



**DC BEEF HAR FÅET 190 NYE  
ANDELSHAVERE PÅ ET HALVT ÅR**

LÆS PÅ SIDE 21 >

**DC**  
UPDATE

FEBRUAR 2014

# STRUKTUR PLAN



**DANISH CROWNS  
BESTYRELSE HAR GOD-  
KENDT EN OMFATTENDE  
STRUKTURPLAN FOR  
DEN DANSKE DEL AF  
KONCERNEN. EN RÆKKE  
FORSKELLIGE TILTAG  
SKAL I DEN NÆRMESTE  
FREM TID SIKRE, AT PRO-  
DUKTIONEN I DANMARK  
ER KONKURRENCEDYGTIG  
- OG AT SLAGTEKAPACITE-  
TEN PASSER TIL ANTAL-  
LET AF SLAGTESVIN.**

**TEMA: STRUKTURPLAN**

Læs på side 6-12 >

## LÆS OGSÅ:

NYE KRAV TIL IMPORT AF BÆREDYGTIG SOJA ... 3

FORBEDRET SERVICE PÅ USK ... 14

POPULÆRE WORKSHOPS I UGE 9 OG 10 ... 16

FORNEM PRIS TIL PLUMROSE USA ... 23

# FRILAND HAR FÅET ØKO- GODKENDELSE TIL KINA

**KUN ET PAR MÅNEDER EFTER, AT REPRESENTANTER FOR DET KINESISKE KONTROLORGAN WIT VAR PÅ KONTROLBESØG I DANMARK, HAR FRILAND OPNÅET AT BLIVE GODKENDT TIL AT SÆLGE ØKOLOGISK SVINEKØD I KINA.**

Godkendelsen betyder, at Friland - såvidt det vides - er den første virksomhed i verden, som kan sælge udenlandsk svinekød med det kinesiske øko-mærke.

Friland har igennem snart et par år haft en mindre eksport af økologisk svinekød til Hong Kong, hvor reglerne for økologiske fødevarer er anderledes, men med den nyherhvervede godkendelse kan Friland sælge økologisk svinekød til hele Kina, som er verdens største marked for svinekød.

- Kinas høje vækst, kombineret med kinesernes meget store forbrug af svinekød, gør det til et interessant marked for Friland. Samtidig har vi store fordele ved, at vi gennem Danish Crown allerede har et salgsnetværk i Kina, så vi har et



relativt godt kendskab til markedet, siger direktør Henrik Biilmann.

Allerede i september sidste år underskrev Friland i Beijing en hensigts-erklæring med den økologiske abonnementsordning, Organic and Beyond Cooperation, om levering af økologisk svinekød. Sammen med eksportsalgschef

Marc Ridout planlægger Henrik Biilmann yderligere en tur til Riget i Midten for at følge op på kontakten og tage kontakt til nye kunder.

Arbejdet med at opdyrke det kinesiske marked for økologisk svinekød sker i tæt samarbejde med ESS-Food, som er fast repræsenteret i Kina.

**DC Update** er Danish Crowns månedsblad til andelshaverne. Bladet udkommer 11 gange om året og trykkes i 8.200 eksemplarer.

**Redaktion**  
Torsten Lind Søndergaard, redaktør  
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

**Kontakt** redaktionen på 8919 1478 eller [tols@danishcrown.dk](mailto:tols@danishcrown.dk)

**Design og tryk**  
Datagraf  
Communications

# NYE KRAV TIL IMPORT AF BÆREDYGTIG SOJA

FRA DEN 1. SEPTEMBER 2014 SKAL LEVERANDØRER TIL DANISH CROWN OVERHOLDE NYE KRAV TIL IMPORT AF BÆREDYGTIGT SOJA FRA SYDAMERIKA.

Stigende problemer med produktionen af soja fra Sydamerika har fået Primær- og virksomhedsbestyrelsen i L&F til i samarbejde med dansk fødevarerindustri og grovvareselskaberne at udarbejde seks krav til produktionen af den soja, der importeres og benyttes i dansk landbrug.

- Det har været vigtigt for dansk landbrug og for Danish Crown, at vi forholder os til de problemer, der er mange steder i Sydamerika med produktionen af soja. Derfor har Danish Crown i samarbejde med Landbrug & Fødevarer, andre fødevarerVirksomheder og grovvareselskaberne udarbejdet seks krav til den sydame-

rikanske sojaproduktionen, som sikrer, at den soja, der bruges i dansk landbrug, er bæredygtig, siger chefanalytiker hos Danish Crown Karl Christian Møller.

## God aftale

Chefanalytikeren er tilfreds med udarbejdelsen af de nye indkøbskrav, der sikrer en bæredygtig produktion af proteiner til dansk landbrug, samtidig med at aftalen er økonomisk bæredygtig for de danske landmænd.

Nogle af problemerne med sojaproduktionen i Sydamerika strækker sig fra skovhugst, brug af ulovlige pesticider og kritisable arbejdsforhold.

## De seks nye indkøbskriterier er:

- Leverandøren er medlem af Global Compact eller lignende organisation
- Leverandøren støtter ikke eller er involveret i børnearbejde, tvangsarbejde, diskrimination og overgreb
- Leverandøren støtter arbejdstageres ret til foreningsfrihed og retten til at indgå kollektive overenskomster for alle arbejdstagere
- Leverandøren støtter og forpligter sig til at følge soja-moratoriet og køber ikke sojabønner fra områder i Amazonas, der er ryddet efter den 24. juli 2006
- Leverandøren har en politik om ikke at købe sojabønner, der er dyrket på arealer, der efter maj 2009 er ryddet for naturlig vegetation, med mindre det



er i overensstemmelse med national lovgivning

- Leverandøren har en politik om, at anvendelsen af pesticider sker i overensstemmelse med den lokale lovgivning samt Stockholm-konventionen og Rotterdam-konventionen.

For at gøre det så enkelt som muligt for Danish Crown og de øvrige virksomheder under L&F er der indgået aftale med DAKOFO – foreningen af de danske grovvareselskaber. Det vil sige, at grovvareselskaber, der er medlemmer af DAKAFO, efterlever de nye indkøbskriterier i deres kontrakter med leverandører af soja.

Danish Crown har sendt brev og mail ud til alle leverandører med yderligere information om de nye krav til indkøb af soja.

Såfremt du har spørgsmål til ovenstående, er du velkommen til at kontakte Karl Christian Møller på telefon 89 19 14 10.





# AFTALE OM TYSK MINDSTELØN

**80.000 MEDARBEJDERE I DEN TYSKE KØDINDUSTRI HAR FÅET EN AFTALE OM LØN PÅ PLADS, SÅ DE SIKRES EN MINDSTELØN PÅ MINDST 58 KR.**

Aftalen kommer i kølvandet på, at Danish Crown sidste år blev enig med de tre øvrige store svineslagterier i Tyskland - Vion, Tönnies og Westfleisch - om at indføre en generelt bindende mindsteløn for produktions-medarbejdere.

Slagteriernes aftale skulle derefter forhandles på plads med de tyske myndigheder og fagforeningen NNG, og det er sket nu.

Aftalen betyder, at produktionsmedarbejderne i Tyskland fra 1. juli 2014 får

mindst 7,75 euro i timen. Det svarer til ca. 58 kr. Frem til aftalens udløb stiger lønnen til 8,75 euro i timen – 65 kr.

Mindstelønnen gælder alle produktionsmedarbejdere i kødindustrien, både fastansatte og kontrakt-medarbejdere.

- Medarbejderne på Danish Crowns slagteri i Tyskland tjener typisk 8-15 euro i timen (60-110 kr., red.) Det er blandt de højeste lønninger i den tyske slagteri-branche, hvor Danish Crown jo altså er en af de mindre spillere, siger DC's direktør i

Tyskland Steen Sønnichsen.

- Med til regnestykket hører også, at en medarbejder i Tyskland med dén løn har en købekraft på op mod 90 procent af en dansk slagteriarbejders. Så omregnet har medarbejderne på vores tyske fabrikker en levestandard, der er nogenlunde på højde med en DC-medarbejder i Danmark, betoner Steen Sønnichsen.

Til sammenligning tjener en dansk slagteriarbejder i gennemsnit 190 kr. i timen.

# NYT SELSKAB I DANISH CROWN FÅR DIREKTØR

**1. JANUAR 2014 TILTRÅDTE JAN BOEG HANSEN SOM CEO FOR DET NYE DC INGREDIENTS I DANISH CROWN.**

Danish Crown er allerede i dag stærke, når det handler om at skabe værdi i hele værdikæden. Med etableringen af DC Ingredients samles de af koncernens områder, der beskæftiger sig med udvindingen af ingredienser og biprodukter, som blandt andet anvendes i fødevarerindustrien.

Området omfatter allerede det verdensomspændende tarmfirma DAT-Schaub. Hertil kommer et nyetableret selskab DC Ingredients, som blandt andet beskæftiger sig med anvendelsen af blod fra slagteprocessen, minkpulp og hydrolyserede proteiner, og det bliver det selskab, Jan Boeg Hansen skal stå i spidsen for.



Jan Boeg Hansen, 56 år, har mere end 30 års erfaring med salg og produktion

af ingredienser til fødevarerindustrien – herunder en baggrund i ledende stillinger i både Novo Nordisk, Chr. Hansen, tyske GELITA og biotechfirmaet Cleanfield.

- Jan Boeg Hansen er et oplagt bud på en erfaren person, der kan udvikle et vigtigt forretningsområde i koncernen. Med den danske omkostningsstruktur har det i en årrække været afgørende, at vi er ekstraordinært dygtige til at få værdi ud af hele produktet. Ikke kun koteletterne og flæskestegen, men også blod, tarme og andre biprodukter. Med etableringen af DC Ingredients er der sat strategisk fokus på området, siger bestyrelsesformand i DC Ingredients og CEO i DAT-Schaub Jan Roelsgaard.

På DAT-Schaubs fabrik i Kina pakkes og sorteres hvert år 1,4 millioner svinetarme. På trods af virksomhedens år har været ramt af faldende priser på naturtarme, har den fået et solidt plus på bundlinjen.  
Foto: Morten Fauery.



#### DAT-Schaub har i regnskabsåret 2012/13 haft:

- 1764 medarbejdere
- En omsætning på 3,4 milliarder kr. - næsten 600 millioner kr. mere end året før
- 271 millioner kr. i primært driftsresultat - ca. 70 millioner kr. mindre end i 2011/12.

skaber i DAT-Schaub været i stand til at fastholde mængder og markedsandele.

- Det er meget positivt, at vi afsætter de forventede mængder og fastholder de markedsandele, vi strategisk har fastlagt. Man kan sige, at vi får det samme stykke af kagen, men de faldende priser har betydet, at kagen er mindre, og så er vores stykke selvfølgelig også mindre værd, siger Jan Roelsgaard.

#### ROBUST SELSKAB

Sammenlignet med konkurrenterne i branchen har DAT-Schaubs indtjening dog været flot. Jan Roelsgaard glæder sig over, at DAT-Schaub har en solid bund under indtjeningen.

- Vi blev i regnskabsåret ramt af både faldende priser og nogle handels-politiske udfordringer, som har kostet os ret betydelige beløb. Set i den sammenhæng er resultatet derfor tilfredsstillende. Hvis vi ser 10 år tilbage, havde vi også et år, hvor vi var ramt af lignende udfordringer, men det kostede langt mere på indtjeningen.

- Derfor er jeg tilfreds med, at de investeringer og opkøb, vi har foretaget i de senere år, har været med til at gøre DAT-Schaub til et mere robust selskab, som leverer tilfredsstillende resultater også i udfordrende år, siger Jan Roelsgaard.

# UDFORDRET AF FALDENDE PRISER

## DAT-SCHAUB FASTHOLDER SIN MARKEDSANDEL, MEN TJENER MINDRE. DET ER ET RESULTAT AF FALDENDE TARMPRISER.

Gennem de senere år har DAT-Schaub leveret en række meget flotte resultater. Igen i 2012/13 leverer virksomheden et solidt plus på bundlinjen.

Administrerende direktør Jan Roelsgaard må imidlertid erkende, at resultatet er væsentligt under det, der er leveret de senere år.

- Vi har været ramt af, at priserne på naturtarme generelt har været faldende. Prisen på mucosa er faldet med 25 procent, mens prisen på svinetarme de

senere år er faldet med hele 75 procent. Det har selvfølgelig haft betydning for indtjeningen, forklarer Jan Roelsgaard.

#### SAMME ANDEL AF MARKEDET

Han kan til gengæld glæde sig over gode resultater i de virksomheder, DAT-Schaub har opkøbt de senere år. Det gælder også DCW Casing LLC i USA, som blev etableret i begyndelsen af regnskabsåret. Selskabet har afsat de forventede mængder og har ligesom de øvrige sel-

# STRUKTURPLAN SKAL FREMTIDSSIKRE

DANISH CROWNS BESTYRELSE HAR GODKENDT EN OMFATTENDE STRUKTURPLAN FOR DEN DANSKE DEL AF KONCERNEN. EN RÆKKE DEN NÆRMESTE FREMTID SIKRE, AT PRODUKTIONEN I DANMARK ER KONKURRENCEDYGTIG – OG AT SLAGTEKAPACITETEN PASSER

- Vi har brugt de seneste måneder på at vende alle sten for at finde ud af, hvordan vi ansvarligt løser den aktuelle udfordring med overkapacitet og samtidig fastholder et skarpt fokus på omkostningerne i den danske del af produktionen, siger CEO i Danish Crown Kjeld Johannesen.

Strukturplanen betyder blandt andet, at bestyrelserne for Danish Crown og datterselskabet Tulip Food Company har indstillet til, at Danish Crowns udbeningsafdeling i Faaborg og Tulips produktion af færdigretter ligeledes i Faaborg lukkes, fordi produktionen i sin nuværende form ikke er konkurrencedygtig.

De to lukninger berører i alt ca. 470 medarbejdere, hvoraf godt 60 er ansat i Tulip Food Company.

## Forhandlinger om Bornholm og Skærbæk på vippen

Samtidig indstiller bestyrelsen til, at der indledes forhandlinger med medarbejderne og andre interessenter på slagteriet i Skærbæk og på Bornholm om en mere bæredygtig omkostningsstruktur.

- Det er ikke nogen hemmelighed, at slagteriet på Bornholm har været i kikkerten længe, fordi det ganske enkelt koster væsentligt mere per kilo kød, vi producerer på øen. Men vi er også meget opmærksomme på både de lokale arbejdspladser og den kortest mulige transport af slagtedyrene. Derfor vil vi sammen med medarbejderne og politikerne se på, om vi kan finde andre løsninger, der gør produktionen på Bornholm økonomisk bæredygtig. På den måde håber vi at kunne bevare slagteriet og arbejdspladserne, siger CEO for DC Pork Jesper Friis.

Den samme udfordring gør sig gældende, når det handler om soslagninger i Danmark. I dag slagter Danish Crown

søer på slagteriet i Sæby, hvor søerne udgør en mindre del af produktionen, og i Skærbæk, som er et rent soslageri.

- Vi skal naturligvis kunne tage imod andelshavernes søer, når de skal slagtes. Men især i Skærbæk er det omkostningstungt og ikke konkurrencedygtigt, og det skal vi se på med strategisk sigte. Enten skal vi minimere aktiviteterne, eller også skal produktionen gennemføres smartere og billigere, siger Jesper Friis.

## 350 stillinger skal nedlægges

Strukturplanen indebærer også en tilpasning af kapaciteten på de danske svineslagterier i koncernen.

- Vi har i dag kapacitet til at slagte flere svin, end der leveres til slagterierne, og det er ikke holdbart, siger Jesper Friis.

Tilpasningen vil berøre ca. 350 medarbejdere fordelt på flere produktionsanlæg.

- Vi har ikke på forhånd lagt os fast på, hvordan vi tilpasser kapaciteten, men vi ved, det drejer sig om ca. 350 medarbejdere, der vil blive berørt. Derfor er det her et ønske om en oprigtig dialog om, hvordan vi kan strukturere produktionen, så færrest muligt mister deres arbejde. Der er en række forskellige løsninger på anlæggene, og dem drøfter vi med medarbejderne, forklarer Jesper Friis, som understreger, at behovet for en mindre slagtekapacitet er til stede allerede nu.

## Danmark er det svage led

Igennem de seneste godt fem år er produktionen af slagtesvin i Danmark faldet med godt 20 pct. I december kom der en håndsrækning fra politisk side i form af en vækstpakke. Den lægger op til en ændring af blandt andet skattereglerne, hvis man investerer i sin egen arbejdsplads.

- Hvis vi ikke sætter ind med nye

tiltag, fortsætter udviklingen, og så kommer vi til at stå med overkapacitet igen om et år. Derfor er det oplagt at genoptage diskussionen med medarbejderne og se på, om vi med de nye regler kan genetablere slagtesvineproduktionen og dermed sikre de arbejdspladser, der er tilbage, siger Jesper Friis.

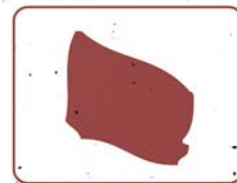
- Danish Crown er en stærk koncern, men den overordnede økonomiske styrke kan ikke opveje det faktum, at den danske del af produktionen er økonomisk svag. En kæde er som bekendt ikke stærkere end sit svageste led, og i en branche med hård konkurrence skal vi tænke langsigtet, siger Kjeld Johannesen.

## FAKTA – KAPACITETSTILPASNINGER PÅ SVINESLAGTERIERNE

- Danish Crown slagtede i regnskabsåret 2012/13 ca. 14,8 mio. svin og søer i Danmark
- Der er ca. 5.200 medarbejdere på DC Porks danske slagteanlæg
- Igennem de seneste godt fem år er produktionen af slagtesvin i Danmark faldet med godt 20 pct. Danish Crown har derfor en overkapacitet på svineslagterierne, der nødvendiggør en tilpasning af kapaciteten for at sikre en konkurrencedygtig produktionsstruktur
- Der er lokalforhandlinger i gang med medarbejderne på slagtestederne om tilpasning af kapaciteten svarende til en kapacitetsnedgang på ca. 20.000 grise pr. uge.
- Ca. 350 medarbejdere bliver berørt af kapacitetstilpasningerne.

# DANISH CROWN

DE FØRSKELLIGE TILTAG SKAL I  
TIL ANTALLET AF SLAGTESVIN.



## FAKTA - DANISH CROWN FAABORG

- Danish Crown i Faaborg udbener skinker og producerer backs (råvarer til slicet back bacon) og skinke halvfabrikata (metapress-skinke).
- Lukningen berører 409 medarbejdere, og Danish Crown har oprettet en jobbank med det mål at hjælpe dem videre med uddannelse eller andet arbejde.
- Afdelingen lukkes senest i begyndelsen af 2016.
- Der bliver iværksat en analyse for at afgøre, om produktionen skal flyttes til Polen eller Tyskland

## FAKTA - TULIP FAABORG

- Tulip i Faaborg producerer kølede og frosne færdigretter
- Lukningen af fabrikken berører 63 ansatte, og Tulip har oprettet en jobbank med det mål at hjælpe dem videre med uddannelse eller andet arbejde
- Overflytning af produktion fra Tulip i Faaborg sker løbende, og fabrikken lukker endeligt i september 2014
- Cirka 70 procent af produktionen i Tulip i Faaborg overflyttes til Tulip i Aalborg, hvor Tulip investerer cirka 30 millioner kroner og skaber nye arbejdspladser i byen
- Den resterende produktion fordeles på de øvrige fabrikker

## FAKTA - DANISH CROWN I SKÆRBÆK

- Danish Crown i Skærbæk er et rent soslægteri og slagter ca. 4.400 søer/uge
- Afdelingen har ca. 85 medarbejdere
- Der er indledt forhandlinger med medarbejderne i Skærbæk om en økonomisk bæredygtig strategi for soslægtninger på anlægget
- Forhandlingerne forventes afsluttet inden 1. juli 2014

## FAKTA - DANISH CROWN RØNNE

- Danish Crown i Rønne slagter ca. 8.700 svin/uge og ca. 200 søer/uge
- Afdelingen har ca. 190 medarbejdere
- Der er behov for årlige besparelser på 20-25 mio. kroner for at sikre en rentabel produktion
- Danish Crown er i forhandlinger med medarbejdere, andelshavere og myndigheder om besparelserne og forventer at afslutte forhandlingerne senest 1. juni 2014



# KAPACITETEN SKAL PASSES TIL

FOR MANGE HÆNDER TIL FOR FÅ SVIN. DEN NYE STRUKTUR-PLAN RAMMER BREDT.

Strukturplanen rammer ikke kun DC's anlæg i Faaborg, Skærbæk og Rønne. Den indebærer også en tilpasning af kapaciteten på de øvrige danske svineslagterier i koncernen.

- Vi har i dag kapacitet til at slagte flere svin, end der leveres til slagterierne, og det er ikke holdbart, siger direktør for DC Pork, Jesper Friis.

Tilpasningen vil berøre ca. 350 medarbejdere fordelt på flere anlæg. Jesper Friis håber derfor, at medarbejderne på de forskellige slagterier er klar til en dialog

i håbet om at finde den bedst mulige løsning for alle.

- Vi har ikke på forhånd lagt os fast på, hvordan vi tilpasser kapaciteten. Men vi ved, vi mangler 20.000 svin, så omkring 350 medarbejdere vil blive berørt. Derfor er det her et ønske om en oprigtig dialog om, hvordan vi kan strukturere produktionen, så færrest muligt mister deres arbejde, fortæller Jesper Friis.

Jesper Friis medgiver, at det er usædvanligt, at DC melder ud om afskedigelser

uden at have planlagt dem i mindste detalje, og det giver Tillidsmandsgruppen en udfordring.

- Det er en stor opgave, at vi tages med i forhandlinger om, hvordan vi tilpasser kapaciteten. Men det er også et udtryk for, at vi bliver lyttet til - og at det nytter at indgå i dialog. Hvis vi på den her måde kan være med til at præge udviklingen og sørge for, at færrest mulige kolleger mister deres arbejde, så har vi opnået noget, siger formand for Tillidsmandsgruppen Lars Mose.



## VIL DRØFTE LØSNINGER

Igennem de seneste godt fem år er produktionen af slagtesvin i Danmark faldet med godt 20 procent.

- Hvis vi ikke sætter ind med nye tiltag, fortsætter udviklingen, og så kommer vi til at stå med overkapacitet igen om et år. Der er en række forskellige løsninger på anlæggene, og det er dem, jeg gerne vil drøfte med medarbejderne, forklarer Jesper Friis.

Han understreger, at der mangler 20.000 slagtesvin fra februar i år.

## NYE REGLER

I december kom der en håndsækning fra politisk side i form af en vækstpakke. Den lægger op til en ændring af blandt andet skattereglerne, hvis man investerer i sin egen arbejdsplads.

- Derfor er det oplagt at genoptage diskussionen med medarbejderne og se på, om vi med de nye regler kan genetablere slagtesvineproduktionen og dermed sikre de arbejdspladser, der er tilbage, siger Jesper Friis.





*Dagen efter, at lukningen af fabrikkerne i Faaborg blev meldt ud, rykkede HR-konsulent Lotte Lind Holm ind med socialplan og jobbank.*  
Foto: DC

# JOBBANKEN ER KLAR

**ALLEREDE DAGEN EFTER DC'S UDMELDING OM LUKNINGERNE I FAABORG, VAR HR-KONSULENT LOTTE LIND HOLM I FAABORG FOR AT FORTÆLLE, HVORDAN VIRKSOMHEDEN TAGER HÅND OM DE 472 MEDARBEJDERE, DER MÅ SIGE FARVEL TIL DERES JOB.**

Når en lukning meldes ud, ruller Danish Crown sin socialplan ud. I Faaborg er det lidt specielt, da både DC og Tulip har fabrik her. Eftersom Tulip er indstillet til at lukke til september, mens DC først planlægges afviklet endeligt om to år, er

der hurtigt sat gang i tingene hos Tulip. Dagen efter udmeldingen om lukning blev Samarbejdsudvalget orienteret om socialplanen, mens de 63 medarbejdere blev samlet efterfølgende for at få at vide, hvad de kan få hjælp til.

- Vi har gode erfaringer fra vores tidligere jobbanker. 95 procent af medarbejderne fra den seneste lukning i Esbjerg i 2012 er kommet videre i nye job eller uddannelse, fortæller HR konsulent Lotte Lind Holm.

## OMSKOLING ER VEJEN TIL NYT JOB

**DC-MEDARBEJDERNE I FAABORG HAR OP TIL TO ÅR TIL AT FINDE NOGET ANDET AT LAVE.**



*I løbet af to år lukker DC-fabrikken endeligt. Medarbejderne stopper ikke på én gang, og det kan give dem bedre kort på hånden, når de skal søge nyt job.*  
Arkivfoto.

Kurser og omskoling.

Sådan ser tillidsmanden for Danish Crown i Faaborg på fremtiden for sig selv og sine kolleger, efter at fabrikken er peget ud til at skulle lukke senest i begyndelsen af 2016.

- Der er ikke mange industriarbejdspladser på Sydfoyn, og da slet ikke til at kunne tage så mange ind, som vi er her. Derfor skal størsteparten af os nok have noget omskoling for at kunne finde nyt arbejde, mener tillidsmand Jimmy Andersen.

Midt i det første chok over, at det blev en total lukning af fabrikken og ikke kun en nedskæring, trøster han sig med, at det ikke er 409 kolleger, der bliver sendt ud på det fynske arbejdsmarked på én gang.

### Tid til overvejelser

- Det er trods alt dejligt, at vi har to år til at afvikle det hele. Så er der nok en lille chance for at få afsat folk. Den er i alt fald større, end hvis vi alle sammen

skulle søge job på samme tid, mener Jimmy Andersen.

Tanken om at søge til andre slagterier er nogenlunde lige så fjern som den geografiske afstand. Med 150 km til Horsens, halvanden times kørsel til Ringsted og en færgetur til Blans er det ikke super oplagt. I hvert fald ikke nu. Måske når fyresedlen nærmer sig, og der ikke måtte være andet at få.

### 20 på AMU-kurser

En del medarbejdere har taget hul på kurser. Allerede inden udmeldingen kom, var det sat i værk at sende medarbejdere på AMU-kurser for at holde folk i arbejde i stedet for at skulle afskedige. For tiden er 20 mand på kursus, og det fortsætter frem til sommerferien.

Jimmy Andersen fortæller, at det på et SU-møde er blevet oplyst, at det sandsynligvis først bliver efter sommerferien, at der vil komme en mindre tilpasning i medarbejderstaben. Det giver folk tid til at planlægge deres arbejdsliv i fremtiden.

# I SØGELYSET LÆNGE

## PRODUKTIONEN SKAL VÆRE BÆREDYGTIG.

Med 450.000 slagtninger om året hører DC's slagteri i Rønne til et af de mindste i koncernen. Og med placeringen på solskinsøen ude midt i Østersøen er transport en væsentlig udgift.

Sammen med en række andre faktorer giver det en højere udgift pr. kilo kød, som slagteriet producerer, end for de øvrige danske slagterier i DC.

Alligevel er DC Porks udgangspunkt, at man ønsker at bevare slagteriet på Bornholm. Det skal blot ske på et mere bæredygtigt grundlag end i dag.

- Det er ikke nogen hemmelighed, at slagteriet på Bornholm har været i kikker-

ten længe, fordi det ganske enkelt koster væsentligt mere pr. kilo kød, vi producerer på øen. Men vi er også meget opmærksomme på både de lokale arbejdspladser og den kortest mulige transport af slagtedyrene, siger direktør for DC Pork Jesper Friis

- Derfor er vi sammen med medarbejderne, politikerne og andre interessenter ved at se på, om vi kan finde andre løsninger, der gør produktionen på Bornholm økonomisk bæredygtig. På den måde håber vi at kunne bevare slagteriet og arbejdspladserne, forklarer han.



- Vi skal sikre et bæredygtigt grundlag for slagteriet for at bevare det, slår Jesper Friis fast. Foto: DC.

- VI HAR EN FÆLLES INTERESSE I AT REDDE SLAGTERIET.

Thomas Hansen, tillidsmand.

# - VI KASTER OS IND I KAMPEN

## BORNHOLM: DET ER BARSKT, MEN VI VIL FINDE EN LØSNING.

Kampgejsten er stærk hos tillidsmand Thomas Hansen fra DC Rønne. På fire måneder skal der leveres en løsning, så slagteriet overlever. Kort og godt.

Når han bliver bedt om at beskrive kollegernes reaktion på beskeden om, at DC's bestyrelse har meldt ud, at der skal findes besparelser for 20-25 millioner kr. for at bevare øens slagteri, fortæller han uden omsvøb.

- Kollegerne har taget det rimeligt positivt. Selvfølgelig er det med blandende følelser, men folk havde frygtet, at der var tale om en lukning – ligesom Faaborg, fortæller Thomas Hansen.

### LIV I HÅBET

Bevidstheden om, at der i januar ville komme en strukturplan, og at den kunne indeholde den værste tænkelige besked, gjorde, at rygterne løb hurtigt den torsdag morgen, da fabriksdirektør Frode

Lauersen fra Ringsted, som Rønne hører under, viste sig på slagteriet.

- Så vidste vi godt, at der skulle ske noget, som tillidsmanden tørt konstaterer.

Nu synes han og kollegerne, at der trods alt er et lys for enden af tunnelen. Håbet lever.

### ALLE SKAL BIDRAGE

- Det har givet en anden stemning, at det står klart, at alle skal bidrage, for at det kan lykkes. Nu er det ikke bare slagteriarbejderne, der skal levere. Alt er i spil: omkostninger til transport, energi og veterinærer, andelshaverne og løn-omkostninger, remser han op.

- Vi har en fælles opgave. Det er en barsk udmelding, og finder vi ikke besparelser inden 1. juni, så lukker vi 1. september. Sådan er det.

- Men folk er meget opsat på at finde

en løsning. Vi har en fælles interesse i at redde slagteriet, mener tillidsmanden for de 160 NNF'ere.

Han erkender, at det bliver op ad bakke. De fire måneder kan hurtigt gå, og han er meget spændt på, hvordan de øvrige aktører har tænkt sig at hjælpe med at nå målet.

Men som Thomas Hansen peger på, så vil det være en katastrofe for øen, hvis den andenstørste arbejdsplads lukker. Omkring 160 familier vil blive ramt af følge-virkningerne ved en lukning – altså ud over de 190 medarbejdere på slagteriet og deres familier.

- VI SKAL FINDE BESPARELSER INDEN 1. JUNI. ELLERS LUKKER VI 1. SEPTEMBER.

Thomas Hansen, tillidsmand.

# SKÆRBÆK VIL FORHANDLE

## DANISH CROWNS SOSLAGTERI ER SAT I SPIL I NY STRUKTURPLAN.

Soslagteriet i det sydvestlige Jylland er ét af de to anlæg, der er indstillet til forhandlinger i DC Porks nye strukturplan.

Bestyrelsen har indstillet til, at der indledes forhandlinger med medarbejderne og andre interessenter på slagteriet i Skærbæk om en mere bæredygtig omkostningsstruktur.

- Vi var selvfølgelig alle sammen meget chokeret, da vi modtog meldingen. Men kollegerne tager det faktisk roligt, og nu er vi alle sammen enige om at stå sammen og prøve på at finde en løsning. Det kan godt være, vi er et lille anlæg i Skærbæk, men vi er en kæmpe arbejdsplads for Skærbæk by, slår Paul Sejer fast.

Han er tillidsmand i på soslagteriet.

### TUNGE OMKOSTNINGER

Ud over Skærbæk slagter Danish Crown søer på slagteriet i Sæby, hvor søerne udgør en mindre del af produktionen. Derimod er anlægget i Skærbæk et rent soslagteri med 85 medarbejdere.

- Vi skal naturligvis kunne tage imod andelshavernes søer, når de skal slagtes. Men især i Skærbæk er det omkostnings tungt og ikke konkurrencedygtigt. Det skal vi se på rent strategisk. Enten skal vi minimere aktiviteterne, eller også skal produktionen gennemføres smartere og billigere, siger direktør for DC Pork Jesper Friis.

Anlægget i Skærbæk slagter lige nu cirka 4400 søer om ugen. Men der har de seneste år manglet 500-800 søer om ugen for at komme op på slagteriets fulde kapacitet, som ligger på 5200 søer om ugen.

### VENTER PÅ FACTS

De sydvestjyske medarbejdere skal nu sammen med DC Porks ledelse forsøge at forhandle sig til en løsning, der gør soslagtningerne på anlægget mere økonomisk bæredygtige.

- Vi venter på at få mere konkrete facts. Når vi kender dem, så nedsætter vi en arbejdsgruppe, og så vil vi sætte alle kræfter ind på at finde en løsning, der kan være med til at redde slagteriet, fortæller tillidsmand Paul Sejer.

### VIL REDDE SLAGTERIET

Hvad medarbejderne i Skærbæk helt konkret vil byde ind med til forhandlingerne, er derfor stadig uvist.

- Vores udspil til forhandlingerne kommer helt an på, hvor højt overlæggen bliver sat fra ledelsen. Når vi ved det, vil arbejdsgruppen gå hele slagteriet igennem og se, hvad der skal til for at redde slagteriet, siger Paul Sejer.

Forhandlingerne forventes afsluttet inden den 1. juli 2014.

**- KOLLEGERNE TAGER DET ROLIGT. VI ER ENIGE OM AT STÅ SAMMEN OG PRØVE AT FINDE EN LØSNING.**

*Paul Sejer, tillidsmand.*





KJELD JOHANNESSENS LEDER I MEDARBEJDERBLADET "KROGEN" DER UDKOM I UGE 6.

# DEN SVÆRE PLAN



Torsdag den 16. januar går over i historien som en dag, vi alle sammen hellere havde været foruden.

Den dag traf Danish Crowns bestyrelse beslutningen om den strukturplan, som er barsk, men nødvendig i den virkelighed vi befinder os i nu. Og samme dag orienterede vi medarbejdere, ejere og omverden om, at vi inden for en overskuelig fremtid er godt 800 medarbejdere

færre i den danske del af koncernen. Det er en strukturplan, som går hårdt ud over Sydfyn, men som desværre også omfatter 350 slagterimedarbejdere andre steder i Danmark. Og den gav genlyd i samtlige danske medier.

Det var naturligt, at mange af journalisterne gerne ville vide, om strukturplanen er en slags hævn for, at et flertal af medarbejderne i efteråret stemte nej til ideen om en medarbejderfond, som skulle investere i produktionen af slagtesvin.

Og jeg vil gerne benytte pladsen her til at gentage, hvad jeg har svaret alle journalisterne:

At det i mine øjne ville være en uacceptabel måde at drive forretning på. Og at vi naturligvis aldrig kunne eller ville afskedige godt 800 medarbejdere på grund af et afstemningsresultat.

Allerede i august sidste år meldte vi klart ud, at vi inden for kort tid ville blive nødt til at tilpasse antallet af medarbejdere til antallet af slagtesvin, der leveres til slagterierne.

Så selv om de enkelte elementer i planen ikke lå endeligt fast, før bestyrelsen havde godkendt dem, var det ikke nogen overraskelse, at der var forandringer på vej.

Det er heller ikke nogen hemmelighed, at situationen med manglende slagtesvin i Danmark er en situation, der ikke løser sig selv. At vi fortsat har en stor opgave, hvis vi skal ændre udviklingen. Hvis vi skal undgå, at vi igen om et år skal sige farvel til kolleger i Danmark, mens vores

virksomheder i udlandet fortsætter med at vokse sig stærke.

Med regeringens vækstplan i december er der åbnet for, at både medarbejdere og eksterne investorer kan være med til at skaffe den livsvigtige kapital til erhvervet, skrev Børsen mandag den 20. januar. I avisen stod der også: "Hvis man skal rangordne, så er de manglende finansieringsmuligheder det største problem. Det er ubetinget det, som flest har villet tale med mig om, siden jeg blev minister, siger Dan Jørgensen (socialdemokratisk fødevarer-minister, red.), der opfordrer slagteriarbejderne til at gøre brug af muligheden for at investere en del af deres løn i virksomheden".

Jeg håber, der er vilje til endnu en gang at se på nye løsninger, når Jesper Friis tager en tur rundt på slagterierne for at få jeres input.

Jeg er klar over, at den seneste markante udmelding skal fordøjes, og det tager tid. Jeg er også klar over, at der lige nu er utryghed på alle anlæg, fordi det ikke er afgjort, hvordan vi skærer arbejdsstyrken med 350 medarbejdere. Men vi har valgt at orientere om beslutningen, så snart den var truffet. Også for at kunne tage en åben dialog med tillidsrepræsentanterne om, hvordan vi løser det.

Jeg håber, vi de kommende uger kan finde en konstruktiv dialog om, hvordan vi kommer videre sammen.

*Kjeld*

# OVERGANGSORDNING MED LAVERE VÆGTGRÆNSE

Danish Crown indfører overgangsordning på 4 måneder med en lavere vægtgrænse på 70-93,9 kg – herefter kommer vægtgrænsen til at hedde 74-93,9 kg.

Fra uge 2 ville Danish Crown have hævet vægtgrænsen til 74-93,9 kg. (se skema).

Men siden udmeldingen om den højere vægtgrænse har flere leverandører ytret, at de hjemme i deres produktion ikke er parate til at udnytte de nye vægtgrænser. Det kan være en produktion, der for nogle er vanskelig at lægge om, mens det for andre kan være miljøgodkendelsen, der spænder ben for at producere de tungere grise.

- Den bekymring har vi taget alvorligt. Derfor har DC Ejerservice valgt en midlertidig løsning, der tilgodeser alle – og det mener jeg, vi gør med en overgangsordning på 4 måneder, siger formand for SPU Asger Krosgaard.

I den 4 måneders overgangsperiode uge 2 til uge 18 2014 kommer vægtgrænsen til at ligge på 70-93,9 kg. (Se skema).

## Godt for hele værdikæden

- På den her måde har de producenter, der har behov for det, muligheden for at

## AFREGNING AF MULTIGRISE OG SPECIALGRISE I KOMMENDE PERIODE

Specialproduktion	Uge 2 - 18 2014	Uge 2 - 18 2014	
Multigrise	70,0 - 93,9 kg	74,0 - 93,9 kg	
Englandsgrise	70,0 - 93,9 kg	74,0 - 93,9 kg	
Flex levering	70,0 - 93,9 kg	74,0 - 93,9 kg	
Tungsvin	70,0 - 93,9 kg	74,0 - 93,9 kg	Afregnes som multigrise 3% fradrag
	94,0 - 99,9 kg	94,0 - 99,9 kg	
Alt ind Alt ud	70,0 - 94,9 kg	74,0 - 94,9 kg	
Alt ind Alt ud med rådgivning	70,0 - 95,9 kg 7%	74,0 - 95,9 kg 7%	Tilladt andel undervægtige
Sektionsvis Levering	70,0 - 93,9 kg 82,0 - 86,9 kg	74,0 - 93,9 kg 82,0 - 86,9 kg	Interval 5 øre fradrag på gns.vægt
Antonius	Ændrer ikke vægtgrænser		
Bornholmergrisen	Ændrer ikke vægtgrænser		
Frilandsgrise	Får direkte besked pr. mail		
Øko-grise	Får direkte besked pr. mail		

trimme og tilpasse deres produktion til de nye vægtgrænser på 74-93,9 kg, inden de træder i kraft fra 5. maj 2014, siger Asger Krosgaard og tilføjer:

- Det er både Danish Crowns og VSP's klare overbevisning, at de tungere grise er en gevinst for hele værdikæden. Derfor mener jeg, det er glædeligt, at ledelsen

i DC Pork med Jesper Friis i spidsen har tilkendegivet, at de kan finde afsætning i markedet til de tungere grise. Det er bestemt noget at glæde sig over, siger Asger Krosgaard.

## NY TRANSPORTATTEST

### FØDEVARESTYRELSEN HAR UDARBEJDET EN NY TRANSPORTATTEST TIL ANVENDELSE VED TRANSPORT AF ET SYGT ELLER TILSKADEKOMMET SVIN TIL SLAGTNING.

Attesten skal udfyldes af den praktiserende dyrlæge, der attesterer for transportegnethed af et svin forud for transport fra besætningerne, når besætningsejeren og/eller transportøren er i tvivl, om dyret er egnet til den påtænkte transport.

Svinet skal transporteres til slag-

teriet indenfor 48 timer fra dyrlægen har undersøgt dyret og attesteret dets transportegnethed.

Attesten findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside på denne adresse:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Transportattest-Svin.aspx>

Den nye transportattest erstatter ikke attesten vedrørende transport af brok-svin. Det er altså stadig muligt at få dyrlægen til at udforme en brokattest med en gyldighedsperiode på 7 dage til svin med brok over 15 cm.

## UDSAT OG FREMRYKKET PÅ AFREGNING

NY SERVICE GØR DET MULIGT FOR LEVERANDØRERNE AT SE PÅ AFREGNINGEN, HVILKE GRISE DER ER FREMRYKKET ELLER UDSAT.

Når Danish Crowns leverandører for fremtiden modtager deres afregning, vil der ud for hver gris stå et U for udsat eller et F for fremrykket, hvis den pågældende gris er enten udsat eller fremrykket.

Tiltaget er indført for at give leverandørerne et bedre overblik over, hvilke grise der er berørt af leveringsændringerne.

- Vi har ofte talt med leverandører, som har svært ved at se, hvilke svin

som er fremrykket eller udsat. Derfor har vi indført en kode på afregningen, så det fremgår svin for svin, hvilke der er fremrykket, og hvilke som er leveret på leveringsdagen. Det har især været mindre antal svin, som er blevet udsat til en senere levering, som har været svære at genkende på afregningen. Det håber vi nu er blevet tydeligere, siger konsulent fra DC Ejerservice Kent Nedergaard.

De enkelte grise bliver kategoriseret som enten udsat eller fremrykket, hvis den oprindelige tilmeldingsdato bliver ændret mere end 1 dag. Det gælder også de grise, som på trods af enten fremrykning eller udsættelse slagtes i basisvægt.

Hvis leverandøren ønsker et overblik over, hvor mange dage fremrykningen eller udskydningen er, kan man gå ind på Ejersiden under "statistik/finans" og "L\_Læssebidragsopgørelse svin", hvor tilmeldingsdato og afhentningsdato oplyses.

## FORBEDRET SERVICE PÅ UDVIDET SUNDHEDSKONTROL

DANISH CROWN HAR FORBEDRET SERVICE PÅ UDVIDET SUNDHEDSKONTROL, SÅ DET NU ER MULIGT AT REGISTRERE INDIVIDUELLE RESULTATER PÅ SØER. TILMELDINGEN ER FLYTTET TIL EJERSIDEN.

Efter ønske fra landmænd og dyrlæger har Danish Crown forbedret service vedrørende Udvidet Sundhedskontrol (USK).

Det vil sige, at det nu er muligt at få udtaget prøver på søerne og få registreret resultaterne på hver enkelt sø.

USK er et uundværligt redskab i diagnosticering af mavesår, luftvejsinfektioner og reproduktionsproblemer. Servicen er også brugbar som en regelmæssig overvågning af besætningens mavesundhed.

For at minimere den ekstra administration ved den udvidede service er tilmeldingen til USK gjort elektronisk. Det vil sige, at landmanden selv skal tilmelde USK ved den ordinære tilmelding på Ejersiden [www.danishcrown.dk/ejer](http://www.danishcrown.dk/ejer)

Hvis dyrlægen på bedriften er tilknyttet som konsulent på Ejersiden, kan denne også tilmelde dyrene.

Når den elektroniske tilmelding er foretaget, har Danish Crown alle de nødvendige oplysninger, og dyrlægen skal derfor ikke længere ringe eller sende en mail til Danish

Crown for at sikre udtagning af organer. Din dyrlæge skal stadig udfylde en rekvisition, der skal følge dyrene til slagteriet.

### Flere svin end tidligere

Den elektroniske tilmelding gør det også muligt at tilmelde andre organer end mave, lunger og kønsorganer. Andre organer af interesse er typisk lever, nyre eller hjertes.

I rubrikken ud for det ønskede organ noteres det antal dyr, der skal udtages organer fra. Ønskes et andet organ end lunger, maver eller kønsorganer, noteres antallet i rubrikken Andet. Tilmeldingen kan nu kun gennemføres, hvis der i kommentarfeltet til vognmanden oplyses et organ.

Der kan maksimalt tilmeldes 30 svin, hvilket er fem mere end tidligere. Prisen for udtagning, pakning og forsendelse på 30 organer fra slagtesvin er 600 kr. Maksimum tilmeldinger for søer er 20 stk., og udtagning, pakning og forsendelse koster 200 kr. for de første 10 organer og 200 kr. for de næste 10.

### Tydelig mærkning

Husk, at USK-søer altid skal være mærket tydeligt op med farvespray og have et letlæseligt øremærke svarende til det noterede på rekvisitionen og holdes adskilt fra de normale slagtesøer.

Ved undersøgelse af mavesundhed i soholdet anbefales det af laboratoriet i Kjellerup at lade minimum 20 maver indgå i undersøgelsen. Bliver maverne indsendt over 2-3 uger kan laboratoriets startgebyr spares.

Tilmeldingen af USK følger tilmeldingen af grise og skal altså være foretaget senest tre dage inden slagting. På den måde sikrer vi både vognmand og det enkelte slagteri muligheden for en optimal planlægning, der skal sikre en højere succesrate ved udtagningerne.

Rekvisitionen udfyldes på normal vis og skal følge dyrene fra besætningen til slagteriet. Efter undersøgelse på laboratoriet sendes rapporten til den rekvirende dyrlæge.



## FLERE UANMELDTE DANISH-BESØG

**FRA 1. JANUAR 2014 BLEV DER INDFØRT UANMELDTE BESØG I DANISH-ORDNINGEN. DET ER KRAV FRA DET TYSKE KVALITETSSYSTEM QS, DER FÅR VSP TIL AT STRAMME ORDNINGEN.**

I et forsøg på at gøre kontrollen i hele fødevarerækeden bedre og mere ensartet har det tyske kvalitetssikringssystem QS pålagt alle sine medlemmer at indføre uanmeldte besøg i de QS-godkendte kvalitetsstandarder. Det betyder, at der fra 1. januar 2014 er indført uanmeldte besøg i forbindelse med kontrollen af de svinebesætninger, der er godkendt under branchens egen produktstandard DANISH.

### Intet valg

For at sikre den danske eksport af svinekød og smågrise til blandt andet Tyskland er det et krav, at svineproducenterne er DANISH-godkendte. Det er ikke noget nyt og er accepteret af svineproducenterne. Det er heller ikke nyt for de producenter, der producerer Englandsgrise til det svenske og engelske marked, at man kan

få uanmeldt besøg. Sådan har det nemlig været for dem i flere år. Men det er nyt, at alle svineproducenter under DANISH-ordningen nu kan få uanmeldt besøg, og de har ikke noget valg.

- Vi har i svinebranchen selv lavet et anerkendt kvalitetssikringssystem, der giver adgang til alle de store markeder. Og det er et krav for at få adgang til det tyske marked, at ordningen er accepteret af det tyske kvalitetssystem QS. Derfor er der ikke noget valg i forhold til at indføre uanmeldte besøg, siger daværende direktør for Videncenter for Svineproduktion og formand for styregruppen bag DANISH Produktstandard og standarden for englandsgrise Nicolaj Nørgaard. Det betyder, at man som svineproducent ikke kan sige 'nej tak', når kontrolløren fra Baltic Control banker på døren for at lave den sædvanlige gennemgang af produktionen.

### Branchebestemt

Som nævnt er DANISH-ordningen et brancheinitiativ, og den har en styregruppe bestående af repræsentanter fra alle led i kæden. Derfor var det også Nicolaj Nørgaards håb, at alle vil tage godt imod det nye initiativ.

- Det er vigtigt, at vi alle samarbejder for at få de nye tiltag til at fungere optimalt. Hvis ikke vi gør det, kan det blive vanskeligt at dokumentere over for kunderne, at vi i dansk svineproduktion har styr på tingene. I sidste ende kan det betyde unødige ekstraudgifter for hele branchen, siger Nicolaj Nørgaard.

Han appellerer specielt til, at svineproducenterne tager godt imod kontrollørerne, når de kommer uanmeldt, som det allerede er tilfældet nu med 10 procent af UK-producenterne, der hvert år får uanmeldt besøg.

## SØER OG RESTGRISE/SLAGTESVIN PÅ SAMME BIL

**DANISH CROWN LANCEREDE I STARTEN AF 2013 MULIGHEDEN FOR AT SENDE RESTGRISE OG POLTE TIL SLAGTERIET SAMMEN MED SØERNE.**

Ordningen er blevet godt modtaget hos en række producenter, men der kan være endnu flere, der kan have gavn af ordningen. Hvis du fra tid til anden leverer søer, der slagtet vejer under 110 kg, kan der være penge at hente via ordningen.

Kort fortalt, så indgår grisene i én og samme logistikberegning, så ordningen vil bidrage til større leverancer og dermed en økonomisk mere fordelagtig afhentning.

Afregningen af restgrise (under 110 kg slagtet), der tilgår et soslagteri, er sonotering plus 1 kr., hvilket er en lavere betaling end slagtesvinenoteringen (afhængig af vægten). Det gør, at dobbelt A-kontrakten med fordel kan kombineres med almindelig levering af slagtesvin således, at man i uger med flere slagtesvin sender dem til almindelig slagtesvineslagteri og så kun sender med sobilen i perioder med få slagtesvin/restgrise/polte.

Skulle du være interesseret i at gøre brug af ordningen eller blot høre mere om den, kan du kontakte Hans Jørgen Tellerup, Ejerservice på 8919 2243, eller på mail: HJTE@danishcrown.dk

For at bruge ordningen skal du oprettes med en særlig kontrakt først.

### FAKTA

Den danske svinebranches eget kvalitetssikringssystem DANISH Produktstandard:

- Ejet af Videncenter for Svineproduktion, L&F
- Eksisteret siden 2007
- Akkrediteret i forhold til den internationale standard EN 45011
- Godkendt af det tyske kvalitetssystem QS
- Produktstandard for englandsgrise:
- Ejet af Danish Crown, Tican og Videncenter for Svineproduktion, L&F
- Standard som DANISH, men opfylder endvidere engelsk lovgivning

# POPULÆRE WORKSHOPS I UGE 9 OG 10

**DC EJERSERVICE WORKSHOPS HAR VOKSET SIG TIL EN GEDIGEN SUCCES BLANDT ANDELSHAVERNE. MANDAG DEN 24. FEBRUAR I RINGSTED AFHOLDSES DEN FØRSTE WORKSHOP AF I ALT SEKS RUNDT OM I LANDET.**

Én gang om året arrangerer DC Ejerservice en turné rundt i landet, hvor andelshavere kan komme og få taget temperaturen på bedriften, få en orientering om nye tiltag og i det hele taget få direkte og personlig rådgivning af DC Ejerservice' dygtige konsulenter.

- Vi er en meget dynamisk virksomhed, som konstant udvikler sig for at bevare skarpheden og konkurrenceevnen. Derfor gør vi meget ud af workshopsene, hvor ejerne kan komme og få deres bedrift og relation til Danish Crown set efter i sømmene med udgangspunkt i egne nøgletal, siger afdelingschef i DC Ejerservice Jacob Rasmussen og fortsætter:

- Derfor går andelshaverne ofte hjem efter et besøg på en workshop med forslag eller inspiration til ændringer, der kan forbedre bundlinjen.

## Temaer på årets workshops

SPF: Optimal udskiftningsstrategi i soholdet, serviceeftersyn på griseringe, AI/AU, finansiering af avlsdyr og smågrisemarkedet.

DC: Leveringsstrategi, optimal slagtevægt, hvordan udnytter jeg de højere vægtgrænser?, nybygningstillæg, salmonella, DC Ejerservice's svinerådgivning hjemme på bedriften med tilhørende E-kontrol, hvordan bruger jeg Ejersiden som et aktivt redskab i min besætning?

Temaerne her er udelukkende ment som inspiration til emner, det kunne være interessant at tage op med DC's konsulenter. Har du andre emner, som interesserer dig, så er det det, vi skal tale om.

Som noget nyt i år opgraderer vi rådgivningen af vores soleverandører. Derfor



skal soholdere ikke holde sig tilbage med at komme til workshop.

På workshopsene i Ringsted, Sæby, Blans, Kolding og Herning vil der være mulighed for rundvisning i produktionen. I Randers vil der være foredrag med én af koncernens nøglepersoner.

Der gøres opmærksom på, at der kan forekomme ventetider til en snak med de tilstedeværende konsulenter og til virksomhedsrundvisningen/foredraget.

Der vil blive serveret sandwich og mineralvand samt kaffe og småkager.

## DC-webtilmelding:

Log ind på "Ejersiden" vælg "Tilmelding" vælg "Arrangement tilmelding"

## Tilmelding pr. tlf:

DC Ejerservice tlf. 89191920

Tilmelding skal foregå senest kl. 13.00 - 2 dage før arrangementet.

**For at minimere ventetider, beder vi dig om at tilmelde din ankomst inden for følgende tidsrum:**

Sted	dato	kl. 10-12	kl. 13-15
DC Ringsted Brahesvej 22, 4100 Ringsted	Mandag 24. februar	Mødenr. 10	Mødenr. 11
DC Sæby Wenbovej 2, 9300Sæby	Onsdag 26. februar	Mødenr. 20	Mødenr. 21
DC Randers Marsvej 43, 8960 Randers SØ	Fredag 28. februar	Mødenr. 30	Mødenr. 31
DC Blans Langbro 7, 6400 Sønderborg	Mandag 3. marts	Mødenr. 40	Mødenr. 41
DC Kolding Ndr. Havnevej 1, 6000 Kolding	Onsdag 5. marts	Mødenr. 50	Mødenr. 51
DC Herning Danmarksgade 22, 7400 Herning <i>Indgang: hjørnet af Dr. Boulevard/Fonnesbechsgade</i>	Fredag 7. marts	Mødenr. 60	Mødenr. 61



# FIRE NYE I REPRÆSENTANTSKABET

**DANISH CROWNS ANDELSHAVERE MED SVINEPRODUKTION HAR VALGT DERES 78 MEDLEMMER TIL DET NYE REPRÆSENTANTSKAB. 74 ER GENGANGERE, MENS DER ER BLEVET PLADS TIL FIRE NYVALGTE. REPRÆSENTANTSKABET ER REDUCERET FRA 225 TIL 90 MEDLEMMER.**

De fire nyvalgte blev fundet med to i hver af kredsene 3 og 5, mens der var lutter genvalg i de øvrige fire kredse. I kreds 6 blev Michael Nielsen, Enghave, valgt ind. Han har hidtil haft plads i repræsentantskabet i sin egenskab af formand for Antonius-producenterne. I kreds 3 var det Brian Hedegård, Haunstrup, og Poul Kjær Poulsgaard, Madum, der blev valgt ind som nye, mens det i Kreds 5 var Torben Bang, Årup, og Peter Bech fra Stouby ved

Horsens. Sidstnævnte har en bedrift med 500 søer og leverer ca. 15.000 slagtesvin om året.

- Jeg vil gerne lidt tættere på selskabet og være med til at træffe beslutningerne, så jeg ser frem til arbejdet i repræsentantskabet, sagde Peter Bech, da han netop var blevet valgt.

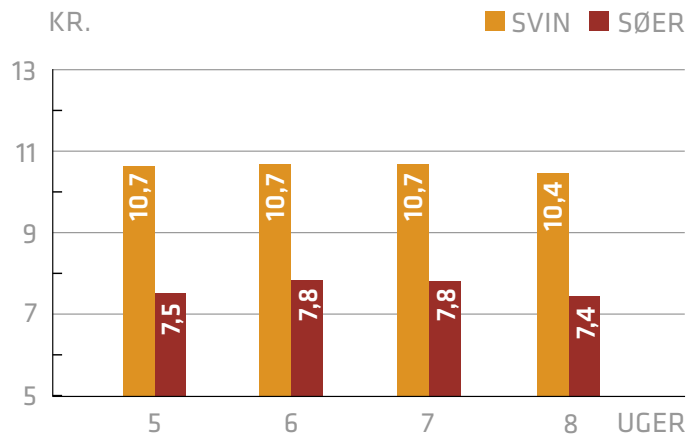
Over 1.400 har været med til kreds-møderne, og der har generelt været stor interesse for at få plads i repræsentant-

skabet. Flest kandidater var der i kreds 3, hvor hele 34 blev bragt i forslag til de 13 pladser.

- Det er rigtigt godt, at der er så mange, som gerne vil i repræsentantskabet. Det viser, at ejerne har stor interesse i at være med til at træffe de store beslutninger i vores selskab, og det mener jeg afgjort er med til styrke Danish Crown, siger Danish Crowns formand Erik Bredholt.



## NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

## MARKEDS- BERETNINGEN

De europæiske markeder er fortsat under pres som følge af situationen i Rusland, hvor der ikke er udsigt til en hurtig løsning.

Vi ser faldende priser på skinker, bove og forender.

Det kinesiske marked er endnu ikke kommet i gang efter nytåret. Det japanske marked er uforandret.dk.



# NYT KREATURFORUM PÅ PLADS

DET NYE KREATURFORUM MED 53 MEDLEMMER ER PÅ PLADS.

Efter den nye revision af vedtægterne i Danish Crown er repræsentantskabet reduceret til 90 medlemmer – 81 svineandelshavere og 9 kreaturandelshavere.

Antallet af kredse blev også reduceret til seks kreaturkredse og seks svinekredse.

De nye kredse har bragt nye andels-havere sammen, og det har betydet møder med flere deltagere og en livlig debat.

Formand for kreaturudvalget Peder Philipp siger om årets kredsmøder:

- Det har været en positiv oplevelse at være til kredsmøder i de nye kredse. Der har været en god stemning og en konstruktiv debat. Så det har været, som det skal være, siger Peder Philipp.

## DE 53 NYE MEDLEMMER TIL DANISH CROWNS KREATURFORUM BLEV:

### Kreds 2 – Aulum:

Jesper Fjordside  
Finn Dahl Hansen  
Jesper Hedegård  
Flemming Nyborg Jensen  
Ernst Stensig Kristensen  
Erik Byskov Larsen  
Steen Nørgaard  
Søren K. Rasmussen  
Henrik Vestergård  
Karsten Willumsen

Peder Philipp  
Hans Marten Smidt  
Ole Sørensen

### Kreds 5 – Middelfart:

Jens Bo  
Asger Christensen  
Ove Eriksen  
Lasse Krogh Olsen  
Jørgen Schelde Pedersen  
Marianne Voldsgaard

Jens Lykou  
Hans Petersen  
Mogens Ravn

### Kreds 1 – Ålborg:

Oluf Andersen  
Chr. Dissing  
Martin Gregersen  
Niels Hedermann  
Carl Emil Jensen  
Per Krogsgaard  
Jørgen Larsen  
Hans Ulrik Lund  
Allan Michael Scheel  
Jens Sørensen

Britt Brøchner-Nielsen  
Lars Christiansen  
Michael Mikkelsen  
Per Nielsen  
Jens Verner Pedersen  
Svend Rytter Pedersen  
Jens Erik Østergaard

### Fra økologerne:

Frode Flyvbjerg Kristensen

### Fra kalveudvalget:

Hans Kr. Oksbjerg

### Fra kødkvægsudvalget:

Erling Christensen

### Kreds 4 – Varde:

Kjeld Andersen  
Viggo Ø. Bloch  
Knud Lorentzen  
Henning Nielsen  
Leif S. Pedersen

### Kreds 6 – Agerskov:

Claus B. Andersen  
Thomas Gubi  
Dieter Fries  
Jan Henriksen  
Jette Jacobsen

### Kreds 3 – Viborg:

Anders B. Andersen

## PEDER PHILIPP GENVALGT SOM FORMAND FOR KREATURFORUM

Peder Philipp blev enstemmigt genvalgt til formand for Kreaturforum, mens Karsten Willumsen er nyvalgt næstformand. De er begge samtidig valgt til repræsentantskabet.

Blandt de øvrige medlemmer af Kreaturforum skulle der vælges yderligere syv medlemmer til repræ-

sentantskabet. Her blev Oluf Andersen, Britt Brøchner, Erik Byskov, Jørgen Larsen, Jens Lykou, Steen Nørgaard og Ole Sørensen valgt, mens Jens Verner Pedersen og Hans Kristian Oksebjergh blev suppleanter.

Peder Philipp, Karsten Willumsen, Jørgen Larsen, Jens Lykou og Steen Nør-

gaard blev samtidig valgt til den kommende divisionsbestyrelse i DC Beef.

- Jeg synes, vi har fået sat et rigtigt stærkt hold. Det er en god blanding af nye og rutinerede kræfter, og jeg sikker på, at vi nu er rigtigt godt klædt på til at udvikle DC Beef på alle fronter, siger Peder Philipp.

## SEND FLERE DANSK KØDKVÆG

**DC BEEF HAR BRUG FOR AT MODTAGE FLERE UNGDYR,  
DER OVERHOLDER DANSK KØDKVÆG-KONCEPTET.  
TILLÆGGET ER PT. PÅ 1 KR./KG.**

Oven på julen har vi modtaget for få dyr, der overholder Dansk Kødkvæg-konceptet. Det er uheldigt i forhold til, at detailkæden Eurospar har brug for at kunne markedsføre og sælge Dansk Kødkvæg hele året rundt.

Derfor denne opfordring til at sende færdigfedede kødkvægskvier og ungtyre over 12 mdr. i den kommende periode, inden DC Beef igen får en masse kalve til slagt, der er født sidste forår.

Når udbuddet af kalve stiger til foråret, er det sandsynligt, at tillægget på 1 kr./kg bliver justeret.

Du kan fortsat tilmelde dig til konceptet "Dansk Kødkvæg". Det kræver blot en underskrift på en kontrakt.

Kontakt gerne DC Ejerservice på tlf. 89 19 25 90



# DANSK KØDKVÆG

## VOGNMANDSOVERDRAGELSE

Pr. 1. december 2013 har Carl R. Petersen og Sønner ApS solgt sin vognmandspraksis til Sydfyns Kreaturtransport ApS. Slagtedyrene i den tidligere vognmandspraksis skal fortsat tilmeldes DCs Ejerside via slagteriet eller via servicetelefonen. Ønskes direkte kontakt til den nye vognmandspraksis kan det ske på følgende telefonnummer: 62 52 17 90

# DC BEEF HAR FÅET 190 NYE ANDELSHAVERE PÅ ET HALVT ÅR

**DER ER GANG I INDMELDELSERNE HOS DC BEEF FOR TIDEN. GLÆDELIGT, SIGER PEDER PHILIPP, DER SER TILGANGEN SOM ET TEGN PÅ, AT KVÆGBRUGERNE KIGGER EFTER EN SAMARBEJDSPARTNER, DER ER RUSTET TIL FREMTIDEN.**

Om ikke så længe åbner staldene på DC Beefs nye kreaturslagteri i Holsted, ét af de største og mest moderne i Europa. Byggeriet skal ses som et fysisk bevis på den optimisme, som DC Beef har for den fremtidige produktion af mælk og oksekød i Danmark – og den optimisme er der mange kvægbrugere, som deler.

Siden 1. august sidste år, da DC Beef hævdede introduktionstillægget til 1 kr./kg de første to medlemsår, er der kommet 190 nye andelshavere til. Derudover prøver yderligere 40 andelshavere DC Beef af i den såkaldte Bonus-tillægsordning, hvor potentielle andelshavere får 1 kr. ekstra kiloet i op til et halvt år.

- DC Beef signalerer med byggeriet af Holsted, at vi tror på fremtiden – og vi er ellers ikke normalt jubel-optimister, siger Kreaturforumsformand Peder Philipp og smiler lidt smørret.

- Men med Holsted som motor i den danske oksekødsproduktion, så står vi med nogle kort på hånden, som vores andelshavere hurtigt kommer til at kunne mærke på pengepungen, siger Peder Philipp.

## Holsted giver plus på afregningen

Med det hentyder han til DC Beef-direktør Lorenz Hansens gentagne budskab om, at slagteriet i Holsted kommer til at give op til 80 øre/kg ekstra på noteringen allerede fra år 2 efter ibrugtagning.

- Det er det første nye, større kreaturslagteri i Danmark i næsten fire årtier og den største enkeltstående investering i kreatursektoren nogensinde. Slagteriet er projekteret efter helt moderne princip-



*Luftfoto af det nye kreaturslagteri i Holsted, som i foråret kommer til at slagte dyrene fra DC Beefs nye andelshavere.*

per, og det bliver blandt andet muligt at udnytte biprodukter langt bedre end i dag, siger Lorenz Hansen og uddyber:

- Når vi ser på udviklingen i produktionsomkostningerne i slagteribranchen i Danmark, så skal vi være foran på teknologi for at være konkurrencedygtige. Det bliver vi med det nye kreaturslagteri. Samtidig sikrer vi, at vi skaber den højeste mulige værdi ud af de råvarer, vi arbejder

med - og udnytter energi og andre ressourcer bedst muligt, slutter DC Beef-direktøren.

*Læs om fordelene ved andelshaverskab i DC Beef:  
<http://www.danishcrown.dk/Ejer/Kreaturleverandoer/Kontante-fordele-som-kreaturleverandoer.aspx>*



# KREATURNOTERINGEN

## Uge 7

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

### Kalv u. 8 mdr.

	29,65	29,05	28,45	27,80	-	0
--	-------	-------	-------	-------	---	---

### Dansk Kalv

180-240 Kg.	27,30	27,30	27,30	26,80	-	-
-------------	-------	-------	-------	-------	---	---

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

160 Kg.	25,20	24,60	24,20	23,50	20,40	-
200 Kg.	26,20	25,60	25,15	24,20	21,30	-
260 Kg.	28,15	27,55	27,05	25,80	23,10	-
380 Kg.	28,15	27,55	27,05	22,70	19,50	-
400 Kg.	25,95	24,85	24,10	22,10	18,90	-

### Tyre på 24 mdr. og derover

	20,45	19,40	18,35	17,30	14,95	-
--	-------	-------	-------	-------	-------	---

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

230-340 Kg.	27,00	24,90	22,80	20,90	-	-
-------------	-------	-------	-------	-------	---	---

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

400 Kg.	25,80	23,70	21,75	20,90	18,65	-30
300 Kg.	25,80	23,70	21,60	19,70	17,25	-30
240 Kg.	25,20	23,10	21,00	19,10	16,15	-30
180 Kg.	23,00	20,90	18,70	16,90	14,45	-30

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

400 Kg.	24,45	22,95	21,45	20,90	18,65	-30
300 Kg.	21,75	20,25	19,25	18,55	16,50	-30
240 Kg.	18,05	16,70	15,80	15,35	14,90	-30
180 Kg.	17,45	15,95	15,20	14,20	13,90	-30

\* 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 1,00 kr. pr. kg. for dyr på Dansk Kødkvægskontrakt.

## TILLÆG PÅ KREATURER TIL FRILAND

### Uge 7

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

Frilands-koncepter	Tillæg til DC-notering	
Kategori	Kr./kg	
Friland Limousine Unik		
Tyre og Kviekalve u/12 mdr.	Variabelt tillæg	2,00 <sup>1</sup>
	Kontraktillæg*	1,00 <sup>1</sup>
Friland Kødkvæg (75% race)	Variabelt tillæg	0,50 <sup>1</sup>
	Kontraktillæg*	1,00
Friland Kødkvæg Krydsning	Variabelt tillæg	0,25 <sup>1</sup>
	Kontraktillæg*	0,75

\*) Kvalitetsgodkendte dyr på kontrakt afregnes med variabelt tillæg + kontraktillæg

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, returslagtinger 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:

Holsted 8919 2590 • Friland 8919 2763

# FORNEM PRIS TIL PLUMROSE USA

**DANISH CROWN-VIRKSOMHEDEN PLUMROSE USA HAR BYGGET DEN MEST BÆREDYGTIGE FABRIK I USA.**

Der er kommet mere fart på økonomien i USA, og det betyder også, at der igen er kommet gang i byggeriet af nye fabrikker.

Én af dem adskiller sig imidlertid fra de øvrige. Det er Plumrose USA's nye pålægsfabrik i Council Bluffs Iowa, der har modtaget prisen som den mest bæredygtige fabrik i USA.

En pris, som administrerende direktør i Plumrose USA, Dave Schanzer, er meget stolt over at modtage.

- Længe inden første spadestik blev taget, forsøgte vi at tænke i, hvordan fabrikken blev så miljøvenlig som overhovedet muligt, og det var en del af samtlige beslutninger. Både når det gjaldt store projekter, som kan spare flere millioner liter vand om året, og helt ned til designet af toiletter med vandbesparende skyl og automatiske vandhaner, forklarer Dave Schanzer.

## Lavt vandforbrug

Den mest afgørende besparelse er kommet i hus via et helt nyt system, hvor fabrikken kan genbruge det vand, som bruges til at koge produkterne.

Det skyldes et unikt rensningssystem, hvor vandet bliver fuldstændig steriliseret ved passage gennem specielle UV-filtre, hvilket gør, at det kan genbruges.

Det betyder, at fabrikken har reduceret vandforbruget med 80 procent i forhold til lignende fabrikker, og samtidig kan Plumrose spare naturgas svarende til årsforbruget i 300 danske parcelhuse, fordi der ikke skal varmes så meget vand.

- Da jeg så tallene på papiret, inden byggeriet begyndte, synes jeg, at det så meget imponerende ud. Men det er langt mere imponerende nu, hvor det er bevist,

at det rent faktisk virker og massivt har sænket vores forbrug af vand og energi. Det betyder både, at fabrikken er meget bæredygtig, og samtidig sparer vi store omkostninger, så man kan roligt sige, at alle vinder ved et så bæredygtigt byggeri, siger Dave Schanzer.

## Robotter klarer det hårde arbejde

Det er dog ikke kun bæredygtighed i forhold til miljøet, der har spillet en rolle i designet af den nye fabrik.

Også hensynet til de ansatte har fra starten været afgørende for, hvordan fabrikken skulle bygges.

Det betyder blandt andet, at der er installeret robotter til at klare tunge løft og ensformige arbejdsopgaver.

- Også her kan man sige, at alle vinder ved, at vi nu bruger robotter til tunge løft og ensformige arbejdsopgaver, som ellers kan være potentielt skadelige for de ansattes helbred på sigt. Så selv om vi gør meget for at skåne de ansatte på alle vores virksomheder, er robotterne i Council Bluffs et stort skridt fremad, siger Dave Schanzer.

Han understreger samtidig, at fabrikken ikke kun er i verdensklasse, når det drejer sig om bæredygtighed.

Også rent produktionsmæssigt er den med blandt de absolut bedste i en konkurrence om at være USA's bedste fabrik, bedømt på alle parametre, blev den valgt som den anden bedste.



# NY HÆDER TIL TULIP OG TULIP

**DET TÆTTE SAMARBEJDE MELLEM TULIP LTD OG TULIP FOOD COMPANY BLEV ENDNU EN GANG BELØNNET, DA TULIP TOG TITLEN ÅRETS LEVERANDØR TIL DOMINO'S MÅLT PÅ KVALITET.**

Når Tulip Ltd og Tulip Food Company slår kræfterne sammen, er de svære at konkurrere med.

Det blev endnu engang slået fast da pizzakæden Domino's uddelte priser til virksomhedens leverandører.

Tulip blev således udvalgt som årets leverandør målt på kvalitet, og i sin tale roste Technical Manager hos Domino's Alison Shepherd blandt andet Tulips evne til ikke bare at opstille meget ambitiøse mål for nedbringelse af antallet af reklamationer, men også at sikre, at målene bliver nået.

Også Tulips arbejde med at ændre recepterne og nedbringe mængden af salt og fedt i produkterne til Domino's blev nævnt som en vigtig grund til at vælge Tulip som modtager af den fornemme pris.

Prisen blev overrakt til Tulip Ltd's Richard Weal, der har en afgørende rolle i det daglige samarbejde med Domino's, når det gælder kvalitet. Tulip Food Companys internationale salgsdirektør, René M. Olsen, slår fast, at prisen også skyldes det store arbejde, der hver dag udføres i produktion og supply chain, der



sikrer en ensartet kvalitet, der opfylder eller overstiger kundens forventninger.

- Prisen er et bevis på, hvad vi kan opnå, når Tulip Ltd og Tulip Food Company slår kræfterne sammen, for at give vores kunder den bedst mulige service og de bedst mulige produkter. Den ære, det er at modtage en pris ikke bare i år, men også tidligere år, er noget, vi skal tage med os og lære af, så vi i fremtiden kan arbejde endnu tættere sammen og dermed styrke ikke kun Tulip Ltd og Tulip Food Company, men hele DC Foods divisionen, siger René M. Olsen.