

# 25 ÅR I SPIIDSEN

Læs på side 4,5 og 6 >

## LÆS OGSÅ:

SLUT MED NATTERODERI, NÅR SØERNE SKAL HENTES ... 9

POLTENE FÅR NU FRIT LEJDE I DEN NYE SOSTRATEGI ... 10

FRISTEN FOR TILBAGEHOLDELSE SKAL OVERHOLDES ... 15

MEDARBEJDERE I TULIP SPILLER MED I FILM ... 20

# STOR INTERESSE FOR SOMMERJOB

FLERE END 270 LEDIGE HAR MELDT SIG TIL KURSUS, DER GIVER ADGANG TIL EN JOBSAMTALE PÅ DANISH CROWN I HORSENS.

Siden midten af februar har flere end 270 ledige henvendt sig for at komme i betragtning til et kursus, der kan sikre deltagerne arbejde på Danmarks største slagteri, Danish Crown i Horsens.

- Man kan i hvert fald ikke påstå, at alle ledige er dovne, siger beskæftigelsesrådgiver Kjeld Iversen fra Jobcenter Horsens, der står for visitationen til kurset.

- Folk er villige til at køre langt efter arbejde. Vi har fået henvendelser fra så langt væk som Struer i nord og Vojens og Sønderborg i syd. Det er helt vildt.

## KØ I PORTEN

På slagteriet har man også bemærket den store interesse. Telefonerne har glødet, og mange er ligefrem trottet personligt op, fortæller besøgsleder i Danish Crown, Agnete Poulsen.

- Få timer efter, at vi luftede planerne om et kursus med job bagefter, stod de

første 25 ledige klar i porten med ansøgningen i hånden, siger Agnete Poulsen.

Det er dog udelukkende jobcentret, der har til opgave at modtage og behandle ansøgningerne.

## KURSUS MED GULEROD

Ledige i Horsens Kommune prioriteres først til de i alt to kursus-hold, der indledes henholdsvis den 18. marts og 2. april. Hvert hold har plads til 25 deltagere.

På Learnmark Horsens får kursisterne et grundlæggende indblik i Danish Crown og lærer at svinge slagtekniven. Ud over undervisning i faget er der i løbet af kursets fire uger fokus på ergonomi, sikkerhed, sundhed og fødevarer kvalitet.

Med de nyerhvervede kvalifikationer bliver deltagerne inviteret til samtale af enten Danish Crown eller brødproducenten Lantmännen med henblik på et sommerjob på en af fabrikkerne.

Ansættelsen indebærer en indslusningsperiode, hvor de nyansatte bliver sat grundigt ind i arbejdsopgaverne, der primært består i at stå på slagtegangen.

## TOSSET MED LEDIGE

Det nye tiltag skal ses på baggrund af, at Danish Crown i Horsens de senere år har måttet forlade sig på jobcentre i Polen, når sommerjobbene har skullet besættes. Det har ikke været muligt at skaffe folk via uopfordrede ansøgninger og kontakt med Fødevarerforbundet NNF.

Men Danish Crown i Horsens vil gerne være med til at tage ansvar for at skaffe arbejdsløse fra lokalområdet i job.

- Med så mange ledige i Horsens Kommune kan det virke tosset, at vi ikke er bedre til at få dem i arbejde. Det prøver vi at gøre noget ved nu, siger fabriksdirektør på Danish Crown i Horsens, Per Laursen.

- Gennemfører man kurset, og vil man det her, er der et arbejde. Der er tale om et forløb, som er bundet op på et konkret behov for arbejdskraft hen over sommeren, slår fabriksdirektøren fast.

Hver uge slagtes, opskæres og udbenes 100.000 grise på Danish Crown Horsens, der beskæftiger mere end 1.500 medarbejdere.

*For yderligere information  
kontakt Kjeld Iversen  
fra Jobcenter Horsens på  
mail: [ki@horsens.dk](mailto:ki@horsens.dk)*



**DC Update** er Danish Crowns månedssblad 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](mailto:tols@danishcrown.dk)

**Design og tryk**  
Datagraf  
Communications



# SVEND ERIK SØRENSEN FRATRÆDER TIL SOMMER

EFTER 23 ÅR SOM EN NØGLEFIGUR I ETABLERINGEN AF ET INTERNATIONALT DANISH CROWN HAR SVEND ERIK SØRENSEN VALGT AT FRATRÆDE SIN STILLING MED UDGANGEN AF JULI I ÅR.

Svend Erik rundede i juni 2011 60 år, og i den forbindelse indgik han en aftale om at fortsætte i koncernen i yderligere to år. Den aftale har han ikke ønsket at forlænge, og derfor fratræder han stillingen som direktør og vice president til sommer.

## Ikke slut

Svend Erik Sørensen har i en lang år-række spillet en central rolle – både i forbindelse med udvikling af Danish Crowns strategi gennem årene, opbygningen af

verdens mest moderne slagteri og med de mange fusioner og opkøb, der har været med til at forme det Danish Crown, vi kender i dag.

- Svend Erik har en unik og tilbunds-gående viden om Danish Crown-koncernen, og vi får lov til at beholde ham tilknyttet som senior advisor på konsulentbasis. Det er vi rigtig glade for, siger administrerende direktør for koncernen Kjeld Johannesen.

Svend Erik Sørensen skal blandt andet i 2013 lede arbejdet med at færdiggøre

nye vedtægter for Leverandørselskabet Danish Crown AmbA, ligesom han fortsætter som medlem af bestyrelsen for KLS Ugglarps AB i Sverige.

- Vi er meget glade for, at vi fortsat kan drage nytte af Svend Eriks store viden og ekspertise, og der er ingen tvivl om, at han efterlader et gedigent hul, når han fratræder. Det er helt Svend Eriks valg, men vi har selvfølgelig respekt for, at han i de kommende år vil fordele sin tid anderledes, siger Kjeld Johannesen.

# 25 ÅR I SPIDSEN

**FRA UNG ASSISTENT TIL ADMINISTRERENDE DIREKTØR  
I EUROPAS STØRSTE SVINESLAGTERI.**

Når Kjeld Johannesen den 6. marts runder 60 år, kan han samtidig markere 25 år som administrerende direktør i Danish Crown.

Det lå ikke nødvendigvis i kortene, at Kjeld Johannesen skulle være med til at forme det, der i dag er Europas største svineslagteri.

Men fra han fik plads som kontorelev på slagteriet i Hurup i 1971, har han langsomt, men sikkert, arbejdet sig op fra bunden. 1. april 1988 blev han administrerende direktør i Slagteriselskabet Wenbo, og allerede efter to år stod han bag den fusion, der førte til navnet Danish Crown.

Han har således tegnet Danish Crown i de årtier, hvor virksomheden har bevæget sig fra at være et dansk slagteri til en international fødevarerkoncern.

## LØB OG FODBOLD

Senest har Kjeld Johannesen stået i spidsen for en række store tiltag, der skal sikre koncernens konkurrencedygtighed. Både i forhold til markedet og når det handler om afregningen til ejerne. Og de mange resultater betyder da også, at direktørens fritidsliv er sparsomt.

Derfor har familien førsteprioritet, når Kjeld Johannesen holder fri. Men han holder fast i både løbeturene og den store interesse for fodboldklubben AaB - ligesom man de seneste år har kunnet møde ham på den lokale golfbane, hvor han øver sig med køllerne sammen med hustruen Inge Lis.



# DET SIGER ANDRE

DC UPDATE HAR SPURGT NOGLE AF DEM, DER KENDER KJELD JOHANNESSEN, HVORDAN DE VIL BESKRIVE DANISH CROWNS ØVERSTE DIREKTØR SOM LEDER.

## HANNE ROSGAARD

KJELDS PERSONLIGE SEKRETÆR IGENNEM 25 ÅR

- Han er dygtig og ligetil. Kjeld kalder en spade for en spade. Det gjorde han også, da han i en fødselsdagshilsen til mig skrev, at han "satte stor pris på vort lige-fremme samarbejde".

- Lige fra begyndelsen har han været et meget privat menneske, men er åbnet mere op. Jeg har for eksempel flere gange fået at høre, når hans to store drenge er vendt hjem fra byen ud på de sene nattetimer.

- Kjeld sætter en ære i at være en nærværende chef, og han lægger også ører til, hvis jeg eller andre af hans medarbejdere har noget at sige. Døren til hans kontor er altid åben, så at sige. Desuden har han en ægte jysk humor, som har givet os mange gode grin igennem tiden.



## OLE CARLSEN

FABRIKSCHEF PÅ DANISH CROWN I BLANS

- Kjelds udstråling gør, at man altid føler sig godt tilpas i hans selskab. Mens vi diskuterer alvorlige emner, er han ikke bleg for at fyre en vittighed af.

- Han kan også pludselig spørge ind til noget specifikt i driften eller dagligdagen her på fabrikken. Jeg må sige, at det er imponerende, når en mand, der sidder som administrerende direktør, interesserer sig for, hvad der sker i gulvhøjde.

## LARS MOSE

FÆLLESTILLIDSMAND I HORSSENS OG FORMAND FOR TILLIDSMANDSKOLLEGIET

- Man kan tydeligt mærke, at Kjeld kommer fra den nordjyske mund i Thy. Når vi sidder sammen til et møde, skal Kjeld nemlig altid høre ind til, hvordan det går, eller fortælle en anekdote. Tale om helt jordnære ting. Sådan er han.

- Han er en leder, der kan begå sig i alle sammenhænge - uanset om der er tale om en delegation med statsministeren eller en diskussion med tillidsfolkene.



Fortsættes side 6 >



### SØREN F. ERIKSEN

DIREKTØR FOR TEKNIK  
OG PRODUKTION  
I DANISH CROWN

- Det er Kjelds største styrke, at han kender butikken til bunds. Og her mener jeg helt ud i alle hjørner af organisationen. Selv om vores møder handler om et teknisk område, er han helt inde i detaljerne. Det ene øjeblik kan han således drøfte emballage-afvigelser, det næste slår han over og tegner de store strategiske linjer i firmaet.

- Samtidig er han en sympatisk og lydhør leder, som man faktisk godt kan bevæge med argumenter. Hvis du sammenligner med andre ledere i Danmark, er han fuldstændig unik.

### ERIK BREDHOLT

FORMAND FOR DANISH CROWNS BESTYRELSE

- Kjeld er stædig og vil selvfølgelig helst, at tingene sker på hans måde, men hans behagelige væsen gør det nemt at arbejde sammen med ham. Han er til at stole på, og han er helt igennem et ordentligt og redeligt menneske.

- Som administrerende direktør for en koncern, der er ejet af knap 10.000 landmænd står man hele tiden på mål for resultaterne. Derfor sidder man også kun i stolen i 25 år, hvis man leverer – og hvis man har en god dialog med ejerne. Det er især DC Future et godt eksempel på. Her satte Kjeld en dagsorden, som handlede om, at afregningen til ejerne skulle være konkurrencedygtig, og det fulgte han til dørs.

- En gang imellem fordyber Kjeld sig i detaljer. Som han selv siger, er intet for stort eller for småt at gå ned i for ham. Men hans enorme detaljekendskab til alle hjørner af virksomheden betyder også, at han kritisk og sagligt kan indgå i diskussionerne.



## 250.000 KRONER TIL DANMARKS INDSAMLING 2013

Danmarks Indsamling 2013 indbragte 75.957.132 kroner til forskellige projekter i Afrika, og Danish Crown var også på banen med et bidrag.

Danish Crown satte 10 svinehytter med luksusovernatning på Smukfest til salg på Lauritz.com til fordel for indsamlingen. Auktionen over svinehytterne indbragte 111.500 kroner. Det beløb rundede Danish Crown Horsens op til 250.000 kroner, som Danish Crowns kække gris Frida overrakte til DR-værten



Thomas Skov, da DR sendte live fra FÆNGSLET i Horsens i forbindelse med landsindsamlingen.

Danish Crown i Horsens skænkede

desuden 500 svinekæber og 25 nakkefileter til festmiddagen i FÆNGSLET, mens DC Beef sponserede langtidsmodnet Dansk Kalv-filet.

# NY CEO I TULIP LTD

**DEN 15. MAJ KAN TULIP LTD I ENGLAND BYDE CHRIS THOMAS VELKOMMEN I ROLLEN SOM NY CEO I VIRKSOMHEDEN.**

Det er en mand med stor erfaring, der indtager chefstolen i Danish Crowns engelske datterselskab Tulip Ltd, når Chris Thomas tiltræder den 15. maj i år.

Chris Thomas er pt. CEO i Adelle Foods, der med Chris Thomas ved roret siden 2009 er blevet Englands førende producent af sandwich til foodservice-sektoren.

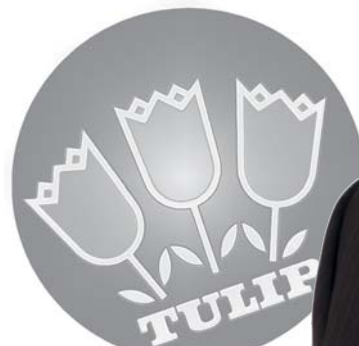
Tidligere har Chris Thomas desuden haft ledende stillinger i store internationale virksomheder som Mars, PepsiCo, St. Ivel og Bakkavor og har i løbet af sin karriere beskæftiget sig med både produktion, supply chain, innovation og marketing.

- Vi har været igennem en meget grundig proces for at finde den helt rigtige person til at stå i spidsen for Tulip Ltd, og Chris' erfaringer, kunderelationer og ikke mindst hans personlighed passer perfekt ind i vores forretning, siger bestyrelsesformand og fungerende CEO i Tulip

Ltd, Flemming N. Enevoldsen.

- Nu er det så helt afgørende, at Chris Thomas hurtigt bliver sat godt ind i forretningen, og så er jeg ikke i tvivl om, at Tulip Ltd vil blive yderligere styrket under hans ledelse, fortsætter Flemming N. Enevoldsen, der selv flytter tilbage til Danmark omkring 1. juli.

Her vil han fortsætte sit arbejde i Danish Crown som bestyrelsesformand i Tulip Ltd, Tulip Food Company og Plumrose USA samt som CEO i DC Foods-divisionen, der inkluderer Danish Crowns fire forædlingsselskaber.



## Facts om Tulip Ltd

- Tulip Ltd er en af Englands førende fødevarevirksomheder.
- Virksomheden har 18 fabrikker i England og beskæftiger cirka 8.000 ansatte.
- Tulip Ltd er ejet 100 procent af Danish Crown.

## Facts om Chris Thomas

- Chris Thomas er uddannet ingeniør og har en MBA fra Brunel University.
- Han har tidligere været ansat i firmaer som Adelle Foods, Bakkavor Group, St Ivel Chilled, PepsiCo – Walkers Snacks, Mars Pedigree og Pilkington Glass.
- Chris Thomas er gift og har tre børn.

# HVAD SKAL DINE SØER LAVE I PÅSKEN?

Det er en god idé at få så mange søer sendt af sted som muligt inden påske, lyder det fra DC Ejerservice.

En del producenter samler søer sammen over tid og får dem afhentet i puljer. For dem kan der være en fordel i at få dem sendt af sted i ugerne op til påske, hvis det er muligt. Det frigiver nemlig plads i stalden.

Derfor lyder opfordringen fra DC Ejerservice, at leverandørerne tilmelder godt med søer i uge 11 og 12 inden påske. Specielt kunne det være en fordel at tage godt med torsdag den 14. marts.

## Sænkning af vægtgrænse

På grund af påskens tre helligdage fremrykkes leveringen af slagtesvin. Hensigten er at opnå en udjævning af de tre mistede slagtedage som følge af helligdagene.

Vægtgrænsen sættes ned med to kilo fra uge 10 og sættes op med to kilo i uge 15. Dermed kommer basis i ugerne 10,11,12,13 og 14 til at hedde 70-87,9 kg.

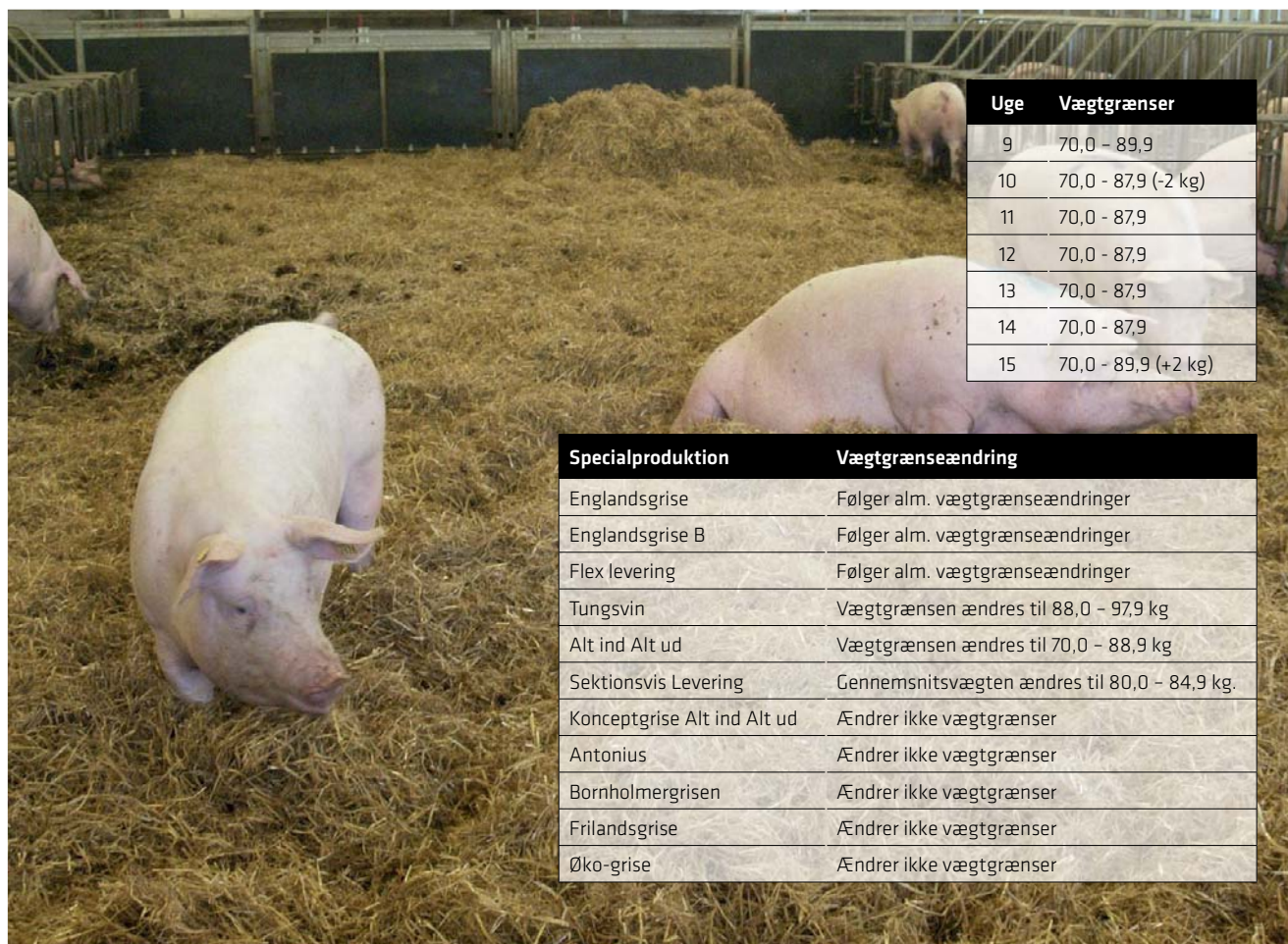
- Vi kan med glæde konstatere, at vores ejere i år har tilmeldt godt med grise til indeværende uge, så det tyder godt for udnyttelsen af kapaciteten henover

påsken, siger direktør i DC Ejerservice Vagner Bøge.

Husk, at det er de normale tilmeldingsfrister, der er gældende i forbindelse med påsken. Det betyder for eksempel, at svin, der skal tilmeldes til uge 14, kan have tilmeldingsfrist skærtorsdag.

Alle specialgrisene følger vægtgrænseændringerne på de almindelige grises, bortset fra Antoniusgrise, Bornholmergrise, Frilandsgrise og økologiske grise, som får besked direkte via mail eller brev.

De gældende vægtgrænser kan altid ses på [www.danishcrown.dk](http://www.danishcrown.dk).



Uge	Vægtgrænser
9	70,0 - 89,9
10	70,0 - 87,9 (-2 kg)
11	70,0 - 87,9
12	70,0 - 87,9
13	70,0 - 87,9
14	70,0 - 87,9
15	70,0 - 89,9 (+2 kg)

Specialproduktion	Vægtgrænseændring
Englandsgrise	Følger alm. vægtgrænseændringer
Englandsgrise B	Følger alm. vægtgrænseændringer
Flex levering	Følger alm. vægtgrænseændringer
Tungsvin	Vægtgrænsen ændres til 88,0 - 97,9 kg
Alt ind Alt ud	Vægtgrænsen ændres til 70,0 - 88,9 kg
Sektionsvis Levering	Gennemsnitsvægten ændres til 80,0 - 84,9 kg.
Konceptgrise Alt ind Alt ud	Ændrer ikke vægtgrænser
Antonius	Ændrer ikke vægtgrænser
Bornholmergrisen	Ændrer ikke vægtgrænser
Frilandsgrise	Ændrer ikke vægtgrænser
Øko-grise	Ændrer ikke vægtgrænser



# SLUT

## MED NATTERODERI

**BÅDE SVINEPRODUCENT OG VOGNMAND ER GODT TILFREDSE MED DANISH CROWNS NYE SOSTRATEGI, SOM BETYDER, AT AFHENTNINGEN SKER MELLEMLØKKE 8 OG 16.**

Daglig afhentning af søer i alle ugens hverdage mellem 8- 16 og mulighed for at sende poltene med.

Sådan lyder groft sagt DC Ejerservices nye sostrategi, der har som formål at skabe en bedre service for leverandørerne.

Steen Hansen fra Nr. Broby på Fyn er én af de svineproducenter, som er glade for den nye ordning. Ikke mindst fordi søerne ikke længere bliver hentet så tidligt.

- Ofte måtte min far eller jeg op klokken fire om natten for at gøre søerne klar. Nu kommer vognmanden og henter søerne tidligst klokken 8. Det betyder jo, at mine ansatte nu kan være med til at klare den del af driften også, siger Steen Hansen.

### **Ansatte får bedre arbejdsvilkår**

Og netop det med de mere menneskelige arbejdstider har givet positive tilbagemeldinger fra mange landmænd, men

også fra vognmænd. Én af dem er Erik Rasmussen fra Grisetransport Fyn.

- Der er ingen tvivl om, at det her er en forbedret service for landmændene. Mange landbrug i dag er jo store og moderne virksomheder med mange ansatte. Og for landmændene er det blevet stadig mere vigtigt at kunne tilbyde nogle ordentlige arbejdsforhold for at kunne tiltrække den bedste arbejdskraft. Og der hjælper det altså, at folk ikke skal ud af deres senge mit om natten, siger Erik Rasmussen.

### **Udfordringer for vognmændene**

Dermed ikke sagt, at DC Ejerservices nye sostrategi bare er det rene lagkage, for den giver helt klart nogle udfordringer for vognmændene. Men ikke nogle, der ikke kan klares, mener Erik Rasmussen.

- Vi har jo den udfordring, at mange gerne vil have, at søerne hentes af en ren bil, der har stået tom i minimum 12 timer. Vores udfordring er så, at den bil

skal kunne nå at hente et læs slagtesvin senere på dagen for at holde økonomi i det. Så det giver os nogle logistiske udfordringer, siger Erik Rasmussen.

Han er dog overbevist om, at det er udfordringer, der med tiden kan løses. Og så hæfter han sig ved direktør i DC Ejerservice Vagner Bøges udmelding om, at den nye sostrategi ikke er mejslet i sten, men derimod kan finjusteres efter en prøveperiode.

- Det er for tidligt at fælde den endelige dom over DC's nye sostrategi. Derfor er det også glædeligt, at Vagner Bøge har meldt ud, at den nye sostrategi skal ses som et skridt på vejen til en bedre service, og at den eventuelt kan justeres hen ad vejen, hvis det viser sig nødvendigt, understreger vognmand Erik Rasmussen fra Grisetransport Fyn.



# FRIT LEJDE FOR POLTE

**DANISH CROWNS NYE SOSTRATEGI, SOM SNART HAR KØRT EN MÅNED, BLIVER NU ÆNDRET EN SMULE  
- FREMOVER KAN DER SAMMEN MED SØERNE SENDES ALLE DE POLTE MED, SOM VOGNEN KAN KLARE.**

DC Ejerservice har længe arbejdet på at forbedre servicen over for selskabets soholdere. Derfor blev der i starten af februar lanceret en ny sostrategi, der blandt andet betød afhentning af søer i alle hverdage mellem 8-16. Dertil kom muligheden for at sende poltene med, dog med den begrænsning, at antallet ikke måtte overstige antallet af søer.

Den begrænsning bliver nu fjernet.

- Vi kan allerede nu se, at vi godt kan håndtere, at vores producenter sender flere polte med end søer. I praksis varierer behovet fra uge til uge, siger direktør i DC Ejerservice Vagner Bøge.

- Så der er stort set frit lejde for poltene, og man må nu tilmelde så mange, som man ønsker. Man skal bare huske, at søer og polte skal tilmeldes hver for sig på Ejersiden, siger han.

## Første skridt på vejen

Den nye sostrategi skal ses som et skridt på vejen i en længere proces, der skal styrke Danish Crowns service overfor soholderne.

- Nu samler vi erfaringer fra både producenter, vognmænd og slagteri i det næste halve år, og så foretager vi en mere grundig evaluering af den nye

sostrategi. Og så er det selvsagt klart, at hvis det viser sig, at der er ting, vi kan gøre bedre, ja, så gør vi naturligvis det, siger Vagner Bøge.

## Den nye sostrategi

1. Der afhentes søer i tidsrummet klokken 8-16.
2. Der kan afhentes så mange polte sammen med søerne, som der er plads til på vognen. Søerne og poltene skal tilmeldes via Ejersiden, hvor de har hver deres kategori. Det er vigtigt i forhold til vognmæn-

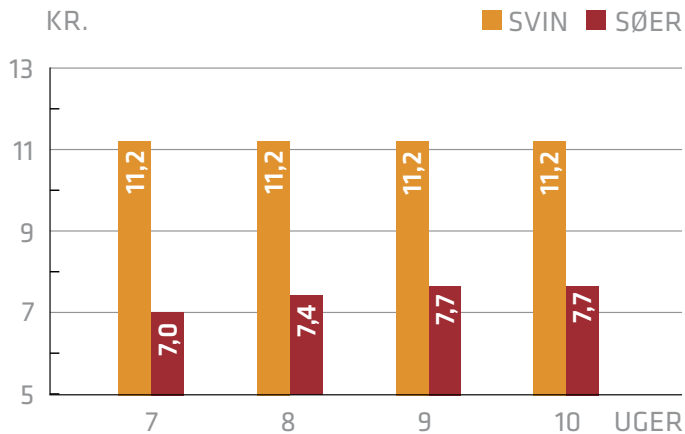
denes læsplanlægning samt planlægning i produktion og salg.

3. "Flex-ordningen" er udgået, og der bliver nu afhentet efter modellen "Daglig afhentning". Priserne for Daglig afhentning bliver dog til de gamle priser i Flex-ordningen. Det vil sige, at du får den bedre service i Daglig afhentning til de billigere priser for den udgåede Flex-ordning.

*Nu er der ikke længere begrænsning på antallet af polte, der må sendes af sted.*



## NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

## MARKEDS- BERETNINGEN

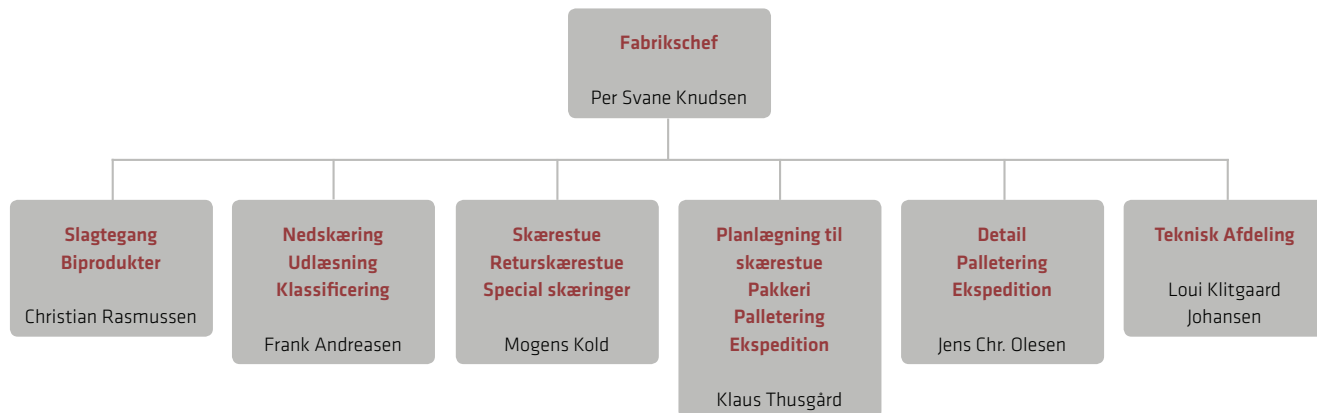
De europæiske markeder for fersk kød er i et roligt, men afdæmpet leje i denne uge.

Vi ser uforandrede priser på forender, skinker, kamme og bryst, da der fortsat er en svag efterspørgsel. Konsekvensen er langsom afsætning til uforandrede priser.

Det engelske marked for backs er ligeledes uforandret med rolig afsætning.

På 3. landene er der uforandret afsætning til Japan, Kina og Rusland.





# LEDELSEN I HOLSTED PÅ PLADS

**DER ER STADIG ET GODT STYKKE TID TIL, AT DC BEEF BEGYNDER AT SLAGTE KREATURER I HOLSTED, MEN ALLEREDE NU ER DER SAT NAVNE PÅ LEDELSEN.**

Per Svane Knudsen, der er afdelingschef i Tønder, bliver fabrikschef i Holsted, hvor han vil få et tæt samarbejde med Jørn Madsen, der fortsat vil lede detailpak, og Tina Morgen Madsen, som får det produktionstekniske ansvar.

Den nuværende afdelingschef i Holstebro, Frank Andreasen, skal være

mester og stå for nedskæring, udlæsning og klassificering. Christian Rasmussen fra Tønder bliver mester med ansvar for slagtegang og biprodukter, mens Mogens Kold fra Skjern skal være opskæringsmester.

På detailpak skal Klaus Thusgård fra Skjern styre planlægningen, mens hans

nuværende kollega i Skjern Jens Christian Olesen kommer til at stå for pakkeri og ekspedition.

Til at trimme og vedligeholde al den nye teknik har ledelsen i DC Beef valgt Loui Klitgaard Johansen. Han er i øjeblikket en del af den styregruppe, som står for byggeriet i Holsted.

# DE FØRSTE MEDARBEJDERE FLYTTET TIL HOLSTED

**DC'S PROJEKTGRUPPE, DER STYRER BYGGERIET AF DET NYE KREATURSLAGTERI, ER FLYTTET PERMANENT IND PÅ BYGGEPLADSEN I HOLSTED.**

Opførelsen af kreaturslagteriet i Holsted har bevæget sig fra projektfasen til udførelsesfasen. Derfor er Danish Crowns projektgruppe med Niels V. Juhl i spidsen flyttet fysisk ind på byggepladsen i Holsted.

- Før sad vi sammen med aarhus arkitekterne og Midtjysk Totalby på Rambølls

kontor i Aarhus. Men nu er projektet tegnet færdig, og vi er nu i gang med at opføre byggeriet. Derfor giver det god mening, at DC's projektgruppe er fysisk tilstede på selve byggepladsen, siger Niels V. Juhl.

Det er fire medarbejdere fra projektgruppen, som er flyttet permanent ind i

nogle pavilloner på byggepladsen, hvorfra de skal følge byggeriet nøje.

- Når vi er her fysisk, bliver beslutningsprocesserne kortere, og hele opførelsen af slagteriet kommer til at køre mere glat, siger Niels V. Juhl.

Senere på året bliver projektgruppen på byggepladsen udvidet til 8-10 mand.



*Byggeriet af det nye storslagteri i Holsted er i fuld gang. Nu er de første DC-medarbejdere også rykket ind på byggepladsen.*



## DET LUGTER AF PENGE

Man kan ikke påstå, at der dufter dejligt i den del af DC Beefs kreaturslagteri i Aalborg, hvor bladmaverne bliver tømt, renset og vasket. Faktisk lugter der rigtig fælt. Det gode er, at det er lugten af penge.

For hver bladmave, der bliver tømt, ruller der penge ind på kontoen hos DC Beef i stedet for ud. Bladmaverne er nemlig historien om, hvordan en god idé, der blev udsat for fælles udvikling, endte med at vende udgifter til indtægter.

### Fælles indsats

Bladmaven er den tredje af koens fire maver, og det er den del af maven, hvor det meste vand fra foderet bliver optaget i blodet. Normalt var det en del af maven, som slagteriet måtte betale sig fra at komme af med, for der var ikke rigtig noget at bruge den til.

Men det ændrede sig, da der var én, der kom på, at bladmaverne måtte kunne sælges til hundefoder, hvis de blev

renset. Hele flokken af medarbejdere, mestre, tillidsmand og fabrikschef kastede sig ud i at udvikle, hvordan de rent faktisk skulle håndtere det.

I et rum på slagteriet blev der sat en ny linje op til bladmaverne. Da der var fundet aftagere til produktet, gik den nye del af produktionen i gang.

### Biogas og foder

Tillidsmand Henning Lønstrup åbner døren ind til rummet, hvor store, runde bladmaver kommer ind på store kroge til venstre for døren. En medarbejder åbner bladmaverne og sørger for, at indholdet kommer det rette sted hen, så det kan bruges til biogas. Ud af de 20 tons bladmaver, som slagteriet behandler hver uge, ryger cirka halvdelen til biogas.

De resterende

10 tons bliver renset i en stor centrifuge, der mest af alt minder om en forvokset vaskemaskine. Den sikrer, at bladmaven er helt renset, inden den sendes ud til kunderne.

Selv om den gode idé har krævet investeringer på 800.000 kr., er det alligevel en god forretning ifølge afdelingsleder Palle D. Sørensen.

Op som ekstra bonus har den løn-somme udnyttelse af bladmaverne skabt job til yderligere en slagteriarbejder på det nordjyske slagteri.

### Holstebro med

Det samme gør sig på sin vis gældende på kreaturslagteriet i Holstebro, der har taget Aalborg-kollegernes gode idé til sig. De er også begyndt at rense og sælge bladmaverne med en god gevinst til følge, og det sikrer arbejde til en ny kollega.

Udnyttelsen af blad-maverne er et led i DC Beefs bestræbelser på at anvende mest muligt fra slagtedyret og få den højst mulige pris til gavn for landmændene.

**GOD IDÉ**  
endte med at  
vende udgifter  
til indtægter

# VI HAR ET FÆLLES ANSVAR

**DER BLIVER STADIG INDLEVERET KREATURER TIL SLAGTNING, SOM IKKE HAR OVERHOLDT FRISTEN FOR TILBAGEHOLDELSE. REGLERNE SKAL OVERHOLDES, SIGER DC BEEF-DIREKTØR LORENZ HANSEN.**

Én af de vigtigste opgaver som leverandør til DC Beef er at overholde tilbageholdelsesfristen. Alligevel sker det, at en landmand ringer ind til slagteriet og bekender, at der ved en fejl er sendt et dyr af sted, som ikke overholder de vigtige karantæne-regler.

På den måde påtager den enkelte leverandør sig et enormt ansvar – for de-vearesikkerheden, for branchens image og økonomisk tab for sig selv og de andre andelshavere.

- Vi har som slagteri og leverandører et fælles ansvar for, at den mad, vi producerer, har den højeste kvalitet, og at vi selvfølgelig lever op til alle gældende regler – og det gælder i særdeleshed reg-

lerne om tilbageholdelsesfristerne, siger direktør i DC Beef, Lorenz Hansen.

## Korrekt mærkning

Risikoen for, at der sker uheld med antibiotika, er større, når der er flere medhjælpere og ejere inde over et medicineret dyr. Er der ikke nogle klare procedurer og rutiner omkring de medicinerede dyr, så er risikoen for fejl ved udlevering til slagtning højere end nødvendigt.

Det er også værd at være opmærksom på, at der i besætninger godt kan være dyr med samme løbenummer, men som stammer fra forskellige besætninger. Derfor er det bedste råd, at der foretages en speciel afmærkning af dyr, indtil

tilbageholdelsesfristen før slagtning er overholdt.

## Hvis uheldet er ude

Der findes på DC Beefs slagterier et omfattende kontrolsystem, der fanger evt. indsendte dyr, der ikke overholder tilbageholdelsesfristen.

Men det forhindrer ikke, at dyret og alle biprodukter skal kasseres.

Så jo før DC Beef kan reagere på fejlen, desto større chance er der for at minimere omkostningerne ved uheldet. I værste tilfælde kan der blive tale om tilbagekaldelse fra butikkerne.

Derfor er det vigtigt, at man ringer ind til det pågældende slagteri, så snart man er blevet opmærksom på, at der er blevet begået en fejl.

## Har du en produktansvarsforsikring?

DC Beef stiller ikke krav over for kreaturandelshavere og kreaturleverandører om produktansvarsforsikring.

Men det skal ikke misforstås sådan, at mangelfulde og defekte leverancer ikke kan udløse et erstatningsansvar – for det kan det.

Afleveres et dyr med f.eks. medicinrester kan det jævnfør Danish Crowns afregningsregler medføre et erstatningskrav på op til fem mio. kr. pr. kalenderår.

Derfor er det også muligt for kreaturandelshavere at tilmelde sig samme ordning som svineandelshaverne. Et kreatur tæller i den sammenhæng for det samme som en gris eller en so.



*Det er vigtigt at overholde tilbageholdelsesfristen, når du sender kreaturer til slagtning.*



For fremtiden skal fødevarekædeoplysninger indberettes før hver slagtning.

# FØDEVAREKÆDEOPLYSNINGER SKAL OPDATERES FØR HVER SLAGTNING

**FRA OG MED DEN 1. APRIL 2013 SKAL FØDEVAREKÆDEOPLYSNINGER INDBERETTES FØR HVER SLAGTNING. DC BEEF FORVENTER AT VÆRE KLAR MED ELEKTRONISK LØSNING, DER GØR INDBERETNINGEN SMIDIG.**

Hver gang man har tilmeldt dyr til slagtning, kontrollerer slagteriet om fødevarekædeoplysningerne er indberettet, og at de er i orden. Dyrene vil ikke kunne slagtes, før denne kontrol er sket.

Hidtil har landmænd med kvæg, svin, får eller geder indberettet fødevarekædeoplysninger én gang årligt for at kunne sende dyr til slagtning. Fra og med den 1. april skal det imidlertid ske, hver gang man sender dyr til slagtning.

- Ændringen skyldes, at EU har underkendt den hidtidige procedure, forklarer afdelingsleder i Kvæg IT, Vibeke Christensen, Videncentret for Landbrug.

- EU mener simpelthen ikke, at det er tilstrækkeligt kun at bekræfte, at man behandler sine dyr med medicin efter gældende regler én gang årligt, fortæller Vibeke Christensen.

## Nem indberetning

DC Beef forventer at have en elektronisk løsning klar til 1.april, oplyser Ejvind Kviesgaard, afdelingschef i DC Ejerservice. Det vil medføre, at ved hver tilmelding skal man bekræfte, at der ikke er sygdomme i besætningen eller andre forhold, der kan påvirke kødets sikkerhed. Og det skal bekræftes, at man ved behandling af sine dyr med medicin har overholdt gældende regler. Det kan ske via Ejersiden, via telefonen og ved kontakt til slagtestedet. Vi kommer med mere information om løsningen inden 1.april.

Alternativt kan indberettes via papirformular, som skal følge dyret til slagtestedet.

## Hvis man ikke indberetter

Hver gang man har tilmeldt dyr til slagtning, kontrollerer slagteriet om

fødevarekædeoplysningerne er indberettet, og at de er i orden. Dyrene vil ikke kunne slagtes, før denne kontrol er sket. Hvis fødevarekædeoplysningerne ikke er i orden, vil dyrene blive afvist og årsagen nærmere undersøgt. Derfor er det i landmandens egen interesse at sikre sig korrekt indberetning hver gang.

## Vognmandsoverdragelse

Pr. 25/2 2013 er kørslen af kreaturer fra Vedersø Vognmandsforretning solgt til vognmand Erik Sigaard, Vemb.





# DANISH CROWN

## DC EJERSERVICE

DANISH CROWN 

Den direkte vej er altid den korteste. Men hvem er det nu lige, jeg skal tale med? Det er vores hensigt at løse de daglige opgaver så let og effektivt som muligt med det bedste resultat. Derfor finder du her navn, oplysninger og ansigt på dine kontaktpersoner i Danish Crown.

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

### HERNING - 89 19 24 00



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



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

### HOLSTEBRO - 89 19 28 50



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



EVA CULMSEE  
Tlf. 89 19 28 55  
ecu@danishcrown.dk

### TØNDER - 89 19 32 70



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



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

### ÅLBORG - 89 19 26 60



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

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

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

**Bestilling af øremærker**  
7015 1333

**Nødslagtninger**  
Henvendelse til nærmeste slagteri.

**Tilmelding af døde dyr - DAKA**  
7022 5544 eller 8795 9222

Tilmelding af kreaturer senest torsdag klokken 13.00 til kommende uge.  
Afhentning af akutte dyr eller til indeværende uge - ring direkte til slagteriet.  
Tilmelding af kreaturer til Friland dog senest onsdag klokken 14.00.

# KREATURNOTERINGEN

## Uge 10

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

### Kalv u. 8 mdr.

	<b>30,45</b>	<b>29,85</b>	<b>29,25</b>	<b>28,65</b>	-	0
--	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

### Dansk Kalv

180-240 Kg.	<b>27,85</b>	<b>27,85</b>	<b>27,85</b>	<b>27,35</b>	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

### Ungtyre u. 24 mdr. og kvier u. 14 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>	-
340 Kg.	<b>29,05</b>	<b>28,45</b>	<b>27,95</b>	<b>24,95</b>	<b>22,25</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>	-
--	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---

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

230-340 Kg.	<b>30,10</b>	<b>28,00</b>	<b>25,90</b>	<b>24,00</b>	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

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

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

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

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

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

Frilands-koncepter	Tilæg til DC-notering	
Kategori	Kr./kg	
Friland Limousine Unik		
Tyre og Kviekalve u/12 mdr.	Variabelt tillæg	<b>1,00</b> <sup>1</sup>
	Kontrakttillæg*	<b>1,00</b> <sup>1</sup>
Friland Kødkvæg (75% race)	Variabelt tillæg	<b>2,00</b> <sup>1</sup>

\*) 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

# MØGVEJR ER MOUVEJR

**DEN KOLDE, DANSKE VINTER HAR GAVNET SALGET AF MOU-SUPPER, DER VOKSEDE MED OTTE PROCENT SAMMENLIGNET MED ÅRET FØR - TRODS POSITIONEN SOM KLAR MARKEDSLEDER.**

Kulden har haft et solidt greb om Danmark de seneste måneder. Det har givet noget at varme sig på i Tulip, hvor salget af MOU-supper igen er i fremgang i forhold til sidste år, hvor en mild vinter gjorde, at suppesalget faldt efter mange år i træk med vækst.

Væksten er desuden båret af, at mange forbrugere er vendt tilbage til de traditionelle klare supper, hvor salget i denne sæson er steget med hele 27 procent.

- Det har været en bevidst strategi fra Tulips side at fokusere på klar okse- og hønsekødssuppe. Vi har gennem de senere år udviklet en lang række spændende og velsmagende supper med inspiration fra lokale og internationale trends indenfor madlavning. Men det er vigtigt at huske, at langt hovedparten af den suppe, der bliver spist i Danmark, er de klassiske klare supper baseret på enten okseskank,

kraftben eller suppehøns, siger Sub Category Manager i Tulip, Morten Christensen.

## Tilbage på vækstsporet

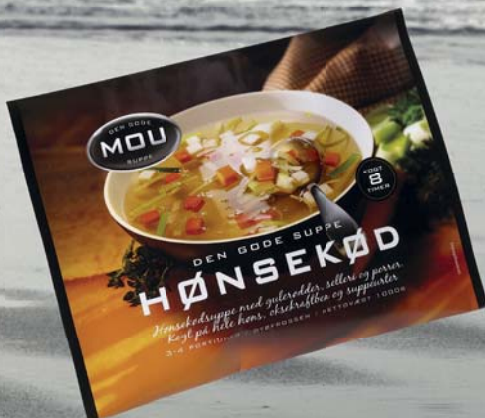
Han glæder sig derfor over, at vinteren 2012/13 har vist, at netop fokus på de klassiske varianter har ført Mou tilbage på vækstsporet.

- Vi ser på flere områder, at forbrugerne går tilbage til basis, og suppe har været en del af den danske basiskost i århundreder, og det er der altså ikke ændret på, siger Morten Christensen.

Han har allerede blikket rettet mod den næste suppesæson, der begynder i september, og hvor MOU traditionen tro vil være klar med flere nye varianter.

- Når vinteren slutter, daler forbruget af suppe naturligt, og derfor handler det

om hurtigt at få flyttet fokus til næste efterår. På den måde sikrer vi, at vi bliver klar med de nyheder og den markedsføring, der skal sikre, at salget også næste år går den rigtige vej. Det er fuldstændig afgørende for at holde fast i Mous position som det suverænt mest populære suppemærke i Danmark, siger Morten Christensen.



*Klare supper har været et hit denne vinter.*



## NY FILM MED ANSATTE I HOVEDROLLEN

**SLUTNINGEN AF TULIP PÅLÆKKERS NYE REKLAMEFILM BLEV OPTAGET I KANTINEN PÅ TULIPS HOVEDKONTOR I RANDERS MED ANSATTE SOM SKUESPILLERE.**

Kantineleder i Randers, Annette Slothuus, har en af hovedrollerne i Tulip Pålækkers nye reklamefilm, der går i luften i uge 12.

Sammen med andre ansatte i Randers er hun nemlig med i slutscenen, der blev optaget i kantinen i Randers onsdag den 27. februar.

- Vi har medarbejderne, der passer rigtig godt ind i rollerne, og samtidig er det jo et meget stærkt signal, at det netop er vores egne ansatte, der optræder som ambassadører for vores produkter, siger Brand Manager Maria Athina Lemonakis.

Hun havde masser af roser til de kolleger, der agerede skuespillere i filmen, og hun kunne samtidig glæde sig over, at valget af medvirkende fra Tulip oven i købet var med til at spare penge.

- Jeg synes, mine kollegaer gjorde det super godt. Da alternativet jo havde været at hyre skuespillere, som ikke kunne have gjort det bedre, har vi også sparet penge, så det er en win-win-situation, siger Maria Athina Lemonakis.

Den nye Pålækker film kommer i tv fra uge 12.

