastslår Hanne Ingmer.

At OUA medfører udfordringer så som et øget forbrug af zink, ser hun ikke som en grund til at opgive produktionsformen.

- Vi skal væk fra den negative tankegang og i stedet se på, hvordan vi over tid kan blive i stand til at håndtere problemerne i besætningerne. Allerede nu ser man eksempelvis på effekten af mælkesyrebakterier og probiotiske kulturer i staldmiljøet. Når store aftagere er villige til at købe kød, der er opdrættet uden antibiotika, skal vi forstå at udnytte muligheden, siger Hanne Ingmer.



Hanne Ingmer, professor i fødevarerikkerhed ved Københavns Universitet, ser et stort potentiale i OUA.



Der er stor interesse for antibiotikafrit kød i f.eks. USA.



PRAKTIKANTER LÆRER SLAGTERSPROG

Danish Crown i Horsens tilbyder flygtningene i praktik at lære om basale slagtebegreber i forbindelse med danskundervisningen på slagteriet.

Det er den tidligere tillidsmand på Danish Crown i Horsens, Lars Mose, der blandt andet står for undervisningen.

- Det er vigtigt, at praktikanterne kan forstå det, når de får en besked fra deres kollegaer og mestre. Derfor skal de lære de ord, der bruges meget indenfor slagteriverdenen, forklarer han og fortsætter:

- Sproget er en væsentlig forudsætning for at blive integreret. Jeg kan se, at dem, der kan lidt dansk, snakker meget mere med deres andre kollegaer, end dem, der ikke kan så meget endnu.

DOBBELT MINISTERBESØG I HORSENS

Danish Crown i Horsens beviste mandag sin status som internationalt flagskib indenfor svineslagtning, da ikke mindre end to ministre valgte at lægge vejen forbi for at se slagteriet. Det drejede sig om den danske erhvervs- og vækstminister Troels Lund Poulsen og Sydafrikas landbrugsminister Senzeni Zokwana.

Begge ministre udtrykte deres beundring for slagteriet.

- Jeg er meget glad for, at jeg fik muligheden for at besøge slagteriet, og at jeg fik lejlighed til at se hele produktionen. Det er meget interessant for mig som erhvervs- og vækstminister at komme her og se, hvilke vilkår og udfordringer, der er her på stedet, forklarede Troels Lund Poulsen, og Senzini Sokwana var også begejstret:

- Jeg er imponeret over kvaliteten af kødet og over effektiviteten her på slagteriet, som han forklarede.



STJERNEGO' BACON

Seks ud af seks stjerner – mindre kunne ikke gøre det, da Steff Houlbergs bacon i skiver løb med sejren i Søndagsavisens test af det gyldne grundstof, bacon.

Bacon i skiver blev vurderet til at være bedst af Søndagsavisens ekspertpanel, som blandt andet bestod af kokke og akademigastro- nomer. Vinderen fik flotte ord med på vejen.

- Meget knasende og enorm intens i smagen. Smager af kød. Til den salte side uden at flå i munden. Dejlig duft. Kvalitet.

På en delt andenplads kom den originale Tulip Bacon med fem stjerner, som panelet gav dette skudsmål:

- Har en pæn gylden farve, er godt sprød og giver en god følelse i munden. Godt røget og til den salte side. Et dejligt stykke bacon.





Hans Pedersen
- økologisk landmand på Fur -
har passet grise i mere end 20 år,
og sætter stor pris på
konsulent Mette Dahlmanns
staldtips.

MANGE BESØG GIVER STOR VIDEN

Mette Dahlmanns VW Up får lov at køre nogle kilometer i det nordjyske, hvor hun som konsulent for Ejerservices Rådgivning besøger i gennemsnit syv bedrifter om ugen. De mange møder, der foregår hos konventionelle og økologiske leverandører af alt mellem 800 grise og 50.000 grise, er både udfordrende og givtige.

- Jeg bruger et par timer på at forberede mig til hvert besøg. De mange forskellige produktionsformer giver mig en stor mængde varieret viden, som jeg kan bringe ud til andre producenter, forklarer Mette Dahlmann, som har stort fokus på at have en balanceret dialog med leverandørerne.

- I tider som nu gælder det om at vende hver en krone, men jeg lægger altid beslutningen over til landmanden, fastslår Mette Dahlmann.



GODT AT FÅ ET SPARK BAGI



EJERSERVICES RÅDGIVNING NÅR OGSÅ DANISH CROWNS MINDSTE LEVERANDØRER. BLANDT DEM ER EN ØKOLOGISK SVINEPRODUCENT PÅ FUR, SOM ER GLAD FOR AT FÅ INSPIRATION OG TIPS TIL AT STYRKE SIN ØKONOMI.

Landmænd har ry for at høre til den ordknappe del af befolkningen, men forleden fik den økologiske svineproducent Hans Pedersen munden på gлед. Han skulle nemlig have hevet en del staldtips ud af konsulent Mette Dahlmann, Ejerservice, da hun besøgte hans bedrift på Fur.

- Før jeg kom med i Danish Crowns Rådgivning sidste år, havde jeg aldrig fået konsulenthjælp. Men Mette ligger jo inde med en masse faglig viden, som det bare gælder om at få ud af hende, siger Hans Pedersen.

- Selv om jeg er erfaren, kan jeg ikke følge med i alt, hvad der sker på et område med så mange parametre at skrue på. Og når jeg er alene om bedriften, kan jeg hurtigt ende i min egen trummerum. Så er det godt at få et spark bagi af og til, så jeg kan få idéer til at gøre noget anderledes, siger Hans Pedersen.

NYE FODERAUTOMATER

Med en årsproduktion på 800 grise hører han til Danish Crowns mindste leverandører, som af hensyn til deres økonomi kan få gratis rådgivning af Ejerservice. Temaet for dagens besøg er Hans Pedersens erfaring med nogle nye foderautomater, han fandt og købte på dba.dk i november sidste år.

- Tilvæksten koster mindst, når grisene vejer under 60 kilo. Derfor skal disse grise fodres ad libitum. Det gav en udfordring med Hans' gamle foderkasser, der stort set kun kunne være åbne eller lukkede. Det betød, at Hans ikke kunne tvinge grisene til at "arbejde" meget for at få fat i foderet fra 60 kilo. Det resulterede dels i, at foderspildet blev for stort, dels at dyrene ikke fik den ønskede kødprocent, forklarer Mette Dahlmann.

Den manglende justeringsmulighed var årsagen til, at hun ved sit forrige besøg i efteråret opfordrede Hans Pedersen til at få fat i nogle foderautomater med bedre regulering.

- Det ville både lette grisenes adgang til foderet og hjælpe til at nedsætte foderspildet, forklarer Mette Dahlmann.

Hun er klar over, at nye foderautomater er lig med en større udskrivning for en stor svineproducent.

- Men når man som Hans kun leverer 800 grise om året, er manøvren økonomisk overskuelig, konstaterer Mette Dahlmann og suppleres af Hans Pedersen.

- Det var en god investering at få de nye automater, fordi jeg bedre kan afpasse, hvor meget foder grisene skal have, konstaterer han.

GOD TILVÆKST

Efter et rådgivningsbesøg skriver Mette Dahlmann alle forslag ned i en rapport. I rapporten fra sit forrige besøg hos Hans Pedersen i efteråret blev de enige om at have vand i automaterne til grise under 60 kilo - dette gælder dog ikke i besætninger med melfoder - og at henvise grise over 60 kg til anden vandforsyning i stien.

- Forsøg hos VSP har vist, at det kan give 0,2 procent i kødprocent, påpeger Mette Dahlmann.

Da hun og Hans Pedersen ser på hans leveringstal på computeren inde ved spisebordet i stuehuset, kan de dog notere sig, at hans kødprocent er i underkanten.

- Du ligger over landsgennemsnittet for tilvækst, men kødprocenten, som giver den gode kilopris, er lidt for lav, konstaterer Mette Dahlmann.

Derfor foreslår hun at invitere Hans Pedersens foderleverandør med til det næste møde.

- Måske kan vi i samarbejde finde frem til nogle blandinger, der kan løfte din kødprocent og derved din økonomi, siger Mette Dahlmann, inden hun aftaler en ny besøgsdato med Hans Pedersen på Fur og sætter sig ind i sin bil og tager færgen tilbage til det jyske fastland.

På vej mod færgen til det jyske fastland skal Mette Dahlmann lige puste ud.



VI SKAL BRUGE MINDRE VAND

DANISH CROWN JAGTER MULIGHEDER FOR AT REDUCERE FORBRUGET AF VAND I PRODUKTIONEN.

Danish Crown har gjort meget for at mindske virksomhedens forbrug af vand igennem årtier. Siden 1980'erne er det lykkedes Danish Crown at nedbringe vandforbruget fra 650 liter vand pr. slagtesvin til ca. 200 liter pr. slagtesvin i midten af 2000'erne.

Tallet har dog ikke rykket sig betragteligt siden. Ifølge miljøchef Charlotte Thy er det svært at komme videre i den proces.

- Vi ønsker at knække kurven yderligere, men der er ingen erfaring at bygge ovenpå i branchen. Derfor har vi brug for nye idéer og inspiration fra andre brancher, forklarer hun.

NED MED 20-30 PROCENT

Hun har derfor haft en række eksperter fra andre brancher og forskningsinstitutioner til at komme med forslag. Det er foregået gennem det samarbejde, som Danish Crown er involveret i sammen med 20 andre virksomheder. Målet er at sænke forbruget af vand i produktionen.

- Jeg håber på, at vi med dette partnerskab vil kunne spare 20-30 procent på vandforbruget, siger Charlotte Thy.

En af deltagerne i partnerskabet er Caroline Kragelund Rickers, som er seniorkonsulent ved Teknologisk Institut. Hun deltog i workshop på Danish Crown i Horsens for nylig og har et bud på et sted, hvor man formentlig vil kunne nedsætte vandforbruget.

IDÉ TIL SKYLLEVAND

- Min opmærksomhed har især været på de beskidte skylninger. Her tror jeg godt, man kan spare noget ved at genbruge vand fra de renere skylninger i stedet for at bruge drikkevand, som det sker nu, forklarer Caroline Kragelund Rickers.

Bliver der fundet muligheder for at spare på vandet, bliver det ikke kun Horsens, der får glæde af det. Det forsikrer Charlotte Thy.

- Jeg regner med, at de muligheder for besparelser, vi finder, kan rulles ud i samtlige produktioner i både Pork, Beef, DAT-Schaub og Tulip Food Company, fortæller miljøchefen.



En alternativ workshop skulle hjælpe med forslag til at sænke forbruget af vand. Det foregik ved, at fire medarbejdere fra Danish Crown og Danish Meat Research Institute lavede et mindre skuespil over slagteprocessen, så deltagerne kunne få idéer til, hvor der kan spares på vandet.



FARVEL TIL FEJL VED REGISTRERING AF FODERDATA

DANISH AGRO OG DANISH CROWN EJERSERVICE HAR UDVIKLET ET SYSTEM TIL OVERFØRSEL AF DATA OM FODERLEVERANCER, DER ØGER KVALITETEN AF E-KONTROLLEN.

Hedder ens foderleverandør Danish Agro, er nogle få klik på musen nu nok til at sikre en fejlfri eksport af foderdata til AgroSoft.

I samarbejde med Danish Crown Ejerservice har Danish Agro nemlig gennemført et projekt kaldet Elektronisk overførsel af foderdata til E-kontrol. Her kunne tre deltagende landmænd efter en foderleverance åbne deres profil på kundeportal.danishagro.dk og der få sendt oplysninger om blandt andet foderets leveringsdato, navn, pris og FE videre til AgroSoft.

En smart løsning ifølge Søren Modin, projekt-deltager og svineproducent på Nyagergaard ved Kalundborg.

- Det letter vores arbejde og gør dagligdagen nemmere. Jo mindre vi skal taste og rode

med it, jo færre fejl sker der, siger Søren Modin.

Rikke Lassen Jensen, konsulent hos Ejerservice, er enig.

- Vi oplever ofte fejlindtastninger, og at landmændene ikke får rettet foderets energiindhold og pris til i forhold til de aktuelle tal, siger Rikke Lassen Jensen.

Den slags fejl gør E-kontrollen ubrugelig.

- Det er vigtigt at få registreret præcist, hvor meget landmanden har fået leveret af de forskellige blandinger. Eksempelvis for at kunne vurdere, om der er brugt for meget foder i en startblanding. Kan vi ikke stole på de opgivne tal i E-kontrollen, ved vi ikke, hvor vi er. Det er selvfølgelig uheldigt. Ikke mindst i betragtning af, at foder er landmandens

største omkostning, forklarer Rikke Lassen Jensen.

Jens Kirkebække Larsen, markedschef hos Danish Agro, ser også store muligheder i mere præcise data.

- Vi kan se, at der er et stort potentiale for landmanden ved at bruge de rigtige foderblandinger på den mest optimale måde, og her spiller korrekt data en afgørende rolle. Det sikrer desuden den bedste forudsætning for bedre rådgivning fra landmandens forskellige samarbejdspartnere, siger Jens Kirkebække Larsen.

I den nærmeste tid vil Danish Crown og Danish Agro deltage i opgaven med at få flere landmænd, der får foder fra Danish Agro, i gang med at bruge den nye funktion på kundeportal.danishagro.dk.



EN FAMILIE

SKAL STÅ SAMMEN

Da jeg trådte til som Danish Crowns topchef, beskrev jeg over for jer alle sammen vores koncern som en stor og mangfoldig familie. Der er dygtige sønner og døtre, sjove onkler og nogle fætre og kusiner, som vi måske ikke kender helt så godt, men som jo stadig er en del af familien.

Jeg er i de seneste måneder blevet endnu mere bestyrket i, at dette billede holder og at vi kan have meget gavn af at tænke som en familie – med alt, hvad det indebærer af værdier, styrker og udfordringer.

Centralt for mig står, at vi som en rigtig familie skal huske at hjælpe hinanden med at blive bedre. Vi har fælles interesser, og vi skal blive bedre til at drage fordel af hinandens viden og idéer.

Vi ved jo også alle sammen, at ikke alt i en familie er perfekt. Lige så glad man kan være for sin familie, lige så provokeret og irriteret kan man blive over den. Man kan være uenig, nogle gange endda højlydt uenig. Men i de bedste familier holder man uenigheden internt. Og man er solidarisk og støtter hinanden, hvis der er pres eller trusler udefra.

Sådan skal det også være i Danish Crown. Selvfølgelig skal der være en sund konkurrence mellem fabrikker, afdelinger og lande inden for Danish Crown. En god familie tager ikke skade af at konkurrere indbyrdes. Det er tværtimod vigtigt, for at vi holder os skarpe og konkurrencedygtige.

Derfor skal vi huske at stille krav til hinanden. I en verden med hård konkurrence på alle markeder skal vi aldrig være bange for at udfordre, stille spørgsmål og presse hinanden til at gøre

det lidt bedre. Det er en vigtig del af en vin-derkultur, at vi aldrig stiller os tilfreds med det næstbedste.

Men vi skal samtidig huske, at vi ikke skal slås internt i familien. Vi modarbejder ikke hinanden eller laver benspænd.

Når et medlem af familien gør opmærksom på sig selv og fortæller, hvad vedkommende er god til, bakker vi andre op. Intern nid har ingen plads i Danish Crown familien. Succes for den ene del af koncernen er succes for os alle.

Det må heller aldrig være sådan, at man ikke vil dele ud af sine gode idéer og initiativer for at sikre, at ens egen afdeling eller fabrik kan tage sig bedre ud internt i koncernen. Har en del af Danish Crown fundet en genial måde at gøre arbejdet på, deler man gerne med andre. Og har en bestemt måde at arbejde på vundet indpas som koncernens standard, så samarbejder alle dele af koncernen om at indføre denne standard – uanset om vi taler produktionssystemer, finansielle rapporter, HR, IT eller indkøb.

Styrken i en familie er også, at man bakker op, støtter og hjælper hinanden, hvis et medlem havner i problemer.

Det er netop, hvad vi gør med Tulip Ltd. i England i øjeblikket. Der er store udfordringer for tiden, og her træder resten af familien til med en hjælpende, kærlig og fast hånd. Tulip Ltd. er udfordret af nogle udefrakommende faktorer, men flere ting kan desuden gøres bedre internt.

De ting skal vores team i England og jeg hjælpe med at rette op på.



JAIS VALEUR, GROUP CEO
BLOG, 18.04.2016

Tulip Ltd. er stadig en vigtig del af vores forretning, og jeg har stor tiltro til, at vi nok skal få vendt den negative udvikling.

Jeg synes, vi skal gøre det til et fælles mål, at vi bliver bedre til at dele vores gode idéer. Vi skal huske at anerkende hinanden for at gøre en aktiv indsats for enten at forsvare eller vinde markedsandele. Det ligger mig på sinde, at vi udvikler en fælles Danish Crown-ånd, hvor vi hele tiden tænker, at hele familien skal vinde fremfor kun vores egen afdeling, fabrik, division eller datterselskab.

Jeg sagde det fornylig i en tale til vores engelske kolleger i Tulip Ltd. Og jeg siger det gerne igen her:

Vores modstandere findes uden for Danish Crown – ikke inden for virksomhedens mure.