



REJSEGILDE PÅ  
DET NYE KREATURSLAGTERI

LÆS PÅ SIDE 14 >

DC  
UPDATE

JUNI 2013

# STABILT HALVÅR FOR DANISH CROWN

BEDRE PRISER OG INTENST FOKUS PÅ OMKOSTNINGER BETYDER, AT DANISH CROWN KOMMER UD AF FØRSTE HALVÅR MED ET RESULTAT AF PRIMÆR DRIFT TÆT PÅ EN MIA. KRONER. DET ER EN STIGNING PÅ FIRE PCT. I FORHOLD TIL SAMME PERIODE SIDSTE ÅR.

Læs på side 3 >

Læs om DC Beefs halvårsresultat på side 12 >



## LÆS OGSÅ:

INVITATION TIL SOMMERKREDSMØDE ... 2

STALDMØDER MED FAGLIGT HØJT NIVEAU ... 6

NY MÆRKESPRAY I HANDLEN ... 7

NYT KØDKVÆGSKONCEPT ... 17

# INVITATION TIL SOMMERKREDSMØDE

SÅ KOM DEN ENDELIG, SOMMEREN. SÅ NU ER DET BLEVET TID TIL DANISH CROWNS SOMMERKREDSMØDER.

På møderne i år tager vi som vanligt temperaturen på Danish Crown, og vi gennemgår halvårsresultatet.

Det har været et halvår, hvor Danish Crown har oplevet bedre priser, og hvor der har været intenst fokus på omkostninger. Det har betydet, at Danish Crown kom ud af første halvår med et fornuftigt resultat på niveau med sidste år.

Det stabile resultat skyldes dels lidt bedre priser på fersk kød, og dels at

koncernens forædlingselskaber med succes har fortsat arbejdet med at få de stigende priser på råvarerne til at slå igennem på detailmarkedet.

Vi vil også orientere om den kommende strategi, som skal styrke og udvikle kompagniet i de kommende år. Også Danish Crowns konkurrenter herhjemme og i udlandet vil blive kigget efter i kortene.

Det er ikke nogen hemmelighed, at råvaregrundlaget i disse år er under pres,

og at tilførslerne til Danish Crown er faldende. På årets sommerkredsmøder vil vi fortælle om de nye tiltag, som selskabet har sat i værk for at stimulere råvareproduktionen, men vi er også interesseret i at høre, hvilke tanker og forslag I kunne have på området.

For at få al den megen snak til at glide ned, serverer vi pølser og fadøl.

*Vel mødt.*

## KREDSMØDERNE AFHOLDES:

Mødenr.	Dato	Tid	Adresse
30	12.06	kl. 19.15 i Randers	Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ
31	17.06	kl. 19.15 Brønderslev	Landbo Nord, Erhvervsparken 1, 9700 Brønderslev
32	17.06	kl. 19.15 Herning	Herning Kongrescenter, Østergade 37, 7400 Herning
33	10.06	kl. 19.15 Agerskov	Agerskov Kro, Hovedgaden 5, 6534 Agerskov
34	10.06	kl. 19.15 Sorø	Landboforeningen GEFION, Fulbyvej 15, 4180 Sorø
35	06.06	kl. 19.15 Middelfart	Comwell Middelfart, Karensmindevej 3, 5500 Middelfart
36	03.06	kl. 19.15 Rønne	Danish Crown, Haslevej 19, 3700 Rønne

## Tilmelding til årets kredsmøder

Gå ind på [www.danishcrown.dk/Ejer](http://www.danishcrown.dk/Ejer) - vælg Tilmelding - vælg Arrangement tilmelding. Eller send en sms til 1241 (dcmøde leverandørnummer møde-nummer antal) HUSK MELLEMRUM, eksempel dcmøde 93211 30 2

Hvis ikke du har mulighed for at bruge internettet eller sms, er det muligt at kontakte et DC Ejerservice-kontor.

**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](mailto:tols@danishcrown.dk)

**Design og tryk**  
Datagraf  
Communications

# STABILT HALVÅR FOR DANISH CROWN

**BEDRE PRISER OG INTENST FOKUS PÅ OMKOSTNINGER BETYDER, AT DANISH CROWN KOMMER UD AF FØRSTE HALVÅR MED ET RESULTAT AF PRIMÆR DRIFT TÆT PÅ EN MIA. KRONER. DET ER EN STIGNING PÅ FIRE PCT. I FORHOLD TIL SAMME PERIODE SIDSTE ÅR.**

Koncernen har i første halvdel af regnskabsåret 2012/13 haft en omsætning på 28,5 mia. kr. Det er en stigning på en mia. kr. i forhold til samme periode sidste år. Nettoresultatet på 714 mio. kr. er på niveau med sidste års resultat på 737 mio. kr.

Det stabile resultat skyldes dels lidt bedre priser på fersk kød, og dels at koncernens forædlingsselskaber med succes har fortsat arbejdet med at få de stigende priser på råvarerne til at slå igennem på detailmarkedet.

- Jeg er glad for, at vi har evnet at fastholde vores position i et udfordrende marked, siger CEO for Danish Crown Kjeld Johannesen.

Danish Crown er verdens største eksportør af svinekød, så derfor påvirkes markedsprisen på svinekød for første halvdel af 2012/2013 af, at både dollar og yen er svækket i forhold til euroen.

- Vi har i første halvår set et større udbud af svinekød på verdensmarkedet end forventet. Det påvirker selvfølgelig priserne på markedet – også hos Danish Crown og selskabets ejere, siger Kjeld Johannesen.

Kødbranchen har mærkbare sæsonudsving, og blandt andet den forsinkede grillsæson påvirker prisudviklingen ved indgangen til andet halvår.

Både i den svenske del af DC Pork og i polske Sokolow har første halvår bidraget særdeles positivt.

- De samlede forventninger til andet halvår er et resultat på niveau med 1. halvår på baggrund af en svagt faldende indtjening på fersk kød og forbedring af indtjeningen på DC Foods, siger Kjeld Johannesen.



## Nøgletal for Danish Crown\*

Mio. kr.	1. halvår 2012/13	1. halvår 2011/12
Omsætning	28.509	27.565
Resultat af primær drift	974	937
Periodens resultat	714	737
Balance	26.309	24.919
Egenkapital	5.240	4.939
Ansvarlig kapital i alt	5.745	5.993
Pengestrømme vedrørende drift	526	646
Pengestrømme vedrørende investeringer	-612	-763
Andelshaverleverancer, mio. kg.	676	724
Antal medarbejdere	23.036	24.139

\* Koncernregnskabstal incl. Leverandørselskabet Danish Crown AmbA



# NYE BESTYRELSESMEDLEMMER I DANISH CROWN

**PROFESSOR I LEDELSE PÅ COPENHAGEN BUSINESS SCHOOL, MAJKEN SCHULTZ OG DSB'S ADMINISTRERENDE DIREKTØR JESPER T. LOK INDRÆDER I BESTYRELSEN I DANISH CROWN A/S. DET SKER FOR AT ØGE SPÆNDVIDDEN I BESTYRELSENS KOMPETENCER YDERLIGERE OG SIKRE KONCERNENS LEDELSE.**

Som sidste led i etableringen af en særskilt bestyrelse for Danish Crown A/S indtræder der nu to nye medlemmer i bestyrelsen.

- Formålet med etableringen af Danish Crown A/S i 2011 var blandt andet at styrke udviklingen af virksomheden. I den proces har vi fundet det naturligt at tilføje bestyrelsen yderligere kræfter udefra. Derfor har vi efter et grundigt forarbejde fundet to markante personer med indsigt i forskellige områder, når det handler om virksomhedsledelse og drift, fortæller bestyrelsesformand for Danish Crown Erik Bredholt.

Majken Schultz er bredt anerkendt for sit arbejde som professor på Copenhagen Business School (CBS) og samtidig har

hun igennem en årrække haft bestyrelsesposter i bl.a. Danske Bank.

- Danish Crown er en virksomhed, som med stor dygtighed har skabt sig en stærk position på verdensmarkedet, siger Majken Schultz.

Jesper T. Lok har siden april 2012 været administrerende direktør for DSB. Forud for det har han bl.a. haft en række ledende poster i A.P Møller-Mærsk.

- Danish Crown er allerede vidt forgrenet og dækker en stor del af kloden, men for mig at se er Danish Crown en koncern, der kan blive ved med at udvikle sig, siger Jesper T. Lok.

De to nye bestyrelsesmedlemmer er blevet valgt efter en proces, hvor besty-

relsen målrettet er gået efter kandidater som dækker en række nøje udvalgte kompetenceområder.

- Det har været vigtigt for os, at de nye bestyrelsesmedlemmer har stærke specialer. Det har Majken Schultz indenfor ledelse og branding, mens Jesper T. Lok har et dybt kendskab til Asien og ikke mindst en tung erfaring fra en stor international koncern. Det giver bestyrelsen i Danish Crown A/S en større bredde, som vil være til gavn for ejerne, forklarer Danish Crowns formand Erik Bredholt.

## JOBANK ER NÆSTEN TOM

**105 SLAGTERIARBEJDERE HAR FUNDET NYT JOB ELLER STOPPER PÅ ARBEJDSMARKEDET.**

118 medarbejdere mistede deres arbejde, da Danish Crown Hadsund lukkede med udgangen af oktober 2012. Her godt et halvt år senere har langt de fleste fundet et nyt arbejde.

- Den seneste opgørelse viser, at vi er 18 tilbage, men jeg ved, at fem af mine kolleger har planer om at gå på efterløn til efteråret, så reelt mangler 13 at finde et job. Jeg satser på at få alle i arbejde, inden jobbanken stopper 1. august, siger bestyrer af jobbanken, tidligere tillidsmand Laurids Rasksen.

Danish Crowns socialplan træder i kraft, når en virksomhed lukker, og der etableres en jobbank i ni måneder for at hjælpe medarbejderne videre i tilværelsen. Det kan være gennem tilbud om uddannelse og hjælp til at skaffe job.

En stor del af Laurids Rasksens arbejde er at opspøge virksomheder for at skabe jobåbninger for kollegerne, så det bliver det rigtige match for begge parter.

30 Hadsund-medarbejdere har fået job inden for Danish Crown-koncernen, en del på Gøl-fabrikken i Svenstrup ved Aalborg, og andre på kreaturslagteriet i Aalborg, mens 56 har fundet beskæftigelse på andre virksomheder. Resten er gået på efterløn og pension.

# STALDMØDER

## STALDMØDER MED FAGLIGT HØJT NIVEAU

**STALDMØDE DC EJERSERVICE TAGER INITIATIV TIL ET UNIKT TILBUD TIL DC'S ANDELSHAVERE, HVOR DER SÆTTES FOKUS PÅ PROBLEMMRÅDER I JAGTEN PÅ BEDRE RESULTATER.**

DC Ejerservice' nyeste tiltag er et tilbud om, at vores andelshavere kan hjælpe hinanden med aktuelle problemer. Ideen er at køre en række faglige møder i forskellige grupper.

Hver gruppe holder møder løbende, og når den enkelte deltager ikke længere har brug for den faglige sparring, kan

man frit forlade gruppen eller skifte til en anden med et andet fagligt emne.

Staldmøderne adskiller sig fra de almindelige ERFA-grupper ved, at tilmeldingen sker fra gang til gang, og at man derfor ikke er bundet af at skulle deltage i en lang række møder.

### **Ekspertene er med**

Ved hvert møde vil DC Ejerservice være til stede med en konsulent, ligesom vi vil invitere en ekspert, der vil holde et kort oplæg om dagens emne. Herefter vises stalden frem, og mødedeltagerne arbej-

der i mindre grupper om dagens emne. Der slttes af med en fælles gennemgang af de to gruppers løsningsforslag. Hvert møde vil have maks. 12 deltagere og afholdes fra kl. 9-12 på skift i de delta-gende besætninger.

Vi opfordrer samtlige andelshavere til at kontakte Anders Nørgaard, anno@danishcrown.dk eller Marie Gry Bodenhoff Hansen, mgbh@danishcrown.dk med emner, der ønskes behandlet på staldmøder. Første emne behandlet vil være salmonella.

## KOLLEGAER HJÆLPER HINANDEN I KAMPEN MOD SALMONELLA

**STALDMØDE DET FØRSTE EMNE, DER TAGES OP PÅ STALDMØDERNE, ER SALMONELLA. DC EJERSERVICE INVITERER ALLE NIVEAU 3-BESÆTNINGER TIL AT DELTAGE I STALDMØDER MED ANDRE PRODUCENTER I SAMME SITUATION. DET FAGLIGE NIVEAU PÅ MØDERNE BLIVER HØJT - LIGESOM AMBITIONERNE OM AT NEDBRINGE FOREKOMSTERNE AF SALMONELLA.**

Salmonella kan hurtigt blive et dyrt bekendtskab, og det kan ofte være svært for det daglige personale at se, hvor de svage led i besætningen er. Fordelen ved at vise stalden frem til kollegaer med samme problem er at drage nytte og læring af de andres erfaringer.

Vi har derfor valgt at sende en personlig invitation til de af vores andelshavere, der ved niveauskiftet 17. juni vil befinde sig i niveau 3.

Det betyder selvfølgelig ikke, at vores andre andelshavere ikke er velkomne til staldmøderne om salmonella. Alle

er velkomne og kan frit henvende sig for tilmelding eller spørgsmål.

Efter tilmelding fastsættes en dato og den første værtsbesætning udvælges.

### **Tilmelding**

Anders Nørgaard,  
anno@danishcrown.dk eller  
Marie Gry Bodenhoff Hansen,  
mgbh@danishcrown.dk

# NY MÆRKESPRAY I HANDLEN

**HATTING-KS TILBYDER NU EN NY FØDEVAREGODKENDT MÆRKNINGSSPRAY, HVOR FARVERNE HOLDER LANGT BEDRE END DE NUVÆRENDE.**

Siden Hatting-KS og Danish Crown blev opmærksomme på, at den gængse mærkespray indeholdt et farvestof, der ikke var fødevaregodkendt, har der været gang i udviklingen af en ny type farve. Den 1. generation af fødevaregodkendte mærkespray (FDA-godkendt) fik mange knubbede ord med på vejen fra svineproducenter, der klagede over en for ringe holdbarhed.

Derfor er udviklingsarbejdet fortsat, og resultatet ligger nu klar i form af 2. generation af fødevaregodkendte mærkningspray.

- Vi er meget glade for at kunne tilbyde vores kunder en ny mærkningspray med bedre holdbarhed, siger forretningschef hos Hatting-KS Grethe Fabricius.



## Testet på slagtesvin

Farverne er blevet til i samarbejde med producenten Aeropak A/S og testet på slagtesvin hos nogle af Hatting-KS' kunder.

Her er tilbagemeldingen, at den nye serie er markant bedre end den nuværende, men at den samtidig ikke er helt så god som den oprindelige farve, som ikke var fødevaregodkendt.

- De fødevaregodkendte mærkespray bliver aldrig helt så gode som de ikke fødevaregodkendte mærkningspray, og

det skyldes simpelthen, at ingredienserne i de fødevaregodkendte mærkespray ikke kan give den samme holdbarhed og sammen farve, som de ikke fødevaregodkendte, siger Grethe Fabricius.

## Stor tilfredshed hos Danish Crown

Hos Danish Crown er der stor tilfredshed med, at der er kommet en ny og bedre mærkningspray på markedet.

- Det er et krav, at leverandører til Danish Crown benytter fødevaregodkendte

farver til mærkning af deres dyr. Så det er da glædeligt, at det ser ud til, at Hatting-KS og Aeropak har sammensat en ny og bedre mærkningspray, siger Vagner Bøge, direktør i DC Ejerservice.

De nye farver er en smule dyrere end de gamle, og det skyldes højere produktionsomkostninger, da produktionsanlægget hos Aeropak A/S skal gøres meget grundigt rent, inden den fødevaregodkendte farve kan produceres.

# TATOVERINGEN SKAL VÆRE TYDELIG

**ALT FOR OFTE INDLEVERES DER DYR TIL SLAGTNING, HVOR TATOVERINGEN ER UTYDELIG ELLER LIGEFREM ULÆSELIG. DET KOSTER - BÅDE FOR LANDMANDEN OG FOR SLAGTERIET.**

En tatovering af grisen er ikke meget bevidt, hvis den er ulæselig, og det er der alt for mange, der er. Derfor lyder opfordringen fra Danish Crown til ejere og leverandører: Stram op og tatovér igennem!

Sørg for, at der bruges sværtepude, og at denne har tilstrækkeligt med blæk. Hver sværtepude rækker til cirka 75 svin. Tjek også, at alle nålene er på plads, og at ingen er bøjede.

Hvis tatoveringen ikke er tydelig, skal slagteriet bruge en masse kostbar tid på at identificere dyrene og finde den rette ejer, og landmanden skal betale et gebyr på 20 kr. for hvert dyr, der mangler 3-5 cifre i tatoveringen. Specialgrise er afhængige af fuld sporbarhed, og derfor mister man tillægget, hvis der bare mangler et enkelt ciffer.

Husk: kun én tatovering på hver skinke.

Ved en tydelig og korrekt udført tatovering er leverandørerne også sikre på, at de får afregning for egne grise.

På [www.danishcrown.dk/ejer](http://www.danishcrown.dk/ejer) du bestille gratis sværtepuder, hamre og tal.





# NYT TILSKUD GIVER 7-9 KR. PR. GRIS

**FØDEVAREMINISTERIET HAR SAT 150 MIO. KR. AF TIL NYETABLERING AF PRODUKTIONSANLÆG TIL DYREHOLD. IFØLGE VIDENCENTER FOR SVINE-PRODUKTION ER ORDNINGEN MEST INTERESSANT FOR STØRRE PROJEKTER I OMEGNEN AF 3-4 MIO. KR., MEN SÅ GIVER DET OGSÅ ET TILSKUD PR. GRIS PÅ OP TIL 7-9 KR. I 25 ÅR.**

Der er i den seneste tid lanceret flere tiltag, der skal stimulere produktionen af

levedyr i Danmark. Det seneste er tilskud til nye stalde via "Miljøteknologiordningen".

Danish Crown introducerede i november sidste år et tilskud til investering i nybyggeri af slagtesvinestalde. Ved etablering af nybyggeri er tilskuddet på 15 øre pr. kilo i fem år, hvilket svarer til 12 kr. pr. gris.

Fødevareministeriets "Miljøteknologiordning" giver op til 7-9 kr. pr. gris i 25 år. Forudsætningen for at opnå et tilskud i

den størrelsesorden er dog, at projektet har et vist omfang, siger chefkonsulent i VSP Bent Ib Hansen:

- Tilskuddet gives til miljøudgifterne ved nybyggeri, og her er mindsteudgiften til de støtteberettigede miljøinvesteringer på minimum 800.000 kr. Det vil sige, at for at komme i betragtning til ordningen skal man typisk have et projekt på tegnebrættet til 3-4 mio. kr., siger Bent Ib Hansen.

## Få succes med slagtesvin

**SEMINAR SÆTTER FOKUS PÅ ARBEJDSRUTINER OG FODRING.**

Det er de gode rutiner i hverdagen, som giver topresultater. Og der er mange elementer at forholde sig til – fra praktisk håndtering af foder til sygdomme, klima og arbejdsforhold.

Disse emner er på dagsordenen, når Videncenter for Svineproduktion afholder seminaret "Succes med slagtesvin" i Middelfart onsdag den 19. juni.

En stor del af programmet vil bestå af indlæg fra forfatterne til de anbefalinger, der er samlet i vækst-, vådfoder- og hjemmeblandermanagement – med

skarpt fokus på, hvad der kan bruges på staldgangen. De faglige eksperter vil blive suppleret af landmænd, der fortæller om deres erfaringer med metoderne.

Seminaret er en af aktiviteterne i forlængelse af Herning-erklæringen med henblik på at styrke den danske slagtesvineproduktion. Det er derfor en god chance for at blive opdateret og inspireret af viden, som kan styrke konkurrencekraften.

**Se programmet på [vsp.lf.dk](http://vsp.lf.dk)**

# GOURMETSLAGTERE BESØGER GRISENE I SKOVEN

EN RÆKKE AF DANMARKS BEDSTE SLAGTERE SENDER EN SÆRLIG UDGAVE AF GOURMETGRISEN I HANDLEN. DET ER GRISE, DER HAR LEVET ET FRIT LIV I EN MIDTJYSK SKOV.

- Ingen kan være i tvivl om, at grisene stortrives.

Sådan siger slagtermester Jens Munch fra Skagen om det syn, der møder ham og slagterkollegerne mellem de lange rækker af bøgetræer.

- Hvor er det skønt at se, hvordan de alle sammen løber rundt med krølle på halen og hygger sig, bemærker slagtermester Henrik Christiansen fra Fanø.

## Spisekammer i skovbunden

Siden april har et skovområde ved Ejstrupholm været et trygt hjem for 90 Gourmetgrise.

Her myldrer de rundt mellem træerne og roder dagen lang med trynerne i jorden for at finde lækkerier at fylde maverne med. Det kan være planter, rødder, tjørn, bark og hyldebær, som grisene støder på i den endevendte jord og gnasker i sig med velbehag.

Er skovbundens grønne buffet ikke tilstrækkelig, har grisene altid adgang til tørfoder, og de kan putte sig i små hytter med halm, når trætheden melder sig.

## Større frihed

Normalt får grisene kun besøg af Fri-

landsproducent Karsten Olesen, når han kommer rundt med fodervognen og tilser dyrene. Men denne dag er der også andre gæster på den midtjyske gård Krondal.

Det er Gourmetslagterne, 10 af landets bedste slagtere, der sammen med Danish Crown og dets datterselskab Friland står bag projektet. De vil se, om grisene i skoven nu også har det så godt, som det siges.

- Jeg synes, det er spændende, at vi kan prøve noget nyt. Og grisene her i skoven ser klart ud til at have en større frihed end andre grise, siger slagtermester Jens Berthelsen fra Holstebro.

Grisene i skoven er krydsninger af Duroc, Yorkshire og landrace og bolttrer sig i et skovområde på omkring halvdelen hektar.

## Saft og kraft på smagen

Netop friheden og den naturlige kost giver kødet den helt optimale smag og kvalitet, mener flere af slagterne.

- Grise får et andet bevægelsesmønster, når de frit kan boltre sig i skovbunden. Den friske luft og motionen gør grisene glade og udvikler deres muskler, som jo er forudsætningen for godt kød,

## OM GOURMETSLAGTERNE

Gourmetslagterne er et samarbejde mellem en række af landets absolut bedste slagtere, Friland og Danish Crown.

Formålet er at fremme de gode traditioner, der kendetegner dansk slagterhåndværk, gennem fælles inspiration og udveksling af erfaringer.

siger slagtermester Hans Henrik Johansen fra Aabenraa.

- Det giver en klar farveforskel på kødet, at grisene kan slappe af og spise, hvad de vil. Der bliver også mere saft og kraft på smagen, supplerer slagtermester Henrik Christiansen fra Fanø.

## Dyrevelfærd med i prisen

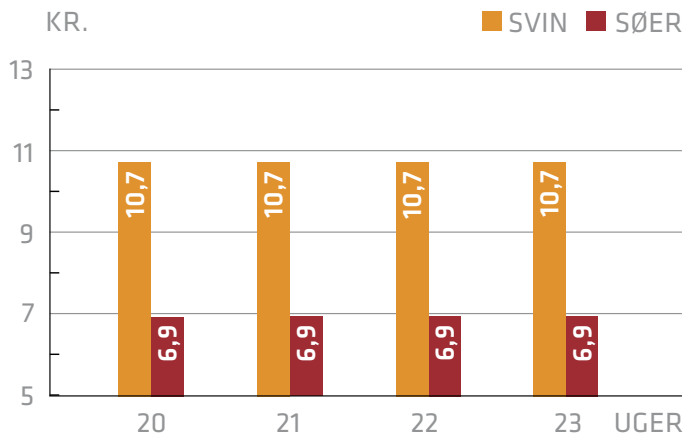
Når idyllen slutter, er skovområdet rodet op, og grisene bliver slagtet. Det sker i midten af juni, når opholdet i skoven har varet tre måneder. Derefter bliver det helt særlige svinekød sat til salg hos de 10 Gourmetslagtere.

Men allerede efter de første 90 grise er slagtet, vil et nyt kuld legesyge og nysgerrige grise blive sluppet løs i skoven, så Gourmetslagterne også senere på året kan tilbyde Gourmetgris med "smag af skovbund".

- Når vi kigger efter kød til vores forretning, sætter vi stor pris på kvalitet. Så det kan ikke være bedre, når vi så også kan få god dyrevelfærd med i prisen, siger slagtermester Christian Maltesen fra Birkerød.



## NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



Læs den udvidede svinenotering her:  
[www.danishcrown.dk/svinenoteringen](http://www.danishcrown.dk/svinenoteringen)

## MARKEDSBERETNINGEN

De Europæiske markeder er uforandrede i forhold til sidste uge. Det betyder, at der er en stabil afsætning af skinker, forender, nakker og mørbrad.

Kamme er lidt svagere i denne uge.

Bove og trimmings afsættes vanskeligt i et trængt marked.

Endeligt er baconmarkedet i UK præget af, at kammarkedet er trængt, og der er aktuelt et stort udbud af backs.

På 3. lande markederne er afsætningssituationen ligeledes uforandret med tilfredsstillende afsætning til Japan og Kina og en fornuftig afsætning til Rusland, der dog fortsat ligger under middel.

# HVOR LANG TID FREM KAN MAN TILMELDE SVIN OG SØER?

I forbindelse med at de nye regler for fødevarekædeoplysninger trådte i kraft den 1. april, er det blevet nødvendigt for DC at tilpasse perioden for, hvor lang tid frem, der kan lægges dyr ind til slagtning i den kommende periode.

Fra og med den 27.05 2013 vil der ikke længere kunne modtages tilmeldinger længere ud i fremtiden end tre uger.

Dette gør sig gældende ved tilmeldinger på både servicetelefonen 70 13 31 31, sms og på DC's Ejerside <http://www.danishcrown.dk/Ejer.aspx>

Denne ændring sker for, at DC kan dokumentere og overholde de regler, som gør sig gældende for fødevarekædeoplysninger.



# ENDNU ET GODT HALVÅRSRESULTAT FRA DC BEEF

**DC BEEF LEVERER ET GODT HALVÅRSRESULTAT FOR PERIODEN 2012/2013, HVOR DEN GENNEMSNITLIGE AFREGNINGSPRIS ER STEGET 1,79 KR. KILOET SAMMENLIGNET MED SAMME PERIODE SIDSTE ÅR.**

Antallet af slagtninger på landsplan er svagt faldende. Alligevel er det lykkedes DC Beef, Danish Crowns oksekødsdivision, at fastholde antallet af slagtninger på niveau med sidste års halvårsresultat.

Og for syvende halvårsresultat i træk har DC Beef kunnet hæve noteringen. Denne gang med 1,79 kr./kg. Et tilfredsstillende resultat, siger direktør i DC Beef Lorenz Hansen:

- Det er altid glædeligt, når vi kan levere et godt resultat til vores ejere. Men det er også nødvendigt, da økonomien ude på bedrifterne er trængt, udtaler Lorenz Hansen.

Selvom DC Beef igennem 5 ½ år har kunnet levere stigende afregning til ejerne, så er priserne på oksekød ved at toppe, vurderer direktøren:

- Prisen på oksekød er nu så meget højere end på andre kødtyper som f.eks. gris og kylling, at vi er ved at nå en grænse for, hvor meget mere oksekød kan koste end andet kød. Så jeg forventer,

at vi i den kommende tid vil se prisstigningerne på oksekød flade ud, siger Lorenz Hansen.

## Husum leverer

Kreaturslagteriet i Husum leverer igen positivt til resultatet. Antallet af slagtninger er gået marginalt ned, mens udbeningerne er gået op, og det giver samlet set en højere indtjening.

## Historiske priser på huder

Scan-Hide har i halvåret oplevet et særdeles godt marked for huder. Således bliver huderne solgt til de højeste priser siden 1988. Scan-Hide bidrager derfor betydeligt til noteringen.

- Vi har i DC Beef fået skruet en forretning sammen, der kører rigtigt fornuftigt. Vi er konkurrencedygtige på prisen, og vi holder stort set antallet af slagtninger samtidig med, at vi øger vores markedsandele både i Danmark og Slesvig-Holsten. Men den store udfordring bliver

## DC Beefs resultater første halvår 2012/2013:

- DC Beef har en samlet markedsandel på slagtedy i Danmark på 63,4 pct. mod 62,9 pct. sidste halvår.
- DC Beefs gennemsnitlige afregningspris lå på 22,66 kr./kg mod 20,87 kr./kg sidste halvår

at bevare råvaregrundlaget i Danmark, som er under et stærkt pres, siger Lorenz Hansen.

Derfor har DC Beef introduceret nogle støtteordninger, der skal stimulere råvareproduktionen ude hos andelshaverne.

Det gælder nybygningstillægget, ombygningstillægget og introduktionstillægget.

Det er endnu for tidligt at konkludere noget på effekten af de tre støtteordninger.

# DC BEEF



# TILSKUDSORDNING ER IKKE KUN TIL SVINEFOLK

**HAR DU ET PROJEKT I SKUFFEN, ER DET MÅSKE NU, DET SKAL OP. DE 150 MIO. KR., SOM FOR NYLIG BLEV AFSAT TIL MILJØTEKNOLOGIORDNINGEN, KAN OGSÅ SØGES AF KVÆGBRUGERE.**

På det seneste har man kunnet læse store overskrifter om fødevareministerens relancering af Miljøteknologiordningen på 150 mio. kr. til nybyggeri af svinestalde. Imidlertid er ordningen ikke kun målrettet slagtesvineproduktionen, men er åben for alle husdyrsektorer.

Som udgangspunkt gives investeringstilskuddet direkte til investeringer i miljø- og klimateknologi ved nybyggeri af stalde. Det er endnu ikke endeligt besluttet, hvilke teknologier der vil være tilskudsberettigede, men udgangspunktet vil være den nuværende miljøteknologiordning. Det forventes, at der for eksempel vil kunne gives tilskud til ventilation og forsøringsanlæg.

Målsætningen er, at der kan opnås et tilskud på op mod 10 pct. af de samlede anlægsudgifter. Der kan gives tilskud på op til fem millioner kr. pr. projekt.

## **Kan søges fra 3. juni**

Ifølge Fødevareministeriet åbner den nye ordning den 3. juni eller snarest muligt derefter, og ansøgningsfristen vil være to-tre måneder herefter. Sædvanligvis er sagsbehandlingstiden på omkring tre måneder fra ansøgningsfristen, og dermed kan det forventes, at tilsagn om tilskud bliver givet inden udgangen af 2013. Selve tilskuddet udbetales, når projektet er gennemført.

## **Den eksisterende tilskudsordning**

Den eksisterende ordning, der giver tilskud til projekter vedrørende investeringer i nye, grønne processer og teknologier, fortsætter sideløbende. Pengene til den nye miljøteknologiordning kommer imidlertid fra denne ordning, hvilket vil sige, at beløbet for den eksisterende ordning i 2013 nedsættes med de 150 mio. kr. og udgør dermed 65 mio. kr.

## **For yderlig information:**

Konsulent Morten Lindgaard Jensen,  
Videncentret for Landbrug, Kvæg  
tlf: 87 40 55 71  
mail: mlj@vfl.dk



# REJSEGILDE PÅ DET NYE KREATURSLAGTERI

BYGGERIET AF DET NYE KREATURSLAGTERI I HOLSTED ER NU SÅ LANGT, AT DC BEEF DEN 23. MAJ KUNNE HOLDE REJSEGILDE.

Det har været en hård vinter at være bygningsarbejder og entreprenør i. Masser af sne, blæst og kulde. Alligevel er det lykkedes alle de mange dygtige mennesker at komme så langt med Nordeuropas største kreaturslagteri, at der den 13. maj var rejsegilde. Når slagteriet står færdigt i midt i marts 2014, vil det derfor kun være godt en måned forsinket.

Det var også en tydeligt stolt divisionsdirektør, der bød velkommen og takkede for den indsats, der indtil nu er lagt i byggeriet:

- Når jeg af og til bevæger mig rundt på byggepladsen og falder i snak med nogle af jer håndværkere, slår det mig tit, at ikke ret mange helt konkret ved, hvad det er, vi har gang i her. For mange er det måske blot endnu et hus i en lang række af huse.

Men nej, kære venner! Uden at I er klare over det, er I faktisk i gang med at skrive et stykke slagterihistorie.

I er ved at bygge Nordeuropas største og mest moderne kreaturslagteri, og jeg tør godt garantere, at der ikke er ret mange af jer, der kommer til at opleve noget tilsvarende igen.

Sidste gang, der blev investeret i et kreaturslagteri i Danmark, var i 1972, da der blev bygget nyt i Aalborg, og det er i øvrigt også vores slagteri, sagde Lorenz Hansen, direktør i DC Beef.

## Investering til små 700 mio.

Men hvad skal der sættes i sving for at opføre sådan et kæmpe-slagteri? Ja, det havde Lorenz Hansen følgende eksempler på:

### Man skal ...

- Flytte 50.000 m<sup>3</sup> jord
- Tilkøbe 30.000 m<sup>3</sup> sand svarende til 1.500 vognlæs



- Opføre 17.000 m<sup>2</sup> under tag
- Lægge 6 km kloak
- Rejse 2.500 betonelementer i produktionsafsnittet
- Rejse 550 betonelementer i administrationsafsnittet
- Føre 15-20 km VVS-rør

Og så skal der også lige investeres i underkanten af 700 millioner kroner. Men så er Danish Crowns andelshavere også de, forhåbentligt, stolte ejere af det største og mest moderne kreaturslagteri nord for Alperne.

### Tak til ejerne

Lorenz Hansen glemte da heller ikke at takke netop andelshaverne for deres fremsynethed og tillid til projektet:

- Jeg er meget stolt over, at landmændene viser os den tillid, der har gjort dette byggeri muligt. Vi er en flok helt vildt motiverede medarbejdere, der står og tripper for at komme til at bevise, at bygningen af dette store slagteri var en rigtig beslutning. Og jeg glæder mig til at

vide vores ejere, at investeringen udmønter sig i en bedre afregningspris for deres kreaturer.

Til slut blev der udråbt et trefoldigt leve for Danish Crown, Holsted.

### Lidt ekstra fakta-guf om Holsted for de ekstra interesserede:

- Når slagteriet er endeligt kørt ind, skal der slagtes 4.500 dyr om ugen. Det svarer til ca. halvdelen af alle de kreaturer, der slagtes om ugen i Danmark
- Der skal slagtes 110 dyr i timen. Det er dobbelt så mange som på DC Beefs nuværende anlæg
- Der skal udbenes ca. 10.000 kvarte dyr pr. uge, eller hvad der svarer til 500 dyr om dagen
- Der skal hakkes 500 ton oksekød om ugen. Det svarer til 600.000 bakker af dem, som købes i supermarkederne. Det svarer igen til ca. 60 procent af alt det hakkekød, som danskerne spiser hver uge.

# SKORSTEN GENBRUGES *TO GANGE*

**50 METER HØJ SKORSTEN ER  
TAGET NED I ESBJERG OG  
STILLES OP I HOLSTED.**

Hvordan får man en 50 meter høj skorsten ned uden at ødelægge den? Det var opgaven, da det himmelstræbende vartegn på Danish Crowns lukkede svineslagteri i Esbjerg skulle pilles ned for at blive genbrugt – sjovt nok på det nye kreaturslagteri i Holsted, som samme dag havde rejsegilde.

Klokken syv begyndte to montører fra Dansk Skorstens Teknik A/S arbejdet med at skille stålskorstenen ad i to dele og lagt ned. Først toppen på 20 meter og derefter bunden på 30 meter. Allerede ved middagstid blev den 20 tons tunge skorsten fragtet væk af en BMS-kran.

- Nu er der kun soklen og minderne tilbage, som en af de fire tilbageværende håndværkere på slagteriet, elektriker Carsten Senger, sagde det.

Skorstenen har tidligere stået på svineslagteriet i Holstebro og bliver nu genbrugt endnu en gang, når den til august stilles op ved Europas mest moderne kreaturslagteri i Holsted. I mellemtiden skal skorstenen renoveres og bygges om af skorstensproducenten VL Staal i Esbjerg, blandt andet med nye røgdindføringer, så den passer til det nye slagteris dimensioner.

- Vi genbruger skorstenen, fordi det er billigere end at købe en ny, forklarer teknisk chef i Danish Crown, Niels V. Juhl.



## RETURSLAGTNINGER I HOLSTED

**DC BEEF PLANLÆGGER AT FORBEDRE SERVICE PÅ RETURSLAGTNINGER, NÅR DET NYE KREATURSLAGTERI I HOLSTED STÅR FÆRDIGT.**

Flere andelshavere har spurgt om, hvad DC Beef tænker angående returslagtninger i forbindelse med det nye kreaturslagteri i Holsted. Det fortæller afdelingschef i DC Ejerservice Ejvind Kviesgaard.

Så her kommer en kort opdatering af, hvad der indtil nu er planlagt:

1. Der etableres en speciel afdeling, hvor returslagtningerne parteres, hakkes og udleveres. Der er planer om, at udbuddet af udskæringer øges, og der tilbydes vacuumpakning, så kødet kan puttes direkte i fryseren.

2. Andelshavere vil altid være velkomne til at komme til Holsted og afhente deres kød. Alternativt bliver der lavet en rute, hvor der på bestemte steder og tidspunkter kan afhentes returvarer i de to nuværende områder omkring Holstebro og Tønder.

Der arbejdes videre med de endelige forhold vedrørende returslagtningerne hen over sommeren, og vi forventer derfor at have nogle mere klare udmeldinger til efteråret.

## HVOR LANG TID FREM KAN MAN TILMELDE DYR?

I forbindelse med at de nye regler for fødevarekædeoplysninger trådte i kraft den 1.april, er det blevet nødvendigt for DC at tilpasse perioden for, hvor lang tid fremad der kan lægges dyr ind til slagting i den kommende periode.

Fra og med den 27.05 2013 vil der ikke længere kunne modtages tilmeldinger længere ud i fremtiden end 3 uger.

Dette gør sig gældende ved tilmeldinger på både servicetelefonen 70 13 31 31 og på DC's Ejerside <http://www.danishcrown.dk/Ejer.aspx>

Denne ændring sker for at DC kan dokumentere og overholde de regler, som gør sig gældende for fødevarekædeoplysninger.

I øvrigt er der fortsat mulighed for at få hjælp til at komme på DC's Ejerside ved at ringe til DC- Ejerservice på 89 19 25 90

## SOMMERFERIE PÅ KREATURSLAGTERIERNE

**DANISH CROWNS KREATURSLAGTERIER AFVIKLER I LØBET AF SOMMEREN FERIE I FØLGENDE UGER:**

**Ålborg** – uge 27 og 28 (første 2 uger i juli)

**Holstebro** – uge 29 og 30 (næste 2 uger i juli)

**Tønder** - holder ikke ferielukket

Sommerferie medfører ofte prisfald, men hvor vidt det sker, og hvor meget priserne ændres, er der ikke taget stilling til, oplyser DC Ejerservice.





# NYT KØDKVÆGSKONCEPT

**DC BEEF HAR INDGÅET EN AFTALE MED EUROSPAR OM AT LEVERE KØD FRA KØDKVÆG. DERFOR INDFØRER DC BEEF ET NYT TILLÆG FOR "DANSK KØDKVÆG".**

Detailkæden EUROSPAR har valgt at opgradere deres oksekødssortiment med kød fra dansk kødkvæg. Konceptet kommer til at hedde "Dansk Kødkvæg", og for at kunne skaffe nok kød til EUROSPARs cirka 100 butikker, indfører DC Beef et Dansk Kødkvæg-tillæg.

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

## **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 vil være variabel afhængig af markedsforhold og sæson. Tillægget forventes indført senest uge 36, oplyser

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.

afdelingschef Ejvind Kviesgaard, DC Ejerservice.

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 sen-

des til DC Ejerservice. Enten via mail til [ejkv@danishcrown.dk](mailto:ejkv@danishcrown.dk) eller pr. post til DC Beef, DC-Ejerservice, Danmarksgade 22, 7400 Herning.

Yderligere spørgsmål til Dansk Kødkvæg kan stilles til DC Ejerservice.



# KREATURNOTERINGEN

## Uge 22

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

### Kalv u. 8 mdr.

	<b>30,25</b>	<b>29,65</b>	<b>29,05</b>	<b>28,45</b>	-	0
--	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

### Dansk Kalv

180-240 Kg.	<b>27,65</b>	<b>27,65</b>	<b>27,65</b>	<b>27,15</b>	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

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

160 Kg.	<b>26,10</b>	<b>25,50</b>	<b>25,10</b>	<b>24,40</b>	<b>21,30</b>	-
200 Kg.	<b>27,10</b>	<b>26,50</b>	<b>26,05</b>	<b>25,10</b>	<b>22,20</b>	-
260 Kg.	<b>29,05</b>	<b>28,45</b>	<b>27,95</b>	<b>26,70</b>	<b>24,00</b>	-
380 Kg.	<b>29,05</b>	<b>28,45</b>	<b>27,95</b>	<b>23,60</b>	<b>20,40</b>	-
400 Kg.	<b>26,85</b>	<b>25,75</b>	<b>25,00</b>	<b>23,00</b>	<b>19,80</b>	-

### Tyre på 24 mdr. og derover

	<b>21,35</b>	<b>20,30</b>	<b>19,25</b>	<b>18,20</b>	<b>15,85</b>	-
--	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---

### Kvier og stude fra 16 til 42 mdr. \*

230-340 Kg.	<b>29,90</b>	<b>27,80</b>	<b>25,70</b>	<b>23,80</b>	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

### Kvier, unge køer og stude u. 42 mdr.

400 Kg.	<b>29,30</b>	<b>27,20</b>	<b>25,25</b>	<b>24,40</b>	<b>22,15</b>	-
300 Kg.	<b>29,30</b>	<b>27,20</b>	<b>25,10</b>	<b>23,20</b>	<b>20,75</b>	-
240 Kg.	<b>28,70</b>	<b>26,60</b>	<b>24,50</b>	<b>22,60</b>	<b>19,65</b>	-
180 Kg.	<b>26,50</b>	<b>24,40</b>	<b>22,20</b>	<b>20,40</b>	<b>17,95</b>	-

### Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	<b>27,95</b>	<b>26,45</b>	<b>24,95</b>	<b>24,40</b>	<b>22,15</b>	-
300 Kg.	<b>25,25</b>	<b>23,75</b>	<b>22,75</b>	<b>22,05</b>	<b>20,00</b>	-
240 Kg.	<b>21,55</b>	<b>20,20</b>	<b>19,30</b>	<b>18,85</b>	<b>18,40</b>	-
180 Kg.	<b>20,95</b>	<b>19,45</b>	<b>18,70</b>	<b>17,70</b>	<b>17,40</b>	-

\* 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 22

Økologi	Tilæg til DC-notering	
Kategori	Kr./kg	
Ungtyre u/12mdr.		<b>1,85<sup>1</sup></b>
Kvier og Stude	Variabelt tillæg	<b>2,75<sup>1</sup></b>
	Kontrakttillæg*	<b>2,00<sup>1</sup></b>
Køer		<b>2,00<sup>1</sup></b>
Restgruppe		<b>1,25<sup>1</sup></b>

Frilands-koncepter	Tilæg til DC-notering	
Kategori	Kr./kg	
Friland Limousine Unik		
Tyre og Kviekalve u/12 mdr.	Variabelt tillæg	<b>1,00<sup>1</sup></b>
	Kontrakttillæg*	<b>1,00<sup>1</sup></b>
Friland Kødkvæg (75% race)	Variabelt tillæg	<b>0,50<sup>1</sup></b>
	Kontrakttillæg*	<b>1,00</b>
Friland Kødkvæg Krydsning	Variabelt tillæg	<b>0,25<sup>1</sup></b>
	Kontrakttillæg*	<b>0,75</b>

\*) 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](http://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

# TULIP FORTSÆTTER VÆKSTEN I RUSLAND

**Tulips salg af food on the go stiger markant i Rusland, hvor forbrugernes øgede fokus på kvalitet giver virksomheden gode vilkår.**

Food on the go er mere og mere populært verden over. Det mærker Tulip blandt andet i Rusland, hvor salget af pølser og burgere på tankstationer steg med 55 procent i seneste regnskabsår, og den tendens fortsætter.

- Vi begyndte at samarbejde med Statoil om salget på deres russiske tankstationer i 2002, og den aftale har været en stor succes for begge parter, fordi vi med vores kvalitet og vores koncepter er i stand til at give food on the go et markant kvalitetsløft, forklarer eksportchef Lasse Mortensen.

Samarbejdet med Statoil har da også skabt en øget efterspørgsel, som betyder, at salget af Tulips produkter har spredt sig til mange andre tankstationer.

Her er resultatet, at efterspørgslen hos forbrugerne er steget, hvilket betyder, at kunderne generelt oplever øget salg og øget indtjening som resultat af samarbejdet med Tulip.

-Traditionen i Rusland er, at der sælges meget billige pølser, men af en helt anderledes kvalitet end den, vi kender i Danmark. Derfor har vores mål fra begyndelsen været at løfte kvaliteten og

henvende os til de kunder, der er villige til at betale mere for premium produkter. Det har været en meget stor succes, og målet er løbende at udvide antallet af tankstationer, der fører vores produkter, siger Lasse Mortensen.

## Kontrolleret vækst

Men netop fordi Tulips vigtigste salgsgang argument er den høje kvalitet, understreger Lasse Mortensen, at væksten skal være kontrolleret.

- Vi leverer hele koncepter, hvor vi både står for produkter, udstyr og oplæring af personalet, og det sidste er utrolig vigtigt. Maden skal nemlig tilberedes helt rigtigt, hvis forbrugerne skal have den bedst mulige oplevelse. Så selv om målet selvfølgelig er vækst, skal det ske på en kontrolleret måde, der sikrer, at kunderne hele tiden får det premium-produkt, de betaler for, siger eksportchefen.

Det gør sig også gældende indenfor detail, hvor Tulip i sidste regnskabsår oplevede en vækst på 20 procent og igen i år har en flot vækst i sigte.

- Det er blandt andet produkter som paté, salami og bacon, der driver væksten,



ДВА хот-дога  
«КНАКЕРС»  
с булочкой 50 г

99-

STATOIL  
changing your day

men præcist som indenfor food on the go er vores produkter i den dyre ende af skalaen, og derfor skal kvaliteten også være i orden. Overordnet kan man sige, at Rusland er et marked, der giver fantastiske muligheder, hvis produkterne er gode, og hvis man finder de rigtige samarbejdspartnere i Rusland, og det har vi haft succes med, siger Lasse Mortensen.

Han forventer derfor, at Tulip også i de kommende år vil være i stand til at øge eksporten til Rusland med udgangspunkt i de stærke samarbejdspartnere virksomheden har fået i landet.





## VARM VELKOMST I AALBORG

**BLANDT KRYDSTOGTSTURISTER FRA HELE VERDEN ER AALBORG KENDT SOM HAVNEN MED DE GRATIS HOTDOGS.**

- Det handler om godt værtskab og om at servere et stykke dansk kultur.

Sådan siger Cruise Manager i Visit Aalborg Lars Bech, når han skal forklare, hvorfor alle krydstogtsturister i Aalborg får tilbudt gratis hotdogs på havnen, når skibene lægger til i Limfjordsbyen.

Aalborgenserne har gennem en årrække arbejdet målrettet med at få flere turister til byen, og specielt de store krydstogtskibe giver muligheden for at vise Aalborg fra sin bedste side. Så når et af de store skibe 8-10 gang om året anløber honnørkajen i Aalborg, bliver gæsterne modtaget af en Steff-Houlberg pølsevogn sponsoreret af Visit Aalborg og Aalborg Havn.

- Vi har en unik anløbsplads i Aalborg, fordi skibene kan lægge til fem minutters gang fra Nytorv i centrum af Aalborg, og samtidig giver indsejlingen gennem Limfjorden en helt unik oplevelse. Men vi vil også gerne servere et stykke dansk kulturhistorie, og det gør vi i form af gratis hotdogs, hvilket gør stort indtryk på gæsterne, forklarer Lars Bech.

Oprindeligt var planen ellers, at pølsevognen skulle have været en engangsevent i forbindelse med indvielsen af den ombyggede honnørkaj.

Men de første gæster, der fik gratis hotdogs var så glade for dem, at alle gæster fremover får den samme modtagelse.