



PULLED PORK ER DET NYE SORT

LÆS PÅ SIDE 14 >

DC
UPDATE

APRIL 2013

SKÆRESTUE FYLDER **10 ÅR**

HVER UGE BLIVER
150.000 DANSKE
FORENDER UDBENET
PÅ DANISH CROWNS
TYSKE FABRIK
I BOIZENBURG.

Læs på side 3 >



LÆS OGSÅ:

SLAGTERILØB STØTTER DANSKE HOSPITALSKLOVNE ... 2

DFDS OG DANISH CROWN INDGÅR AFTALE
OM TRANSPORT AF SVINEKØD TIL ENGLAND ... 5

NYE DIREKTØRER I FRILAND OG HJEMMEMARKED ... 6

NYE REGLER FOR FØDEVAREKÆDEOPLYSNINGER ... 7 + 11

LÆRER LOCKOUT PÅVIRKER IKKE SLAGTNINGEN

Konsekvenserne af den varslede lockout af lærerne fylder meget i medierne netop nu. Tilbage meldingen fra Danish Crowns produktionsafdelinger er foreløbig, at medarbejderne allerede har styr på, hvordan de får passet deres børn efter påske.

- Vi er virkelig glade for at mærke, hvordan vores medarbejdere i vidt omfang selv har løst den udfordring, de uforskyldt kan stå i efter påske. Det vidner om, at de tager ansvar både for dem selv, men bestemt også for deres arbejdsplads, og det har jeg meget stor respekt for, siger Søren F. Eriksen, der er

produktionsdirektør i Danish Crown.

Der er altså ingen udsigt til, at lockouten af lærerne kommer til at påvirke slagtingen i ugen efter påske. Omvendt er det meget forskelligt, hvordan medarbejderne får passet deres børn. Mange får hjælp af bedsteforældre og anden familie, mens andre har valgt at bruge feriedage eller afspadsring for at passe børnene selv eller indgå i kollektive pasningsordninger.

- I det omfang vi overhovedet har mulighed for det, vil vi selvfølgelig forsøge at efterkomme medarbejdernes

ønsker om ferie- og fridage. Det kan godt blive lidt et puslespil at få det til at gå op i de enkelte afdelinger, men min fornemmelse er, at alle er enige om at løse den her udfordring i fællesskab, så lockout'en skader både den enkelte og Danish Crown mindst muligt, fortæller Søren F. Eriksen.

Den seneste melding tirsdag den 2. april lyder, at der er mødt lige så mange på arbejde i Horsens og Ringsted som vanligt efter påske. Så indtil videre har lockout'en ingen virkning haft for Danish Crown.

SLAGTERILØB STØTTER DANSKE HOSPITALSKLOVNE

DELTA I ET AF ÅRETS SKØRESTE MOTIONSLØB RUNDT OM DANISH CROWNS SVINESLAGTERI I HORSENS OG STØT DE DANSKE HOSPITALSKLOVNE.

Den 14. april er der Horsens Run for 4. år i træk. Overskuddet fra løbet går i år til de Danske Hospitalsklovne.

Sidste år deltog 500 løbere fra hele landet, og overskuddet på 25.000 kroner gik til Dansk Handicap Idræts-Forbund. Formand for Horsens Run og fællestillidsmand på slagteriet i Horsens, Lars Mose, siger om årets løb:

- Det bliver et ganske fantastisk løb, hvor folk kommer fra hele landet for at have en sjov dag sammen med venner, familie og kollegaer - og så støtter vi et godt formål samtidig. I år går pengene til en forening, som

gør et helt utroligt stykke socialt arbejde, nemlig Hospitalsklovnene, siger Lars Mose.

Hos de Danske Hospitalsklovne er man taknemmelig for støtten. Foreningen er nemlig en lille NGO, der lever udelukkende af donationer.

- Vi er så glade for den støtte, som Horsens Run og Danish Crown tildeler os. Både den økonomiske støtte og sandelig også selve initiativet. Det tolker vi nemlig som en blåstempling af det stykke arbejde, vi udfører rundt om på de danske børneafdelinger. Det betyder enormt meget for os, at vores arbejde påskønnes, siger direktør for de Danske Hospitalsklovne, Kenneth Øhrberg, der selv kommer til Horsens den 14. april.

Løb til alle

Horsens Run består af forskellige løb

med forskellige distancer. På den måde kan alle finde et løb, der passer til dem. Beløbet for de forskellige løb går til Hospitalsklovene, og alle kan deltage.

6 timers løb kl. 9.00 - 260 kr.
6 timers stafet Kl. 9.00 - 650 kr.
Marathon kl. 10.00 - 210 kr.
1/2 Marathon kl. 10.30 - 130 kr.
8 runder (10.9 km) kl. 12.00 - 80 kr.
5 runder (6,8 km) kl. 12.00 - 70 kr.
2 runder (2,8 km) kl. 12.00 - 60 kr.
Børneløb/Mascotløb Kl. 11.00 - 50 kr. inkl. medalje.

Igen i år deltager Danish Crowns maskotter Fridag og Ferdinand, og der går rygter om, at der også opstiller to hotdog.

Tilmeldingen kan ske på Horsens Run's hjemmeside www.horsensrun.dk



DC Update er Danish Crowns månedsblad til andelshaverne. Bladet udkommer 11 gange om året og trykkes i 8.550 eksemplarer.

Redaktion
Torsten Lind Søndergaard, redaktør
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

Kontakt redaktionen
på 8919 1478 eller
tols@danishcrown.dk

Design og tryk
Datagraf
Communications

SKÆRESTUE FYLDER 10 ÅR

**HVER UGE BLIVER 150.000
DANSKE FORENDER UDBENET
PÅ DANISH CROWNS TYSKE
FABRIK I BOIZENBURG.**



1. april var det præcis 10 år siden, at Danish Crown sendte de første forender fra Danmark til Boizenburg i Tyskland.

Her bliver råvarerne udbenet og derfra sendt videre til forædling eller eksport.

Siden produktionen begyndte i 2003, er mængderne steget støt. Oprindelig var målet at udbene 30.000 forender om ugen. I dag er det tal mere end femdoblet.

Tyske fordele

Boizenburg udgør sammen med fabrikken i Oldenburg de to skærestuer, som Danish Crown har i Tyskland. De begyndte med blot et års mellemrum for at sætte skub i koncernens konkurrencedygtighed i hele verden.

- For 10 år siden var der en helt enorm konkurrence om de store markeder, som gjorde, at vi var nødt til at udvikle vores forretning, hvis vi skulle overleve på sigt, siger direktør for Danish Crown i Tyskland, Steen Sønnichsen.

På de tyske fabrikker sker udbeningen til den halve pris af, hvad det koster i kroner og øre i Danmark. Men selvom lønudgifterne er betydeligt lavere i Tyskland, er medarbejdernes effektivitet og produkternes kvalitet på samme niveau som i Danmark, understreger direktøren.

- Vi vil aldrig gå på kompromis med Danish Crowns kvalitet. Udflytningen til Tyskland har betydet, at vi har kunnet bevare arbejdspladser i Danmark, da vi har sikret en fortsat indtjening til koncernen, siger Steen Sønnichsen.

Tilsammen udbener Boizenburg og Oldenburg over 300.000 forender om ugen. Det er over halvdelen af alle forender fra koncernens danske afdelinger.

Stærk medspiller

Ole Lyngesen har været fabrikschef for Boizenburg gennem alle årene.

- Efter en benhård indkøring har vi lært vores europæiske medarbejdere at skære efter Danish Crowns specifikatio-

ner. Vi lagde ud med at skære en 1313, som er en udbenet bov. I dag mestrer vores dygtige medarbejdere også alle mulige specialudskæringer, siger Ole Lyngesen.

Ingen skærebordene står tomme, og produktionen kører på fuld kraft. Der er sket meget på fabrikkens første 10 år, fortsætter han.

- Boizenburg lever helt op til den standard, som vi kender i Danmark. Det er en stærk medspiller i koncernens baconproduktion, og vi er klar til at vokse yderligere i fremtiden, siger fabrikschefen.



ERHVERVSMINISTER TILBAGE VED RØDDERNE

ANNETTE VILHELMESENS OG KJELD JOHANNESSENS FÆLLES BAGGRUND SKABTE EN GOD DIALOG, DA ERHVERVS- OG VÆKSTMINISTEREN BESØGTE DANISH CROWN I HORSSENS.

En kontoruddannelse på et slagteri kan føre til meget. Mens Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen begyndte sin karriere som kontorelev på slagteriet i Hurup og blev i branchen, så har erhvervs- og vækstminister Annette



Vilhelmsen været langt omkring siden elevtiden på Svendborg Andelsslagteri.

Gammel kærlighed ruster som bekendt aldrig. Derfor var det en både nysgerrig og spørgende minister, der fik opdateret sin viden om slagting af svin, da hun besøgte Danish Crown i Horsens.

- Der er sket meget siden jeg arbejdede på et slagteri. Jeg er imponeret over sammenhængen i produktionen. Alt er gennemtænkt ned i detaljen, og med en kombination af avanceret teknologi, samt ikke mindst specialuddannede medarbejdere, er både effektivitet og hygiejne helt i top, så det har været fantastisk spændende, sagde Anette Vilhelmsen umiddelbart efter rundturen

på Europas største svineslagteri.

Erhvervsministeren var inviteret til Horsens af Kjeld Johannesen for at høre om de udfordringer og muligheder, som Danish Crown ser i øjeblikket.

- Vi kvitterer for den modige vækstplan, som regeringen har fremsat, og så er det jo altid dejligt at diskutere med folk, der er begunstiget med fagkundskab fra slagterbranchen, konstaterede en smilende Kjeld Johannesen efter mødet. Samtidig lagde han ikke skjul på, at Danish Crown værdsætter, at ministre tager sig tid til at besøge Danish Crown og på den måde får et indgående kendskab til virksomheden.



DFDS OG DANISH CROWN INDGÅR AFTALE OM TRANSPORT AF SVINEKØD TIL ENGLAND

DFDS og Danish Crown har indgået en aftale om søtransport af dansk svinekød til det britiske marked via DFDS' ruter mellem Esbjerg og England.

Transporten omfatter ca. 6.500 køle-trailere.

- Det har været vigtigt for os at sikre en høj transport- og leverancepålidelse til en pris, der understøtter den konkurrencedygtighed, som er helt central for vores produkter til det britiske marked. Det er vi lykkedes med, så jeg er meget tilfreds med den aftale, som vi har indgået med DFDS, siger underdirektør Mads Mahler fra Danish Crown.

- Mængderne fra Danish Crown vil udgøre et vigtigt grundlag for ruterne, og vi

er meget stolte af aftalen og samarbejdet med Danish Crown, som er en virksomhed med et meget stærkt internationalt brand. Samtidig glæder vi os over fortsat at bidrage til denne eksport af en klassisk dansk eksportvare ud af Esbjerg, som vi har været med til siden 1872, da Esbjerg Havn blev bygget, og DFDS' rute til England blev etableret, siger Executive Vice President Peder Gellert Pedersen, der står i spidsen for DFDS' shippingdivision DFDS Seaways.



NY HJEMMEMARKEDSDIREKTØR TIL DANISH CROWN

Mandag d. 18. marts tiltrådte Uffe Frovst som ny hjemmemarkedsdirektør i Danish Crown.

Uffe Frovst er 47 år og kommer fra en stilling som indkøbschef i Irma. Han har 26 års ledelseserfaring inden for detailhandel, butiksdrift, indkøb og salg. Før sin nuværende stilling har Uffe Frovst blandt andet været ansat en årrække i Dansk Supermarked i forskellige ledende funktioner.

Som ny hjemmemarkedsdirektør skal Uffe Frovst varetage og videreudvikle Danish Crowns position på hjemmemarkedet samt Grønland, Færøerne

og Island til kunder indenfor detailhandel, foodservice og videreforarbejdning af kød. Herudover får han ansvaret for terminalerne i Kolding, Ringsted og detailpak-fabrikkerne i Herning og Jönköping.

- Vi glæder os utrolig meget til at byde Uffe Frovst velkommen og er sikker på, at han bliver et stort aktiv for Danish Crown, siger Jesper Friis, divisionsdirektør i DC Pork.

Uffe Frovst har en Executive MBA i strategi. Han har desuden en bachelorgrad i henholdsvis økonomi og i Commerce & Marketing.



Uffe Frovst tager over efter Karsten Deibjerg Kristensen, der har valgt at søge nye udfordringer uden for Danish Crown.

NY DIREKTØR FOR FRILAND

Friland går foråret i møde med en ny leder i spidsen, idet Henrik Biilmann d. 2. april tiltrådte som administrerende direktør for virksomheden.

Henrik Biilmann kommer fra en stilling som innovationsdirektør i Arla Foods, hvorfra han har 17 års erfaring med salg, markedsføring og udvikling af koncepter indenfor fødevarer. Herfra har han også kendskab til økologiske fødevarer, som nu bliver en større del af hans daglige virke.

Frilands nye direktør er 42 år og uddannet cand.merc. i afsætning. Han bor i Aarhus og er udenfor sit professionelle liv blandt andet en engageret kapsejler og medforfatter til sejler-

håndbogen "Vindermanual - Strategi og taktik".

Formanden for Frilands bestyrelse Bjarne Møller glæder sig til samarbejdet med virksomhedens nye direktør.

- Vi har i ansættelsesudvalget haft mange velkvalificerede ansøgere at vælge imellem, så det har ikke været let. Med Henrik Biilmann føler jeg imidlertid, at vi har fundet den leder, som både kan videreføre Frilands værdier og samtidig bidrage til fremtidig vækst og fornyelse, siger Bjarne Møller.

Henrik Biilmann overtager jobbet som direktør efter Karsten Deibjerg Kristensen. Han var i 1992 med til at stifte Friland, som han har været direktør



for siden. Karsten Deibjerg meddelte i efteråret, at han ønskede at søge nye udfordringer.

NYE REGLER FOR FØDEVAREKÆDEOPLYSNINGER

FRA OG MED TILMELDINGEN DEN 25. MARTS 2013 SKAL FØDEVAREKÆDEOPLYSNINGER FØLGE MED VED TILMELDING TIL SLAGTNING. NY ELEKTRONISK LØSNING GØR DOG INDBERETNINGEN NEMMERE.

Hidtil har landmænd indberettet fødevarekædeoplysninger én gang årligt for kvæg og hvert andet år for svin, søer og orner. Fra og med den 25. marts skal det imidlertid ske hver gang, man tilmelder dyr til slagtning.

Ændringen skyldes, at EU har underkendt den hidtidige danske procedure med afgivelse af fødevarekædeoplysninger en gang årligt for kvæg, får og geder og hvert andet år for svin.

EU mener ikke, at det er tilstrækkeligt kun én gang årligt at bekræfte, at man behandler sine dyr med medicin efter gældende regler. Denne bekræftelse skal ske særskilt for hver tilmelding til slagtning. Øvrige fødevarekædeoplysninger har fortsat en gyldighed på et år

Danish Crown har valgt at udvide de nuværende tilmeldingsmuligheder med opdatering af Fødevarekædeoplysninger, se nedenstående ændringer:

Hvis du tilmelder på Servicetelefonen

70 13 31 31

1 gang årligt – første gang fra den 25. marts – vil tilmeldingen for svin, søer, orner og kreatur blive udvidet med følgende spørgsmål:

· Jeg bekræfter, at i min besætning med svin eller kvæg er der ikke sygdomme eller andre forhold, der kan påvirke kødets sikkerhed - Bekræft med 1 for ja

· I min besætning er svinene opdrættet indendørs siden fravæning – 1 for Ja og 0 for Nej - dette spørgsmål stilles kun ved tilmelding af slagtesvin

Ved hver tilmelding af svin, søer, orne og kreatur skal følgende spørgsmål altid besvares:

· Jeg bekræfter, at i min besætning bliver dyrene behandlet med veterinære lægemidler efter reglerne, og tilbageholdelsestiderne er overholdt - Bekræft med 1 for ja

Hvis du tilmelder svin, søer og orner via SMS til 1241

Den årlige registrering af Fødevarekædeoplysninger – første gang fra den 25. marts 2013 – er ikke at foretage via SMS, da der denne gang også skal registreres INDE/ UDE status samt bekræftelse af sygdomsforhold i besætningen.

Ved hver tilmelding af svin, søer og orner skal tilmeldingen udvides med et T, som accept af følgende spørgsmål:

· Jeg bekræfter, at i min besætning bliver dyrene behandlet med veterinære lægemidler efter reglerne og tilbageholdelsestiderne er overholdt - Bekræft med 1 for ja

SMS'en skal fremover udfyldes på nedenstående måde:

- DCSVIN
- Lev.nr.
- Dyrekategori (1=svin, 2=søer, 3=store orner og 4=retursvin)
- Antal
- Ugenummer
- T

Eksempel: DCSVIN 11223 1 210 12 T

Eksempel på kvittering:

Der er tilmeldt 210 svin for leverandørnummer 11223 til uge 12, hvor følgende er bekræftet: "I min besætning bliver dyrene behandlet med veterinære lægemidler efter reglerne og tilbageholdelsestiden er overholdt." Mvh. Danish Crown.

Hvis du tilmelder på Ejersiden – www.danishcrown.dk/EJER

1 gang årligt – første gang fra den 25. marts – vil tilmeldingen for svin, søer, orner og kreatur blive udvidet med følgende spørgsmål:

Tilmelding svin

Lev/CHR: * 25562/028773

Kategori: *

Uge: *

Antal: *

Heraf adskilte:

Udsættelse

Dage:

Antal:

Bemærkning til vognmand:

Fødevarekædeoplysninger

Ja = I min besætning med svin er der ikke sygdomme eller andre forhold, der kan påvirke kødets sikkerhed.

Ja = I min besætning er svinene opdrættet indendørs siden fravæning. [Se definition her...](#)

Ja = I min besætning bliver dyrene behandlet med veterinære lægemidler efter reglerne, og tilbageholdelsestiderne er overholdt.

[Gem tilmelding](#) | [Slet tilmelding](#) | [Via kapacitet svin](#) | [Logistik skema](#)

HUSK DEFINITION AF UDENDØRS/INDENDØRS PRODUKTION

LANDBRUG & FØDEVARER HAR I SAMARBEJDE MED DANISH KONTROLLEN PRÆCISERET DEFINITIONEN AF "INDENDØRS/UDENDØRS PRODUKTION. DERMED ER DER KOMMET TO NYE KATEGORIER TIL FØDEVAREKÆDEOPLYSNINGERNE.

Oplysningen om, at "svinene er opdrættet indendørs siden fravæning", er en del af fødevarekædeoplysningerne, som landmanden skal give til slagteriet i forbindelse med leverancen af slagtesvin.

Kontrollen af "indendørs/udendørs produktionsformen" finder sted som led i kontrollen med Danish Standarden, dvs. af Baltic Control

Af hensyn til eksportgarantierne og kødkontrollens arbejde er det helt afgørende, at fødevarekædeoplysningerne om produktionsformen "opdrættet indendørs" og "opdrættet udendørs" er fuldstændig korrekte. Kategoriseringen som enten "opdrættet indendørs" eller "opdrættet udendørs" er også afgørende for, hvordan slagtesvinene skal kontrolleres ved den offentlige kødkontrol, dvs. om kontrollen skal være enten traditionel udført med indsnit i organer, eller om kontrollen skal være udført som en forenklet visuel inspektion.

Ny definition på "indendørs opdrættet"

Landbrug & Fødevarer har i samarbejde med Danish Kontrollen sidste år præciseret definitionen af "indendørs opdrættet":

Åbne staldsystemer, såsom verandastalde og stalde uden tætsluttende ydermure og tage, samt stalde med permanent eller periodevis åbenstående vinduer og døre mod det fri, kan ikke beskytte mod kontakt til den vilde fauna, og svinene derfra kan ikke betegnes som indendørs opdrættet, medmindre sådanne åbninger i vægge og mellem tag og vægge er dækket af trådnæt, som effektivt hindrer adgang til stalden for fugle og gnavere (maskestørrelse som voliere net). Undtaget er vinduer og døre/porte mod det fri, som er åbenstående som led i en igangværende arbejdsproces.

Net for vinduerne

Med "stalde med permanent eller periodevis åbenstående vinduer og døre mod det fri" menes besætninger, hvor f.eks. vinduerne pilles ud i sommerperioden for at sikre



Udendørs staldtyper

- Verandastalde
- Gardinstalde uden net
- Stalde med permanent eller periodevis åbenstående vinduer og døre mod det fri uden net
- Stalde, hvor grisene har fri adgang til udendørsareal

Indendørs staldtyper

- Gardinstalde med net
- Vinduer og døre/porte mod det fri som er åbenstående som led i en igangværende arbejdsproces
- Andre stalde

tilstrækkelig ventilation.

Ved en "maskestørrelse som voliere-net" forstås et metalnet med en maskestørrelse på maksimalt 1" x 1" (tomme) svarende til 25 mm x 25 mm.

Nedenstående oversigt over inde/ ude opdrættet produktion af slagtesvin viser de tidligere og to nye kategorier:

1. Stalde med permanent eller periodevis åbenstående vinduer og døre mod det fri, uden beskyttelse med et net, er en udendørs produktion.

2. Vinduer og døre/ porte mod det fri, som er åbenstående som led i en tydelig igangværende arbejdsproces som fx udmugning eller flytning af dyr, er en indendørs produktion.

SVINETÆLLINGEN 1. APRIL – *SIDSTE CHANCE*

DE FLESTE SVINEPRODUCENTER HAR MODTAGET BREV/MAIL FRA DANMARKS STATISTIK OM INDBERETNING AF TAL TIL SVINETÆLLINGEN 1. APRIL 2013.

Vi skal endnu en gang opfordre alle producenter, der har modtaget brev/mail fra Danmarks Statistik, og som endnu ikke har fået indsendt tal til at få dette gjort så hurtigt som muligt.

De offentliggjorte tal fra Danmarks Statistik over svinebestanden benyttes i branchen bl.a. til udregning af slagteprognoser, som igen danner grundlag for planlægning af produktionskapacitet på slagterierne.

Svinetællingen er en lovpligtig statistik, hvilket betyder, at alle, der er udtrykket til at deltage, skal svare.

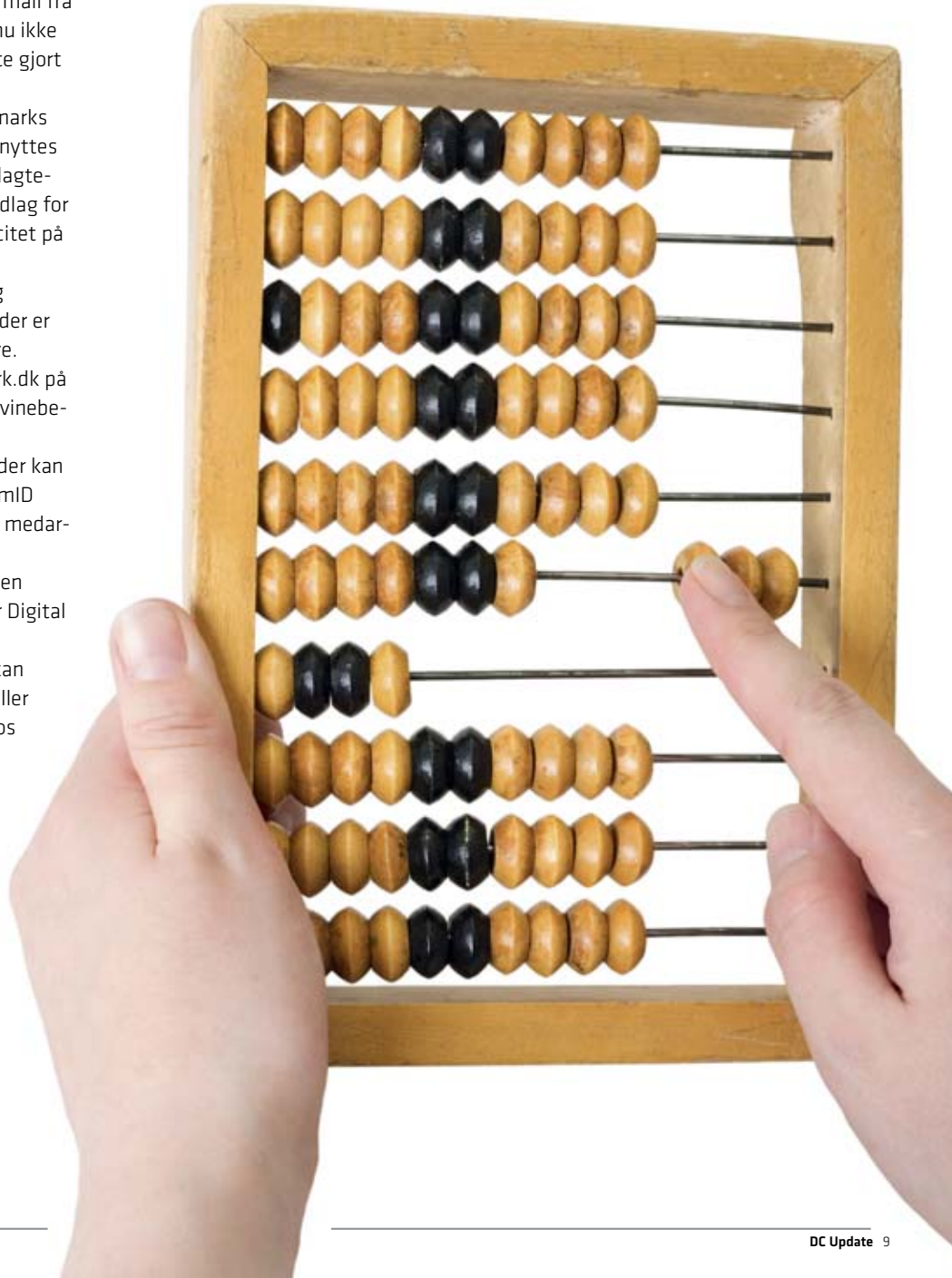
Tallene kan indberettes via Virk.dk på www.dst.dk/virk - vælg linket "Svinebestanden".

Enkeltmandsejede virksomheder kan anvende enten NemID privat, NemID medarbejdersignatur eller Digital medarbejdersignatur

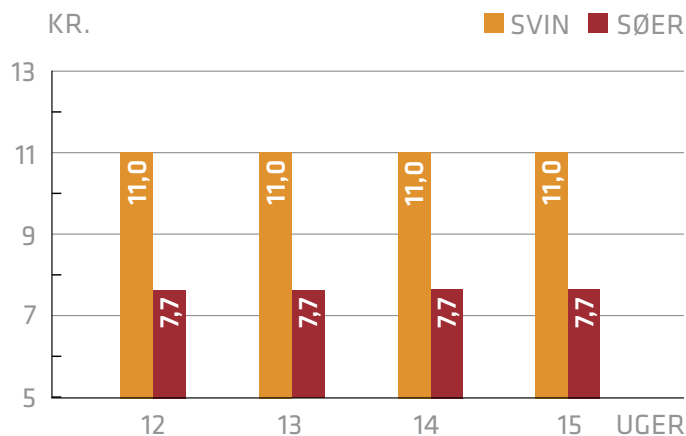
I/S, A/S og ApS skal anvende en NemID medarbejdersignatur eller Digital medarbejdersignatur.

NemID medarbejdersignatur kan rekvireres enten med nøglekort eller installationsfil og kan bestilles hos DanID.dk

Svineproducenter, der anvender AgroSofts Winsvin, kan sende tallene direkte til Danmarks Statistik. Dog skal de sørge for, at alle svin på bedriftens ejendomme og eventuelt lejede stalde indberettes. Det anbefales at kontakte sin leverandør af AgroSofts Winsvin, hvis man ønsker at anvende denne mulighed.



NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

MARKEDS- BERETNINGEN

De europæiske markeder er efter påske fortsat påvirket af det for årstiden kolde vejr. Ferske udskæringer som skinker, forender og kamme sælges løbende i markedet til uforandrede priser, men med en svækket efterspørgsel.

Sæsonen for nakker er endnu ikke skudt i gang, mens mørbrad har solgt fornuftigt i påskeugen.

På baconmarkedet i UK sælges backs til uforandrede priser.

På 3. lande er der fortsat en rolig afsætning til Japan, mens priserne på det kinesiske marked fortsætter ned.

Rusland er ligesom det øvrige Europa fortsat roligt som følge af det kolde vejr.



NYE REGLER FOR FØDEVAREKÆDEOPLYSNINGER

FRA DEN 25. MARTS 2013 SKAL FØDEVAREKÆDEOPLYSNINGER FØLGE MED VED TILMELDING TIL SLAGTNING. NY ELEKTRONISK LØSNING GØR DOG INDBERETNINGEN NEMMERE. DET ER VIGTIGT AT UNDERSTREGES, AT TILMELDINGEN HØJEST MÅ FORETAGES TO UGER FREM.

Hidtil har landmænd indberettet fødevarekædeoplysninger én gang årligt for kvæg og hvert andet år for svin, søer og orner. Fra og med den 25. marts skal det imidlertid ske hver gang, man tilmelder dyr til slagtning.

Ændringen skyldes, at EU har underkendt den hidtidige danske procedure med afgivelse af fødevarekædeoplysninger en gang årligt for kvæg, får og geder og hvert andet år for svin.

EU mener ikke, at det er tilstrækkeligt kun én gang årligt at bekræfte, at man behandler sine dyr med medicin efter gældende regler. Denne bekræftelse skal ske særskilt for hver tilmelding til slagtning. Øvrige fødevarekædeoplysninger har fortsat en gyldighed på et år

Danish Crown har valgt at udvide de nuværende tilmeldingsmuligheder med opdatering af fødevarekædeoplysninger – se nedenstående ændringer:

Hvis du tilmelder på Ejersiden – www.danishcrown.dk/EJER
1 gang årligt – første gang fra den 25. marts – vil tilmeldingen for kreaturer blive udvidet med følgende spørgsmål:

· Jeg bekræfter, at i min besætning med kvæg er der ikke sygdomme eller andre forhold, der kan påvirke kødets sikkerhed – Bekræft

Ved hver tilmelding af kreaturer skal følgende spørgsmål altid besvares:

· Jeg bekræfter, at i min besætning bliver dyrene behandlet med veterinære lægemidler efter reglerne, og tilbageholdelsestiderne er overholdt - Bekræft

Husk, at tilmeldingen højst må foretages to uger frem

Ejersidens opbygning

Hvis du tilmelder direkte til slagteri/DC Ejerservice

Ved hver tilmelding vil du altid blive mødt med de samme spørgsmål, som du vil direkte på Ejersiden.

Hvis du tilmelder på Servicetelefonen 70 13 31 31

1 gang årligt – første gang fra den 25. marts – vil tilmeldingen for kreaturer blive udvidet med følgende spørgsmål:

· Jeg bekræfter, at i min besætning med kvæg er der ikke sygdomme eller andre forhold, der kan påvirke kødets sikkerhed – Bekræft med 1 for ja

Ved hver tilmelding af kreaturer skal følgende spørgsmål altid besvares:

· Jeg bekræfter, at i min besætning bliver dyrene behandlet med veterinære lægemidler efter reglerne, og tilbageholdelsestiderne er overholdt - Bekræft med 1 for ja

Hjælp til at komme på Ejersiden og spørgsmål til fødevarekædeoplysninger kan rettes til
DC Ejerservice 8919 2590 eller til slagteriet.

DE SIDSTE KØER

EN VENLIG HENSTILLING:

HVIS KREATURERNE SÆLGES ELLER SÆTTES UD, SKAL VI GØRE OPMÆRKSOM PÅ, AT LEVERINGSPLIGTEN FORTSAT ER GÆLDENDE.

Der er jævnlige andelshavere, der forlader erhvervet. Nogen vælger at gå nye veje, mens andre desværre forlader erhvervet mindre frivilligt.

Vi har i DC Beef erfaret, at der er stor interesse for at opkøbe de sidste dyr fra anden side – ganske naturligt. Vi gør derfor opmærksom på, at leveringspligten også gælder de sidste dyr.

Det skal understreges, at det selvfølgelig er den enkelte kvægbruger, der selv afgør, hvilke dyr der skal

sælges videre til levebrug, og hvilke der skal sælges til slagtning.

- Når en kvægbruger forlader erhvervet, skal vedkommende naturligvis have det bedst mulige ud af sine dyr, og derfor hjælper vi også hjertens gerne med at vurdere, hvilke dyr der eventuelt egner sig til levebrug, og hvilke dyr der egner sig til slagtning, siger afdelingschef i DC Beef Ejvind Kviesgaard.

DEN HØJE PRIS PÅ KØDKVÆGSKALVE HÆVES 40 KG TIL 380 KG

Vægtgrænsen på de gode kødkvægskalve hæves fra den 8. april til 380 kg til den høje pris. Årsagen er, at Dansk Kødkvæg, der blev relanceret for et par år siden, nu har så meget succes, at rammerne for vægtintervallet er øget. Det betyder, at DC Beef nu vil fastholde den høje notering fra 260 kg helt op til 380 kg i stedet for 340 kg. Formen skal fortsat være minimum form 8. Kalvene skal gerne være over 1 år gamle.

I samme omgang øges aldersgrænsen for kvier til 16 mdr., da de kvier fortsat har ungtyrepræg.

BYGGERIET I HOLSTED TAGER FORM

DE BYGNINGER, DER OM ET ÅR VIL HUSE EUROPAS MEST MODERNE KREATURSLAGTERI, SKYDER I ØJEBLIKKET OP MED STOR HAST.

Hver eneste dag ruller lastbiler med betonelementer og andre materialer ind på byggepladsen ved motorvej E20. Her venter et virvar af kraner og gravemaskiner, som på ganske få timer placerer hver enkelt "brik" præcist, hvor det er planlagt.

- Den lange vinter betyder, at vi er kommet lidt bagud med eksempelvis støbningen af gulve, men til gengæld er byggeriet på andre områder foran planen, fortæller DC Beefs direktør Lorenz Hansen.

Taget på det store kølerum midt i slagteriet er lige nu ved at blive færdiggjort, og flere af de store kølemaskiner er allerede på plads på taget.

På samme måde skrider byggeriet af den nye administrationsbygning hurtigt frem. Dermed tyder alt på, at DC Beefs administration som planlagt kan møde



på arbejde i Holsted fra den 1. september i år.

- Jeg tror og håber på, at slagteriet vil være i drift omkring nytår, så om et år

ved den her tid vil vi forhåbentlig være langt med indkøringen, lyder det optimistisk fra Lorenz Hansen.

KREATURNOTERINGEN Uge 14

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

Kalv u. 8 mdr.

| | | | | | | |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|
| | 30,45 | 29,85 | 29,25 | 28,65 | - | 0 |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|

Dansk Kalv

| | | | | | | |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|-----|
| 180-240 Kg. | 27,85 | 27,85 | 27,85 | 27,35 | - | +75 |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|-----|

Ungtyre u. 24 mdr. og kvier u. 14 mdr.

| | | | | | | |
|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 160 Kg. | 26,10 | 25,50 | 25,10 | 24,40 | 21,30 | - |
| 200 Kg. | 27,10 | 26,50 | 26,05 | 25,10 | 22,20 | - |
| 260 Kg. | 29,05 | 28,45 | 27,95 | 26,70 | 24,00 | - |
| 340 Kg. | 29,05 | 28,45 | 27,95 | 24,95 | 22,25 | - |
| 400 Kg. | 26,85 | 25,75 | 25,00 | 23,00 | 19,80 | - |

Tyre på 24 mdr. og derover

| | | | | | | |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| | 21,35 | 20,30 | 19,25 | 18,20 | 15,85 | - |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|

DS-Kvier og stude fra 14 til 42 mdr. *

| | | | | | | |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|
| 230-340 Kg. | 30,10 | 28,00 | 25,90 | 24,00 | - | - |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|

Kvier og unge køer u. 42 mdr. samt stude

| | | | | | | |
|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 400 Kg. | 29,00 | 26,90 | 24,95 | 24,10 | 21,85 | - |
| 300 Kg. | 29,00 | 26,90 | 24,80 | 22,90 | 20,45 | - |
| 240 Kg. | 28,40 | 26,30 | 24,20 | 22,30 | 19,35 | - |
| 180 Kg. | 26,20 | 24,10 | 21,90 | 20,10 | 17,65 | - |

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

| | | | | | | |
|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 400 Kg. | 27,65 | 26,15 | 24,65 | 24,10 | 21,85 | - |
| 300 Kg. | 24,95 | 23,45 | 22,45 | 21,75 | 19,70 | - |
| 240 Kg. | 21,25 | 19,90 | 19,00 | 18,55 | 18,10 | - |
| 180 Kg. | 20,65 | 19,15 | 18,40 | 17,40 | 17,10 | - |

* 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 14

| Økologi | Tilæg til DC-notering | |
|------------------|-----------------------|--------------------------|
| Kategori | Kr./kg | |
| Ungtyre u/12mdr. | | 2,10 ¹ |
| Kvier og Stude | Variabelt tillæg | 3,00 ¹ |
| | Kontrakttillæg* | 2,00 ¹ |
| Køer | | 2,25 ¹ |
| Restgruppe | | 1,50 ¹ |

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

*) 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 slagtning, returslagtninger mv.

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

Ring til et af slagterierne

Aalborg 8919 2660 • Holstebro 8919 2850 • Tønder 8919 3270

samt administrationen:

Herning 8919 2400 • Friland 8919 2763



PULLED PORK ER DET NYE SORT

DER ER MASSIV INTERESSE FOR TULIP PULLED PORK, OG SALGET HAR SAT NYE REKORDER VED DE TRE SENESTE FOODSERVICE MESSER.

- Pulled pork er det nye sort. Vi har ganske enkelt ramt det rigtige produkt på det rigtige tidspunkt, og på bare tre timer har vi solgt 100 kasser. Til sammenligning solgte vi 25 kasser på tre dage, da vi lancerede vores nye ubagte postejer sidste år, fortæller foodservice konsulent Majken Guldberg Leonhardt ovenpå den seneste foodservice-messe i Silkeborg.

Sammen med kollegerne oplevede hun en messe med travlhed - især på grund af ét produkt:

- Mange har hørt om pulled pork i medierne eller set brødrene Price lave det. Derfor kender de godt produktet, og langt de fleste udtrykker meget klart, at Tulips produkt er det bedste på markedet, siger Majken Guldberg Leonhardt.

Det største siden fransk hotdog

Hun har aldrig tidligere oplevet noget produkt blive modtaget som pulled pork:

- Det er vel den største nyskabelse siden man fandt på at putte en pølse i et flutes og kalde det en fransk hotdog. Det kan også sammenlignes lidt med spareribs, der ligesom pulled pork er en mangeårig tradition i USA. Det tager utroligt lang tid at tilberede pulled pork hjemme i det private køkken, så det er først efter vores lancering, at produktet rigtigt har fanget an, siger Majken Guldberg Leonhardt.

Hun har allerede sikret sig adskillige nye kædekunder, og samtidig har det åbnet døre for andre Tulip-produkter.

- Vi har fået nogle helt nye kunder, som har besøgt os for at høre om pulled pork, og som har taget andre Tulip-produkter med i købet, siger Majken Guldberg Leonhardt.

Tulips pulled pork kan købes ude i dagligvarebutikkerne, når grillsæsonen skydes i gang om nogle uger.





TULIPS KONSERVESFORRETNING BLOMSTRER

DET SENESTE HALVE ÅR HAR VÆRET DET BEDSTE NOGENSINDE FOR TULIPS SALG AF KONSERVES, DER VOKSER STØT I ET TRÆNGT MARKED

Selv om verden stadig er tynget af den økonomiske krise, er der muligheder for at lave en god forretning.

Det gælder blandt andet indenfor konserver, hvor Tulip det seneste halve år har haft den bedste indtjening i virksomhedens historie, og det gælder både en lang række oversøiske markeder samt europæiske lande som Grækenland og Cypern, der trods deres store økonomiske udfordring øger importen af Tulip-produkter.

- Jeg vil sige, at vi har haft et fantastisk halvt år, hvor vi virkelig har fundet formelen til at modstå den globale økonomiske krise, siger international salgsdirektør i Tulip, René M. Olsen.

Han mener, at succesen skyldes en række klare værdiskabende koncepter,

som er nemme at sprede til nye markeder.

- Vi har en fokuseret forretning med gode produkter, som forbrugere over store dele af verden kender og er villige til at betale mere for. Samtidig har vi under krisen haft gavn af en lang række dedikerede og loyale distributører, som vi for manges vedkommende har arbejdet sammen med i generationer, og det er selvfølgelig en styrke at hvile på et stabilt fundament, når verdensøkonomien skælver, siger René M. Olsen.

På trods af at de internationale valutaer lige nu udgør en betydelig udfordring for konkurrencekraften, forventer René M. Olsen, at Tulips konserverforretning også fremover vil udvikle sig positivt.

- Vi har et meget stærkt brand og

nogle gode produkter. Netop vores flotte salg i lande som Grækenland og Cypern viser tydeligt, at Tulips varer ikke bliver valgt fra, selv når økonomien er mest presset, siger René M. Olsen.



SLAGTERIGRUNDEN I HOLSTEBRO ER SOLGT



Det kæmpestore område midt i Holstebro, hvor der i generationer har været både svine- og kreaturslagteri, er nu blevet solgt. Køberen af de over 83.000 kvadratmeter er Holstebro Kommune.

- Lige siden det blev besluttet at afvikle aktiviteterne i Holstebro har vi haft en konstruktiv dialog med kommunen. Vi har været enige om ikke at forhaste processen, da det fortsat er et åbent spørgsmål, hvornår de

sidste kreaturer slagtes i Holstebro. Alligevel har der konstant været fremskridt, og nu har begge parter underskrevet de nødvendige papirer, fortæller Danish Crowns finanschef Ejner Søby.

Salget af grunden er formidlet af Colliers Hans Vestergaard, og tilbage står nu kun at Holstebro Kommune skal tage stilling til om enkelte af de eksisterende bygninger skal bevares.