



KUN SLAGTNING MED
NY ERKLÆRING

> Læs mere side 12

DC
UPDATE

OKTOBER 2010



DANISH CROWN KØBER TYSK SVINESLAGTERI



Danish Crown har underskrevet en aftale om at købe det tyske svineslagteri D&S Fleisch. Aftalen er blandt andet

betinget af en godkendelse fra konkurrencemyndighederne, men begge parter har en forventning om, at en godkendelse kan opnås i løbet af kort tid.

Med 3,5 mio. slagtninger årligt er D&S Fleisch Tysklands fjerdestørste slagteri, og Danish Crown opfylder med købet endnu et konkret punkt på planen DC Future.

- Igennem de senere år har det tyske marked og økonomien omkring tyske slagterier repræsenteret en væsentlig

udfordring for Danish Crown. Derfor vurderede vi allerede for halvandet år siden, at vi vil kunne opnå en betydelig effekt ved at være aktiv på det tyske råvaremarked, og nu har vi fundet den optimale løsning, siger Danish Crowns CEO Kjeld Johannesen.

Tyskland er i forvejen et væsentligt marked for Danish Crown, og et tysk slagteri til tyske slagtesvin vil give en adgang til markedet, som kommer hele koncernen til gode. Med købet opnår Danish Crown en hjemmemarkedsposition i Tyskland og en øget robusthed i den internationale afsætning.

- Vi har i dag gode erfaringer med fersk kød både i Sverige, UK, og Polen, og Tyskland er det næste naturlige skridt.

> Læs mere på side 2

LÆS OGSÅ:

MINISTRE PÅ BESØG ... 3

SLAGTERPRISEN GÅR TIL
DC-KUNDE ... 4

NY STATISTIK PÅ
LANDMANDSPORTALEN ... 5

DE TYSKE FABRIKKER
LEVERER VAREN ... 6

CODE BØFFER FRA MASH
- NU OGSÅ I ÅRHUS ... 9

NÅR KOEN HAR
RØDE ØREMÆRKER ... 10

› Fortsat fra forsiden

Som i de øvrige lande, hvor vi har slagteaktiviteter, er det hensigten, at det er lokale, tyske svin, vi vil slagte. Det betyder også, at det ikke umiddelbart får indflydelse på de danske arbejdspladser, siger Kjeld Johannesen.

D&S Fleisch ligger i Essen (Oldenburg) tæt på en række af Danish Crowns øvrige afdelinger i Nordtyskland. Udover slagteanlægget i Essen (Oldenburg) overtager Danish Crown D&S Fleisch's andet slagteanlæg i Cappeln. Danish Crown planlægger ikke blot at videreføre anlægget i Essen med den nuværende kapacitet,

men at udvide kapaciteten og beskæftigelsen i fremtiden.

Indtil nu har D&S Fleisch været et privatejet selskab.

- Vi har igennem nogen tid arbejdet på at finde den rigtige køber til vores slagteri, og valget faldt på Danish Crown, fordi de med deres adgang til verdensmarkedet passer godt til den forretning, D&S Fleisch har bygget op, siger Herbert Dreckmann, en af ejerne af D&S Fleisch.

D&S Fleisch er en virksomhed, som igennem de seneste år har haft stærk vækst. De producerer både til detail-



handel, forarbejdningsindustri og eksport, og svineleverancerne sker på baggrund af kontrakter, som Danish Crown overtager ved købet.

Convenience-virksomheden Fleisch Krone Feinkost indgår ikke i overdragelsen, men drives videre af de hidtidige ejere.

FIRE SKARPE TIL KJELD JOHANNESSEN

Hvorfor køber Danish Crown slagteri i Tyskland?

Danish Crown er en international virksomhed. Det betyder, at vi opererer på markeder over hele verden – og at vi producerer varer i mange lande. Vi har allerede adgang til lokale råvarer i England, Sverige og Polen, og erfaringerne her fra viser, at det både giver øget markedsadgang, bedre viden om de forskellige marketers produktionsvilkår – og skaber rammer for øget afkast til selskabets ejere.

Hvorfor køber Danish Crown tysk slagteri lige nu?

Etableringen af tysk slagtekapacitet har igennem de seneste halvandet år været et af punkterne i DC Future-planen. At få indgående kendskab – og adgang – til tyske slagteriomkostninger er centralt i konkurrencen med det tyske marked.

Er det et tysk slagteri – eller et dansk slagteri i Tyskland?

D&S Fleisch er et tysk slagteri, som opererer på tyske vilkår i et tysk marked med tyske slagtesvin. Og efter Danish Crown overtager det, er det hensigten, at det skal fortsætte sådan. Der skal være lokal forankret ledelse, men det er tanken, at tæt kontakt til Danish Crown og Danish Crowns viden om international afsætning og innovation skal komme det tyske slagteri til gode.

Vi overtager aftalerne med de tyske leverandører, og på den måde får det heller ikke umiddelbart indflydelse på danske arbejdspladser.

Hvad får de danske ejere ud af købet?

Alle tiltag i Danish Crown har til sigte på lang eller kort sigt at sikre ejerne af Danish Crown et attraktivt afkast. Det er ikke anderledes med købet af D&S Fleisch.

DC Update er Danish Crowns månedsblad til andelshaverne. Bladet udkommer 11 gange om året og trykkes i 10.700 eksemplarer.

Redaktion
Jan Fønss Bach, redaktør
Christina S. Johansen, redaktør
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

Kontakt redaktionen på 8919 1412 eller jfb@danishcrown.dk

Design og tryk
Datagraf, Auning

HØEGH'EN LANDEDE PÅ HEDEN



Adskillige ministre har i den seneste tid besøgt Danish Crowns forskellige afdelinger. Indenfor samme uge var både fødevareministeren og integrationsministeren på besøg.

For første gang, siden Henrik Høegh blev udnævnt til fødevareminister i februar i år, har han været på besøg hos Danish Crown. Det var den 16. september hos Oksekødsdivisionens forædlingsfabrik i Sdr. Felding syd for Herning – i øvrigt samme dag, som DC var vært for

integrationsminister Birthe Rønn Hornbech.

Henrik Høegh fik en god snak i Sdr. Felding om vilkårene for produktion af højtforædlede danske fødevarer.

- Jeg synes, det er ganske imponerende, hvad Danish Crowns Oksekødsdivision har præsteret på så kort tid, sagde fødevareministeren.

- Jeg fik det indtryk, at både ledelse og medarbejdere gør meget ud af at være innovative og lave god, sund og

hurtig mad til mange forskellige aftagere. Og det er for mig et tegn på, at forædling af råvarer godt kan lykkes i Danmark, hvis man er innovativ og kvik.

Ved siden af sin ministergerning er Henrik Høegh landmand – og andelshaver hos DC.

Birthe Rønn Hornbech på slagtegangen

Integrationsminister Birthe Rønn Hornbech besøgte Danish Crowns slagterier både i Herning og i Blans. Hun var på en landsdækkende virksomhedsturne, hvor hun besøgte 11 danske virksomheder, der har gode erfaringer med mangfoldighed.

- Det har været et spændende besøg, hvor jeg igen er blevet bekræftet i, at mangfoldighed giver dynamik på en arbejdsplads både i produktionen og i frokoststuen. Og jeg er bekræftet i, at jo mindre en arbejdsplads selv betragter religion som et problem, jo mindre problem er det også, fortæller integrationsminister Birthe Rønn Hornbech om sit besøg på DC's slagteri i Blans.

De to Venstre-ministres interesse for Danish Crown står ikke alene. Også de to socialdemokrater Mogens Jensen fra Folketinget og Dan Jørgensen fra EU-Parlamentet har ønsket at komme på visit og høre om de udfordringer, DC står overfor.





SLAGTERPRISEN 2010 GÅR TIL DANISH CROWN KUNDE

Tre dygtige og engagerede slagtere var med i opløbet om at vinde Landbrug & Fødevarers Slagterprisen 2010, som 23. september blev uddelt i Hørsholm.

Men der kan jo som bekendt kun være én vinder, og i år er det slagtermester Brian Christiansen fra Købmand Dalgaard i Hørsholm, der kan stille sig øverst på podiet.

- Slagtermesteren hos Dalgaard har ingen kunder. Kun gæster. Og de bliver forkælet fra det øjeblik, de træder ind i butikken i Hørsholm, til de med et smil på læben forlader den igen. For her oser virkeligt af ægte kærlighed til det at sælge kød.

Sådan begrundet chefkonsulent Torben Blok fra Landbrug & Fødevarer valget af Brian Christiansen.

Gennem flere år har slagtermester Brian Christiansen sammen med sine ansatte arbejdet hårdt på at kunne præsentere en flot og stemningsfyldt forretning med håndplukkede produkter af høj kvalitet.

- Prisen er et kæmpe skulderklap. Det er dejligt, at der er nogen, der har lagt mærke til, det man gør, og at det dermed godt kan betale sig, lyder det fra en stolt, men også overrasket prismodtager.

Slagteren har været kunde hos Danish Crown i et års tid.

- Købmand Dalgaard har altid været kendt for den gode kvalitet, så vi er naturligvis glade og stolte over at have supermarkedets slagter som kunde, fortæller salgsassistent i DC, Henrik Andersen.

Den skarpeste og mest passionerede

Ved bedømmelsen af kandidaterne til årets pris lagde juryen vægt på stolthed og fastholdelse af faget, forståelse for kvalitet og holdning til de danske råvarer, respekt for natur, sæsoner og ikke mindst tid - og mod til at stå ved sit sortiment.

Derudover lægges der vægt på innovation og kreativitet, lyst til at udvikle branchen og medansvar for at

sikre slagterhåndværket i fremtiden, forståelse for at sælge budskabet videre til forbrugerne, herunder motivation og uddannelse af personale, udadvendthed og partnerskab med hele værdikæden og så er en glad smiley fra Fødevarekontrollen en betingelse.

- Kandidaterne skal desuden være de skarpeste og mest passionerede danske slagtermestre. De som har faget i blodet og gør en forskel hver dag, fordi de bare ikke kan lade være med at udvikle og nytænke faget. Kort sagt den gode slagter der har kreativitet og innovation for øje, lyder det fra Landbrug & Fødevarer.

Vinderen er blevet valgt af en jury af fagfolk, og den person, som i år matchede alle ovennævnte punkter bedst, er altså slagtermester Brian Christiansen fra Dalgaard Supermarked i Hørsholm. Med i opløbet om årets pris var også slagtermester Kenneth Hansen fra Hornbæk Slagter og slagtermester Bo Zangenberg fra Kvickly i Nykøbing Falster.

NY STATISTIK PÅ LANDMANDSPORTALEN

NY MULIGHED FOR AT SAMMENLIGNE LEVERANDØRNUMMER MED HOVEDNUMMER

DC Ejerservice arbejder løbende med at forbedre andelshavernes muligheder for at få et overblik over leveringen af svin og ikke mindst afregningsprisen. Netop overblikket over, hvor man kan optimere sine leverancer, får man i den del af Danish Crowns statistikløsning på Landmandsportalen.dk, der hedder "afregningspris". Denne har frem til i dag kun vist det enkelte leverandørnummer,

men nu viser den også hovednummeret.

Du kan bruge informationen til at optimere afregningsprisen.

- Hvis man har flere leverandørnumre, giver statistikken mulighed for, at man kan sammenligne det enkelte nummer med hele bedriftens. Det gør det nemmere at holde øje med de vigtigste økonomiske nøgletal som eksempelvis gennemsnitsvægten og

fradrag for overvægt og kødprocent, siger Jacob Rasmussen, afdelingsleder i DC Ejerservice, og tilføjer.

- Man er altid velkommen til at ringe til sin personlige kontaktperson i Danish Crown eller en af de faglige konsulenter for at få et overblik over mulighederne for at forbedre afregningsprisen ved optimering af leverancerne.

▼ Afr.pr. svin pr.hovednr. (excl. polte, små orner og kass.)

År/uge	Antal	Gns.vægt	Not.	Vægt	Kød%	Spec.	Bem.	Gns.pr. DC	Afh. DC	Bet. DC	Tidl. DC	Sektion	Sektion	Flex	Alt ind/ud	Diverse*	Pris/kg		
								Logistik	krav	pålæs	marked	gns.vgt.	overvgt.	rådighed	Max.afh.				
35.2010	187	85,2	9,80	-0,08	-0,10		-0,07	9,55	-0,02	-0,01	-0,03						-0,04	-0,00	9,45
36.2010	229	82,5	9,60	-0,06	-0,02		-0,04	9,49	0,00	-0,01	-0,03							-0,00	9,40
37.2010	190	83,5	9,60	-0,07	-0,00		-0,01	9,51	-0,02		-0,02							-0,00	9,46
Samlet resultat	606	83,7	9,66	-0,07	-0,04		-0,04	9,52	-0,01	-0,01	-0,03							-0,00	9,44

Statistikken giver et samlet overblik over afregningsprisen for alle leverandørnumre under samme hovednummer.

AABENRAA SLAGTEREN LAVER SØNDERJYLLANDS BEDSTE SPEGEPØLSE

Dommerne var ikke i tvivl, da de for nylig afgjorde, hvem der laver Sønderjyllands bedste spegepølse. Valget faldt

på slagtermester Hans Henrik Johansen fra Aabenraa Slagteren, der løb med både 1. og 2. pladsen i Jyske Vestkystens konkurrence, hvor en række sønderjyske slagtere mødtes i dysten om at være bedst i regionen.

Den sønderjyske slagter er en del af Gourmetslagterne, der er DC's samarbejde med en række af landets absolut bedste slagtere. Aabenraa Slagteren stillede op med en Sønderjysk spegepølse og en Kartoffelspegepølse. Begge dele er baseret på skinkekød og Limou-

sinekød fra Danish Crown.

- 7 ud af 8 dommere havde os som vindere. Vi var simpelthen så glade og stolte, da vi fik det at vide, og vi kunne næsten ikke få armene ned igen i bilen på vej hjem, siger Hans Henrik Johansen.



DE TYSKE FABRIKKER

LEVERER

Danish Crown har stor succes med udbening af danske råvarer på koncernens tyske fabrikker.

Efter grisene er blevet slagtet og skåret op i Danmark, tager de tyske fabrikker i stor stil over. Det har været med til at halvere omkostningerne på udbeningen af forender.

Det er tirsdag morgen. Tidlig morgen. Klokken er kun fem, når Ole Lyngesen en gang om ugen sætter sig ud i bilen og sætter kursen mod Boizenburg – en lille by i det tidligere Østtyskland, tæt på Elben og kun en lille times kørsel øst for Hamburg.

Her ligger Danish Crowns afdeling for udbening af forender, hvor Ole Lyngesen

er fabrikschef. Men han er også fabrikschef for en lignende afdeling i Oldenburg og for Danish Crowns so-slagteri i Skærbæk. Hver uge besøger han hvert sted for at trimme produktionen.

- Jeg trives bedst med travlhed, og så er jeg altid på vej til den næste udfordring, siger Ole Lyngesen med et stort smil. Han smiler meget, når han taler – det skaber en god og positiv stemning på arbejdspladsen.

Det går rigtig godt

Fra sit store hjørnekontor på første sal har han udsigt over terminalen, hvor 16-17 lastbiler dagligt kommer med råvarer fra Danmark, og udsigt over det flade

tag med dampende skorstene, som oser af travlhed. Her kan han hurtigt danne sig et overblik over ugens produktions-tal.

- Det går rigtig godt. Vi udbener lige nu 150.000 forender om ugen. Det er en femdobling i forhold til det niveau, vi startede ud med i 2003. Og vi gør det til den halve pris af, hvad det koster i kroner og øre i Danmark per forende, fortæller Ole Lyngesen, lige inden han bliver afbrudt af sin tyske mester. Og Ole Lyngesen svarer medarbejderen på selvsikkert tysk. Men sådan var det ikke i starten.

- Da jeg fik tilbudt jobbet, kunne jeg ikke ét ord på tysk. Jeg kunne måske lige strenge mig an til at bestille to øl. Så jeg blev kastet ud på intensivt tysk-kursus i nogle uger, hvor jeg fik nogle helt basale redskaber. Også til virksomhedsledelse på tysk. Men det kunne jeg ikke bruge til noget. Den tyske ledelsesstil passer ikke til sådan en som mig. Så hernede hedder jeg bare Ole og er dus med alle, siger han.

To gange "burg"

Bygningerne i Boizenburg er fra 1995, oprindelig bygget som kalveslagteri, siden ombygget til pølsefremstilling og siden 2003 har polske og tyske medarbejdere udbenet forender. I en kort periode blev der også udbenet skinker. Men den produktion er blevet flyttet til Polen. I dag er



VAREN

der 250 polske og tyske medarbejdere på fabrikken.

Godt 200 km væk, på den anden side af Hamburg, ligger Danish Crowns anden udbeningsafdeling i byen Oldenburg. Her lejede Danish Crown sig ind allerede i 2002. Senere i 2004 købte Tulip hele fabrikken på i alt 38.000 km² som led i Tulips forædlingstrategi, og her er også omkring 250 polakker og tyskere beskæftiget med at udbene både for-ender og skinker. Udover Danish Crowns aktiviteter rummer fabrikken også en stor del af Tulips tyske aktiviteter og Danish Crown Convenience, der sælger ferske, færdigpakkede produkter til især Tyskland og Holland.

- Vi er den forlængede arm af produktionen i Danmark. Når dagholdet i Danmark er færdig med at skære op, tager vi over hernede på aftenholdet. Det samme gør sig gældende med produktionen fra aftenholdet, som hernede skæres op af dagholdet. Det sikrer en meget høj grad af friskhed, fortæller Ole Lyngesen.

Kvaliteten skal være DC-standard

Han forklarer, at delstykkerne havner på markederne i Europa, Rusland og Asien. Nogle færdigpakkede, andre frosne, men altid i den bedste kvalitet og til den aftalte tid.

- Det er min ambition, at vi altid skal levere varen. Vi skal være blandt de bedste. Uanset om en 1313, som er en

udbenet bov, er produceret i Danmark, Tyskland eller Polen, så skal kunden have det samme produkt. Kvalitet kommer altid før mængde, og det skal være Danish Crown standard, siger Ole Lyngesen.

Selv om produktionen på de tyske fabrikker er trimmet, så er der et gear mere, fortæller den tredobbelte fabrikschef.

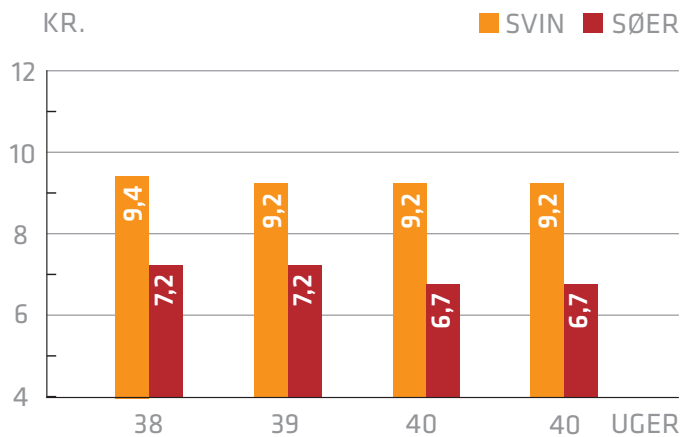
- Vi har et super mandskab, der har lært at udskære efter vores anvisninger. Der har været lidt forskelle i tradition og slagterhåndværk i starten. Men det er helt på plads, og vi er klar til at vokse yderligere i fremtiden, siger Ole Lyngesen.



Ole i samtale med sin mester i Oldenburg Andreas Weking



NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

SLAGTESITUATIONEN

Svin

Tilmeldingerne til denne uge er lidt mindre end til de foregående uger, og derfor forventer vi, at der efter slagtning lørdag i Sæby og Herning kun udsættes få svin til næste uge.

Søger

Der er forsat god balance mellem slagtekapacitet og antallet af søer, og der udsættes kun ganske få søer.



MARKEDS-ANALYSEN

De Europæiske markeder er forholdsvis stabile. Presset på priserne er fortsat stort, men vi tror på, at vi kan fastholde det nuværende niveau. Afsætningen af baconprodukter til det engelske marked er tilfredsstillende, men kursudviklingen medfører et pres på de hjembragte priser, som vi ikke fuldt ud kan kompensere for i de fastsatte priser.

Afsætningen til 3 landene er uforandret.



NU OGSÅ I ÅRHUS

GODE BØFFER FRA MASH

Nu kan århusianerne også glæde sig over kød af ypperste kvalitet fra restaurant MASH. Kød, som blandt andet kommer fra Danish Crowns Guldrum i Kolding.

Modern American Steak House er lig med MASH, som er lig med kød-kvalitet helt i top. Så enkelt kan det faktisk siges. Og nu har holdet bag restauranten netop åbnet endnu en MASH – denne gang i Århus Centrum, Banegårdspladsen 12.

MASH har både retter med kylling og fisk på menukortet, men det, de særligt har specialiseret sig i, er steaks i størrelser fra 200 gram til solide 1200 gram, inspireret af de bedste steak-houses i USA.

Kødet er i særklasse og kommer blandt andet fra Danish Crowns Guldrum i Kolding. Her bliver kødet nøje udvalgt efter MASH's høje kvalitetskrav og siden modnet i 90 dage – for så at få navnet Danish Dry Aged.

Guldrummet er et kølerum, hvor landets bedste restauranter og kokke kan få lagret og modnet kød efter individuelle ønsker.

Første MASH åbnede i Bredgade 20 i København K i april sidste år af holdet bag restauranterne Le Sommelier og Umami. Siden er yderligere to kommet til – dels MASH Skovriderkroen på strandvejen 235 i Charlottenlund og nu også MASH på Banegårdspladsen 12 i Århus C.



KONTRAKTKALVE - EN FINANSIE- RINGSMULIGHED

Danish Crowns Oksekødsdivision tilbyder nu kontraktfinansiering af slagtekalve. Ordningen henvender sig til andelshavere, der skal købe kalve i alderen op til 3 måneder, og som kan blive finansieret af Danish Crowns Oksekødsdivision på kontrakt. Når kalven slagtes hos Danish Crown, vil det lånte beløb inklusiv renter blive modregnet i afregningen. Renten bestemmes af Danish Crown og er i øjeblikket og frem til 1. januar 2011 på 3 % p.a. Dertil kommer et administrationsgebyr per kalv på 20 kr, som betales ved indgåelsen af kontrakten.

Har du behov for yderligere oplysninger, eller ønsker du at gøre brug af kontraktfinansiering af slagtekalve, så kontakt DC Ejerservice, Ejvind Kviesgaard, tlf 8919 2437.

TIL KALENDEREN

Dansk Kalv Årsmøde

Mandag den 29. november kl 12.00
i Kongrescenteret i Herning midtby.

Kødkvæg Årsmøde

Mandag den 29. november kl 18.00
i Kongrescenteret i Herning midtby.

Nærmere program følger!

NÅR KOEN HAR

RØDE ØREMÆRKER

Danish Crown afviser alle dyr, der er sendt til slagtning med røde øremærker. De røde øremærker indikerer, at dyrene stammer fra udlandet, og så må Danish Crown ikke slagte dem på slagterier i Danmark, der er autoriserede til eksport til Rusland.

- Det er meget uheldigt, at vi fortsat modtager dyr med røde øremærker, fordi det i værste konsekvens kan påvirke vores autorisation til Rusland. Derfor er vi nødt til at afvise alle udenlandske dyr,

siger Ejvind Kviesgaard, DC Ejerservice i Oksekødsdivisionen.

Hvis man vil undgå en ekstraregning for at have sendt dyr med røde øremærker til slagtning, kan man i stedet for kontakte Danish Crowns Oksekødsdivision ved tilmeldingen.

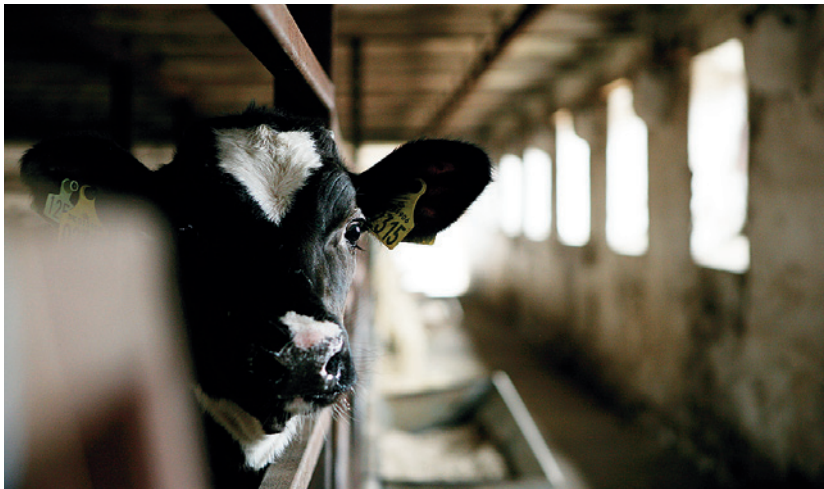
- Vi tilbyder en gang om måneden at køre udenlandske dyr til vores slagteri i Husum lige syd for grænsen. Det kræver tilmelding ugen før til det normale slagtested, der så vil koordinere en lastbil

til at fragte dyrene derved, siger Ejvind Kviesgaard.

Han fortæller, at det i enkelte tilfælde vil være muligt at fragte udenlandske dyr til Husum på andre tidspunkter. Det kræver blot, at man er andelshaver eller bonusleverandør, og at man er tilmeldt SMS-service. Kontakt DC Ejerservice eller nærmeste slagteri for at komme på listen.

Foto: Bodil Falkenberg





DANSK KALV JUSTERER KONCEPTET

Ændrede markedsvilkår, en stigende konkurrence og en vigende efterspørgsel efter de dyrere udskæringer gør det nødvendigt at tilpasse Dansk Kalv-konceptet. Derfor har Kalveudvalget haft konceptet til revision og besluttet at fastholde velfærdselementet, men reducere kravene til klassificering og vægt og justere på noteringen for godkendte kalve. Konsekvensen bliver flere godkendte dyr og en stort set uændret produktionsøkonomi i staldene.

- Dansk Kalv-konceptet har nu nogle år på bagen, og det er derfor blevet nødvendigt at modernisere på rammerne, i forhold til dét kunderne efterspørger. Vi har været i dialog med detailhandlen, og sammen er vi nået frem til nogle nye standarder, der fortsat sikrer den gode spisekvalitet og fokus på høj dyrevelfærd, siger Hans Kristian Oksbjerg.

Kalvene skal også fremover være under 10 måneder, men der kan forekomme mere variation i størrelsen, forudser Ejvind Kviesgaard, afdelingsleder i DC Ejerservice.

- Noteringen afspejler, at gode kalve fortsat er mere værd, og derfor vil spændet mellem form 3 og form 4 øges. Overordnet forventer vi derudover en tilnærmelsesvis uændret produktionsøkonomi for hovedparten af producenterne. Derudover vil der for enkelte producenter være mulighed for en merindtægt, siger Ejvind Kviesgaard og fortsætter:

- Med de nye justeringer forventer vi, at konceptet er bedre rustet til at klare konkurrencen, og at der alt andet lige vil være en stigende afsætning i den kommende tid, siger Ejvind Kviesgaard.

Dansk Kalv koncept fremover:

Ændringer træder i kraft fra mandag den 4.10.2010:

- Alder: Mindst 8 mdr. og max 10 mdr. (ca. 300 dage gamle).
- Vægt: Mindst 160 kg ved stor race og mindst 130 kg ved jerseykalve
- Form: Mindst 3,00 ved stor race og 2,00 ved jersey.
- Referencekalv: Dimensionering kontrolleres i forhold til gns.vægt af kalve i boksen

Noteringsændring for Dansk Kalv vil blive:

- -1,00 for form 4 og opefter
- -1,50 for form 3.
- Det medfører at spændet i decimalklassificeringen mellem 3 og 4 øges til 1,00 kr.

VIGTIG INFORMATION OM FØDEVAREKÆDEOPLYSNING

KUN SLAGTNING MED NY ERKLÆRING

ALLE LEVERANDØRER SKAL UDFYLDE FØDEVAREKÆDEOPLYSNINGER FOR AT KUNNE SENDE DYR TIL SLAGTNING. UDEN ERKLÆRING KAN DYRENE IKKE SLAGTES.

Fra **fredag den 1. oktober 2010** skal du have indberettet fødevarekædeoplysninger. Det betyder, at du som leverandør af slagtekvæg skal erklære:

- at du ikke har sygdomme i besætningen, som kan påvirke kødets sikkerhed.
- at du, når du medicinerer kvæg, overholder de krav, som der er angivet med hensyn til tilbageholdelsestid. Det vil sige tid mellem medicinering og levering til slagtning.

Du har allerede fået, eller vil få, direkte besked fra Landbrug & Fødevarer, Kvæg omkring indberetningen.

Erklæringen skal afgives på en af følgende måder:

- ved registrering i GHI (www.landbrugsindberetning.dk). Det vil sige ved afkrydsning af rubrikkerne vedrørende fødevarekædeoplysninger (rubrik F1 og F2) eller
- ved indsendelse af erklæringen til RYK, som taster oplysningerne ind. Dette skal dog ske senest 14 dage før slagtning.

Men idet tiden er mere end knap, kan nedenstående **nødløsning** anvendes, hvis du skal levere dyr de næste par uger.

Som nødløsning skal du udfylde og sende erklæringen med dyrene til slagtning via vognmanden.

Det er meget vigtigt, at erklæringen er udfyldt korrekt, ellers betyder det, at dyrene ikke kan slagtes, eller kødet skal kasseres.

Nødløsningen medfører, at slagterierne sender erklæringen til RYK, som sørger for at få lagt oplysningen ind i CHR.

MARKEDSANALYSEN OKSEKØD

Salget af okse- og kalvekød forløber roligt.

Hjemmemarkedet melder om ringere afsætning af kalvekød og dyre udskæringer af okse. Interessen samler sig om de billigere varer og hakkekød. Salget af kvier og unge køer går trægt.

Eksporten af ungtyre- og kalvekød til Sydeuropa er svagere for bagfjerdinge og rygge, hvorimod der er lidt større interesse for forfjerdinge. Markedet for de bedste kvaliteter oksekød er stabilt.

Eksporten af forfjerdinge til 3. lande går uforandret godt.

TILLÆG PÅ KREATURER TIL FRILAND Uge 40

Økologi		Tilæg til DC-notering
Kategori		Kr./kg
Ungtyre u/12mdr.		2,35 ¹
Kvier og Stude	Variabelt tillæg	4,50 ¹
	Kontrakttillæg*	1,80 ¹
Køer		3,00 ¹
Restgruppe		1,75 ¹

Frilands-koncepter		Tilæg til DC-notering
Kategori		Kr./kg
Friland Limousine Unik		
Tyre og Kviekalve u/12 mdr.	Variabelt tillæg	1,50 ¹
	Kontrakttillæg*	2,50 ¹
Friland Kødkvæg (75% race)	Variabelt tillæg	1,00 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

KREATURNOTERINGEN Uge 40

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

Dansk Kalv

160 - 205 Kg.	24,80	24,80	24,80	23,30	21,80	-100/150
---------------	-------	-------	-------	-------	-------	----------

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

	22,10	20,90	20,30	19,40	16,20	-
160 Kg.	22,10	20,90	20,30	19,40	16,20	-
260 Kg.	24,55	23,35	22,65	21,10	18,40	-
340 Kg.	24,55	23,35	22,65	19,35	16,65	-
400 Kg.	22,85	21,15	20,20	17,90	14,70	-

Tyre på 24 mdr. og derover

	17,65	16,60	15,55	14,50	12,15	-
--	-------	-------	-------	-------	-------	---

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

230-340 Kg.	26,15	24,05	21,95	19,85	-	-50
-------------	-------	-------	-------	-------	---	-----

Kvier og unge køer u. 42 mdr. samt stude

	24,60	22,65	20,80	19,10	16,90	-
400 Kg.	24,60	22,65	20,80	19,10	16,90	-
300 Kg.	24,35	22,25	20,15	18,05	15,50	-
240 Kg.	23,55	21,45	19,35	17,25	14,20	-
180 Kg.	21,05	18,95	16,75	14,75	12,20	-

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

	23,50	22,00	20,50	19,00	16,65	-
400 Kg.	23,50	22,00	20,50	19,00	16,65	-
300 Kg.	20,30	18,80	17,30	15,80	13,50	-
240 Kg.	16,40	14,90	13,40	12,40	11,70	-
180 Kg.	15,50	14,00	12,50	11,20	10,90	-

* Skal opfylde fedme 3 og 4, samt farve 3

** Tillæg på 1,00 kr pr kg for kødkvægsungtyre under 24 mdr for formklasse R/8 og højere vægtgruppe 260-340 kg.

Linær vægtafregning - Under/over laveste/højeste vægt medfører uændret pris

Tilmelding af kreaturer til slagting, returslagtinger, mv.

Via hjemmesiden www.landmandsportalen.dk ind på Danish Crown Servicetelefonen 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



ERHVERVSFOLK SAMLES HOS TULIP

**FREDAG DEN 8. OKTOBER ER TULIP VÆRT VED DANSK EKSPORTDAG 2010,
HVOR SMÅ OG MELLESTORE EKSPORTVIRKSOMHEDER KAN HENTE INSPIRATION OG VIDEN**

Både udenrigsminister Lene Espersen og Randers-borgmester Henning Jensen Nyhuus besøger Tulip i Randers fredag den 8. oktober.

Her får de selskab af en lang række erhvervsledere, idet Tulip Food Company i år er vært ved Dansk Eksportdag, som de seneste to år er blevet huset af henholdsvis Lego og Grundfos.

- Jeg er stolt over, at Tulip blevet udvalgt som vært ved Danmarks Eksportdag. På den måde er vi med til af at formidle den viden, som mindre danske

virksomheder skal bruge for at vokse, og dermed sikre det grundlag, som Danmark skal leve af i fremtiden. Tulip og den danske fødevarerbranche generelt er gode eksempler på, hvordan det er lykkedes at skabe en eksportsucces, og jeg håber, at mange af de fremmødte virksomheder kan hente inspiration både fra Tulip og de andre virksomheder, som fortæller om deres erfaringer ved arrangementet, siger Tulips administrerende direktør Flemming N. Enevoldsen.

Han bidrager selv ved at fortælle om

Tulips erfaringer i udlandet med fokus på Sverige.

- Tulip eksporterer i dag til 80 lande rundt omkring i verden, men vi ved også, at det er vigtigt at have en solid base på nærmarkederne i Sverige og Tyskland, siger Flemming N. Enevoldsen.

Det er Udenrigsministeriet, der står bag Dansk Eksportdag, og interesserede kan læse mere og eventuelt tilmelde sig arrangementet på www.eksportdag2010.um.dk

TULIP TIMEOUT HOLDER DANMARK RENT

Mange bilister smider affald ud af vinduet, når de har spist i bilen. Den vane vil Tulip TimeOut kæmpe imod.

Sammen med en række andre store danske virksomheder, i form af blandt andre fastfood kæder og servicestationer, går Tulip til kamp mod affald i rabatten.

Tulip er nemlig med i den store Hold Danmark Rent kampagne, der i hele uge 39 satte fokus på problemet.

Det betyder blandt andet, at der i kampagneperioden blev sat ekstra fokus på at holde butikkerne pæne og sikre, at skraldespandene ikke blev overfyldt, ligesom store plakater og borddryttere i butikkerne gjorde kunderne opmærksom på, at de ikke skal smide affaldet fra sig i vejkanten.

- Det er vigtigt, at vi som en af Danmarks største levedører af fast food tager vores del af ansvaret for at informere kunderne om det uheldige i, at de smider madaffald langs de danske veje. Det er bestemt ikke i vores interesse, at eksempelvis pølsebakker eller pomfritæsker med vores navn og logo ligger og flyder i naturen, siger Brand Manager i Tulip Lene Grosen.

Hun slår dog fast, at kampagnen langt fra kun handler om løftede pegefingre. Blandt andet lavede kampagnens deltagere i fællesskab en konkurrence i forbindelse med præmien, hvor forbrugerne havde mulighed for at vinde en række spændende præmier. Blandt andet udlovede Tulip en pølsevogn til en heldig vinder.





FRIDA VAR ÆRESGÆST TIL TV-BRYLLUP

Intet var overladt til tilfældighederne, da Bettina Vang fra pakkeriet på Danish Crown i Horsens og kæresten Allan Barrit holdt bryllup på en smuk sensommerdag i september. Bettina og Allan deltager nemlig i TV3's serie "4 bryllupper", hvor Bettina er den tredje brud, som skal giftes.

I serien dystre fire brudepar om at holde det bedste bryllup, og vinderen får bryllupsrejsen betalt. Og hvem er bedre til at sætte kolorit på et bryllup end verdens mest charmerende gris, Danish Crowns egen Frida?

Frida mødte derfor op for at sige tillykke til brudeparret, da de sagde ja til hinanden i Vær Kirke i lørdags.

- Bruden jublede, da Frida kom, og både brud og brudgom gav Frida en kæmpekrammer, mens TV-kameraerne filmede lystigt, fortæller besøgsleder Agnete Poulsen Fra Danish Crown i Horsens.

Hun har hjulpet med at arrangere Danish Crowns bidrag til brylluppet, der også bestod af grønne pølser til natmaden.

- Det var virkelig et flot bryllup på en smuk dag, og det gav anledning til mange gode grin og store smil, da Frida gjorde sin entre, siger Agnete Poulsen.

Det nøjagtige tidspunkt er endnu ikke fastlagt, men udsendelsen bliver vist på TV3 om cirka en måneds tid.