



**DANSK KALV
VIL PÅ
MIDDAGSBORDET**

› Læs mere side 11

DC
UPDATE

MARTS 2012

DANISH CROWN LUKKER AFDELINGEN I HADSUND

INDEN UDGANGEN AF SEPTEMBER I ÅR LUKKER
DANISH CROWNS AFDELING I HADSUND. PRODUKTIONEN
FLYTTES TIL ANDRE AF DANISH CROWNS
AFDELINGER, OG DET BERØRER DE CA.
110 MEDARBEJDERE I HADSUND.

Læs mere på side 6 ›

LÆS OGSÅ:

EJERSIDEN ER I LUFTEN ... 4

NY BLÅ MÆRKNINGSSPRAY
PÅ MARKEDET ... 7

NY DEFINITION AF UDENDØRS/
INDENDØRS PRODUKTION ... 8

HUN SAGDE JA TIL BACON ... 15



HORSENS KOMMUNE SIGER NEJ TIL DC VINDMØLLER

DET ER EN SKUFFET OG ÆRGERLIG CEO KJELD JOHANNESSEN, DER KONSTATERER, AT ET FLERÅRIGT PROBLEMFRI SAMARBEJDE MED HORSENS KOMMUNE NU ER STØDT PÅ GRUND.

Igennem halvandet år har Danish Crown arbejdet på som den første virksomhed i Danmark at sikre både grønnere energi og konkurrencedygtige el-priser til virksomheden.

Planen var at opstille to vindmøller på Danish Crowns omfangsrige grund ved slagteriet i Horsens. Og indtil for ganske nylig har det været opbakning fra kommunens side.

Alligevel er det endt med et nej til de placeringer, der har dannet baggrund for den omfattende VVM redegørelse, Danish Crown har fået udarbejdet af et uvideligt selskab.

Redegørelsen slår ellers fast, at alle krav til både støj, skygge og anden belastning vil være overholdt. Men allerede inden kommunens politikere fik kendskab til VVM-redegørelsen, valgte de at trække deres opbakning tilbage.

– Det er i bedste fald usagligt og i værste fald skadeligt for fremtidige erhvervsinvesteringer i kommunen, siger CEO Kjeld Johannesen fra Danish Crown.

Danish Crown har igennem halvandet år brugt både ressourcer og penge på at sikre, at der netop lå et fagligt velfunderet beslutningsgrundlag, og det er det grundlag, kommunen vælger at sidde overhørigt.

– Vi har et ønske om at bidrage til mere grøn energi, og vindmøllerne i Horsens skulle være de første af flere vindmøller på vores danske virksomheder. Men med den kovending, vi har oplevet i Horsens Kommune, er vi fremadrettet nødt til at tænke os godt om, før vi foretager investeringer i arbejdspladser i netop den kommune, siger Kjeld Johannesen.

Han siger videre, at Danish Crown nu vil invitere borgmesteren til et møde for at se, om man kan få genetableret et fornuftigt samarbejde.

DC Update er Danish Crowns månedsblad til andelshaverne. Bladet udkommer 11 gange om året og trykkes i 9.700 eksemplarer.

Redaktion
Torsten Lind Søndergaard, redaktør
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

Kontakt redaktionen på 8919 1478 eller tols@danishcrown.dk

Design og tryk
Datagraf, Auning

KJELD JOHANNESSEN TIL ROYAL MIDDAG

DA DEN BRITISKE KRONPRINS CHARLES OG HSTRUEN CAMILLA PARKER BOWLES MANDAG AFTEN DEN 26. MARTS SATTE SIG TIL BORDET I CHRISTIAN VII'S PALÆ PÅ AMALIENBORG, VAR DANISH CROWNS CEO, KJELD JOHANNESSEN, SOM EN AF FÅ GÆSTER FRA ERHVERVSLIVET INVITERET MED TIL MIDDAGEN.



Det var Hendes Majestæt Dronningen og Hans Kongelige Højhed Prinsgemalen, der afholdt middagen i forbindelse med Prinsens af Wales og Hertuginde af Cornwall's officielle besøg i Danmark.

– Det er en stor ære for mig personligt og for Danish Crown som virksomhed. Vi kan takke eksporten af dansk bacon

og svinekød til England for, at vi i dag er Englands næststørste kødforsyningsvirksomhed med knap 7.000 medarbejdere i datterselskabet Tulip Ltd., siger Kjeld Johannesen.

Senere på året vil Danish Crown markere, at det i år er 125 år siden, en række danske landmænd gik sammen om at

etablere Danmarks første andelslagteri i Horsens – blandt andet for i fællesskab at kunne eksportere bacon til England.

Med omkring 23 procent af en samlet omsætning på 51,8 mia. kroner er England i dag langt det største marked i Danish Crown-koncernen.

DANISH CROWN NOMINERET TIL TO PRISER

CREATIVE CIRCLE HAR NETOP OFFENTLIGGJORT UDTAGELSERNE TIL ÅRETS CREATIVE CIRCLE AWARD, OG DANISH CROWN ER I ÅR NOMINERET I TO KATEGORIER.

Online årsrapporten er for tredje år i træk nomineret til en Creative Circle Award i kategorien "Informational website". Danish Crowns nye hjemmeside er nomineret i kategorien "Corporate website".

ifølge foreningen, være originalt og inspirerende, relevant i forhold til konteksten og subliment eksekveret.

Prisen blev uddelt for første gang i 1992 og blev dengang kaldt for et

Guldkorn. I 2007 blev Guldkornet uddelt for sidste gang. I dag favner den både reklame, design og digital og hedder Creative Circle Award, skriver Creative Circle på hjemmesiden.

Om Creative Circle Award

Creative Circle er brancheforeningen i dansk reklame, design og digital kommunikation. For at blive udtaget til en Creative Circle Award skal produktet,



Creative Circle Award bliver uddelt fredag den 11. maj.

EJERSIDEN ER I LUFTEN

DANISH CROWNS NYE LANDMANDSSIDE 'EJERSIDEN' KOM GODT FRA START VED LANCERINGEN MANDAG DEN 11. MARTS. DOG KAN ENKELTE OPLEVE PROBLEMER MED AT LOGGE PÅ. FOR DEM KOMMER HER EN VEJLEDNING.

Den 11. marts gik Danish Crowns længe ventede Ejersiden i luften. Den nye landmandsside til tilmeldinger, statistik og nøgletal kom godt fra land med mange tilmeldinger fra starten.

- Den nye Ejersiden er et stort skib, som er blevet sat i søen. Så alt taget i betragtning, er lanceringen og de første dages brug af den nye side forløbet godt, siger underdirektør i DC Ejerservice Vagner Bøge.

Enkelte andelshavere kan dog opleve problemer med at logge på Ejersiden. Herunder er de mest almindelige problemer oplyst:

1. Når der skal logges ind, bliver boksen sort
2. Du bruger Windows 7, og der mangler informationer på siden
3. Du kan ikke logge ind
4. Computeren tilbyder at gemme dit password, hvorefter det ikke virker næste gang, der logges ind
5. Du bruger en anden browser end Windows Explorer

Hvis du har oplevet nogle af disse problemer, så gå ind på adressen www.danishcrown.dk/ejersiden

Her klikker du på "Spørgsmål til log in" i log in boksen til Ejersiden.

Opstår der yderligere problemer, er du velkommen til at kontakte Supporten på dcinternet@danishcrown.dk eller 89 19 19 20 for svineleverandører og 89 19 25 90 for kreaturleverandører. Åbningstiderne er mandag til torsdag kl. 08-16 og fredag kl. 08-15.

I tilfælde af glemt kodeord, skal nyt kodeord bestilles via LOG IND boksen på www.danishcrown.dk/ejersiden

Der trykkes på "Glemmt dit kodeord?" og derefter indtastes brugernavn og din e-mailadresse og herefter trykkes på OK. Du vil herefter finde et nyt kodeord i din e-mail-boks.

AFHENTNING AF DØDE DYR I PÅSKEN

KØREPLAN FOR DAKAS DYREBILER I PÅSKEN 2012.

Påskan

Onsdag den 4. april dyrebiler kører normalt

Skærtorsdag den 5. april dyrebiler kører ikke og faste tilmeldinger afhentes den 12. april

Langfredag den 6. april dyrebiler kører ikke og faste tilmeldinger afhentes den 13. april

Lørdag EKSTRA kørsel den 7. april dyrebiler kører ekstra - der skal tilmeldes manuelt

Mandag den 9. april dyrebiler kører ikke og faste tilmeldinger afhentes den 16. april

Bededag den 4. maj dyrebiler kører ikke og faste tilmeldinger afhentes den 11. maj

Kristi himmelfartsdag den 17. maj dyrebiler kører ikke og faste tilmeldinger afhentes den 24. maj

2. pinsedag den 28. maj dyrebiler kører ikke og faste tilmeldinger afhentes den 4. juni



Afhentning på følgende øer i forbindelse med ovennævnte helligdage:

Rute 701 Ærø der afhentes lørdag 7/4 - fredag 18/5 - tirsdag 29/5

Rute 702 Møn der afhentes lørdag 7/4

Rute 703 Orø der afhentes onsdag 4/4

Rute 710 Samsø der afhentes lørdag 7/4

Rute 720 Fanø ruteplan afsendes onsdag 4/4, der afhentes senest lørdag morgen

Rute 730 Læsø der afhentes som normalt onsdag den 4/4



FOODSERVICE MØDTE 20.000 POTENTIELLE KUNDER

MESSECENTER HERNING VAR FYLDT MED ALT, EN RESTAURATØRS HJERTE KUNNE BEGÆRE, DA FOODEXPO 2012 I MARTS INVITEREDE INDENFOR.

Fagmessen, som kalder sig nordens vigtigste på sit felt, afholdes hvert andet år, og mere end 21.000 restauratører, indkøbschefer og andre interesserede var i Messecenter Herning i løbet af de tre dage, Foodexpo varede.

DC Foodservice var repræsenteret af fire konsulenter og to kokke, som gav potentielle nye kunder et indblik i, hvad Danish Crown kan levere til storkøkkener.

Vibeke Bach, afdelingsleder i Foodservice, var tovholder på DC' stand på



Foodexpo 2012. Hun fortæller, at medarbejderne havde travlt fra messestart til -slut:

- Vi har stort set ikke haft en pause, fra dørene åbnede søndag morgen til vi lukkede tirsdag aften. Men det er hele det hårde arbejde værd, for vi får her en helt unik mulighed for at tale direkte med vores kunder.

- Normalt foregår handlen med et engrosfirma som mellemed, men her har vi den direkte kontakt, så vi kan frem-

lægge vores produkter og få feedback fra kunderne, siger Vibeke Bach.

På standen serverede DC smagsprøver af bl.a. porchetta og græskinspireret farsbrød, og til særlige kunder tilberedte kok Eddie Brunbjerg Hvid serveringer med et udvalg fra DC Foodservice's sortiment.

Heriblandt en burger, som måtte være messens mindste. Den var fyldt med pulled pork, coleslaw og bacon, og med en diameter som en tokrone.

› Fortsat fra forsiden

DANISH CROWN LUKKER AFDELINGEN I HADSUND

INDEN UDGANGEN AF SEPTEMBER I ÅR LUKKER DANISH CROWNS AFDELING I HADSUND. PRODUKTIONEN FLYTTES TIL ANDRE AF DANISH CROWNS AFDELINGER, OG DET BERØRER DE CA. 110 MEDARBEJDERE I HADSUND.

Allerede i december 2010 blev der truffet en beslutning om at flytte produktionen ud af Hadsund-fabrikken, som er af ældre dato.

Igennem det seneste halvandet år har der været arbejdet med en række forskellige modeller – herunder om produktionen skulle flyttes til den tomme fabrik i Sdr. Borup. Men det har ikke været muligt at nå til en lønftale, som kan sikre en konkurrencedygtig produktion på lang sigt på en ny fabrik.

Derfor er den endelige beslutning nu truffet, og det betyder, at specialproduktionen, der udgør kernen i Hadsund-afdelingen, flyttes til andre afdelinger.

– Det betyder, at arbejdspladserne i et vist omfang holdes på vores danske afdelinger, fordi store dele af produktionen flyttes til især Ringsted og Herning. Men en del af produktionen flyttes også til vores tyske afdelinger, siger produktionsdirektør i Danish Crown Søren F. Eriksen, som understreger, at medarbejderne i

Hadsund i videst muligt omfang vil blive tilbudt ansættelse på andre af Danish Crowns afdelinger.

Beslutningen betyder også, at det fortsat er uklart, hvad der skal ske med den nedlagte Tulip-fabrik i Sdr. Borup.

– Bygningen har en meget strategisk placering, så vi vil nu se på, om der er andre anvendelsesmuligheder inden for koncernen. Men for den rigtige pris er det også muligt, at bygningen kan sælges fra, siger Søren F. Eriksen.



NY BLÅ MÆRKNINGS- SPRAY PÅ MARKEDET



I SLUTNINGEN AF JANUAR FORBØD SLAGTERIERNE DEN BLÅ AFMÆRKNINGSSPRAY TIL SVIN
PGA. ET FORBUDT STOF I FARVEN. NU ER EN NY BLÅ MÆRKNINGSSPRAY KLAR PÅ MARKEDET.

Krystalviolet hed stoffet i den udgåede blå mærkningsspray, som gjorde sprayer forbudt at bruge i fødevareproduktion. Derfor forbød Danish Crown omgående farven, da man blev opmærksom på problemet.

Lige siden forbuddet har den blå farve manglet som afmærkning ude i produktionen. Men nu har firmaet, der leverede den blå mærkespray, fundet en anden blå, der er egnet til brug i fødevareproduktion, og som overholder dansk lovgivning.

Rigtig blå

Farven på den nye spray er langt mere blå end den netop forbudte, der i virkeligheden var mere lilla end blå. Slagterierne har derfor besluttet at tillade den nye og godkendte blå mærkningsspray på dyr leveret til slagtning.

Det har været et krav, at den nye blå havde en væsentlig anden tone end den gamle blå, så medarbejderne på slagterierne tydeligt kan genkende den tilladte blå fra den forbudte blå.

Nyt logo

Det er firmaet Aeropak A/S, der fremstiller mærkefarverne. Aeropak har på L&F's foranledning fremlagt dokumentation for, at indholdsstofferne i firmaets mærkespray udelukkende består af stoffer på positivlisten til fødevarer.

Det nye farvesortiment vil være påtrykt et FDA-logo samt være fødevaregodkendt. Mærkningen er producenternes garanti for, at farverne overholder dansk lovgivning og ikke indebærer risiko for fødevarerisikoen.

Den nye blå kan købes fra uge 15 via Hatting KS.



Den gamle blå

Den nye blå

NY DEFINITION AF UDENDØRS/ INDENDØRS PRODUKTION

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

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

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

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

Ny definitionen på "indendørs opdrættet"

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

Åbne staldsystemer, såsom verandastalde og stalde uden tætsluttende ydermure og tage, samt stalde med permanent eller periodevis åbenstående vinduer og døre mod det fri, kan ikke beskytte mod kontakt til den vilde fauna, og svinene derfra kan ikke betegnes som indendørs opdrættet, medmindre sådanne åbninger i vægge og mel-

INDENDØRS STALDTYPER

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

UDENDØRS STALDTYPER

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

Gælder fra medio 2012 Kontrollen med de to nye kategorier af indendørs/udendørs besætninger forventes fra Danish Kontrollen side at kunne påbegyndes medio 2012. Oplysninger herom udsendes, så snart der foreligger noget nærmere.

lem tag og vægge er dækket af trådnet, som effektivt hindrer adgang til stalden for fugle og gnavere (maskestørrelse som voliere net). Undtaget er vinduer og døre/porte mod det fri som er åbenstående som led i en igangværende arbejdsproces.

Net for vinduerne

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

Ved en "maskestørrelse som voliere-net" forstås et metalnet med en maske-

størrelse på maksimalt 1" x 1" (tomme) svarende til 25 mm x 25 mm.

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

1. Stalde med permanent eller periodevis åbenstående vinduer og døre mod det fri, uden beskyttelse med et net, er en udendørs produktion.
2. Vinduer og døre/ porte mod det fri, som er åbenstående som led i en tydelig igangværende arbejdsproces som fx udmugning eller flytning af dyr, er en indendørs produktion.



MED OMHU OG FAGLIG STOLTHED

SKINKER TIL ITALIEN KRÆVER PRÆCISION.

Et langt, nøjagtigt snit befrier let en muskel fra skinken. Kniven er på præcisionsarbejde, og den føres af Nicolai Laursen.

Hvis slagteren og kniven gør arbejdet rigtigt, og skinken bliver helt perfekt, vil den snart være på vej mod varmere himmelstrøg.

I Danish Crowns årsrapport fortæller Danish Crowns direktør i Italien, Peter Snedker, at danske skinker er efterspurg-

te i Italien. Italienerne sætter pris på den høje og ensartede kvalitet, som Danish Crown kan levere.

Strengt krav

De danske skinker kommer blandt andet fra Danish Crown Herning, hvor Nicolai Laursen og hans 11 kolleger i hjemmemarkeds-skærestuen tager sig af de udskæringer, hvor ordrene ikke er store

nok til at blive kørt på de store produktionslinjer.

En dag om ugen er der italiensk på skemaet. Så skærer de et par hundrede økologiske skinker, som eksporteres til Italien.

Kravene er strenge, når skinkens destination er Italien. Alle muskler skal være intakte, og der må ikke være nogen huller i sværen. Det er vigtigt, fordi skinkerne i Italien skal saltes og tørres.

Alle er specialister

Det er fire år siden, Herning fik de første ordrer på perfekte skinker til Italien. Og med en fortid på slagteriet i Bjerringbro, hvor man arbejdede med ikke mindre end 64 forskellige skinke-akkorder, var det ingen sag for Nicolai Laursen.

Derfor er det den 66-årige slagter, som har lært kollegerne i skærestuen at lave de italienske skinker.

– Her inde er der ikke nogen, der er den eneste specialist på sit område. Hvis vi nu hver især stod og gjorde tingene på vores egen måde, ville vi aldrig blive bedre, fortæller Nicolai Laursen.

Faglig stolthed

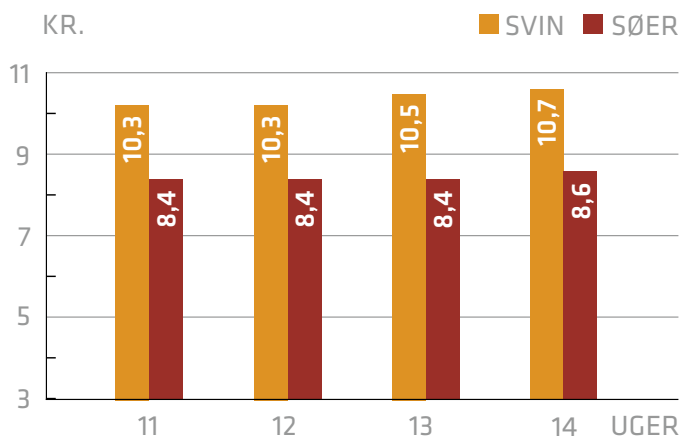
Nicolai Laursen fortæller, at det for ham og hans kolleger er vigtigt at vide, hvor kødet skal hen. At det giver dem en større ansvarsfølelse og stolthed over produktet.

– For eksempel kan det måske virke lidt hysterisk, at der ikke må være det mindste hul i sværen. Men når vi så ved, at det er, fordi der kan gå infektioner i sådan et snit, når skinken bliver tørret, ja, så lyder det jo helt rimeligt, siger Nicolai Laursen.

– Se den her; den skal faktisk kasseres nu.

Nicolai Laursen peger på et få centimeter langt snit i den skinke, han har på skærebordet. Den kommer så ikke til Italien.

NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

INGEN PRØVERESULTATER PÅ ZONOSE

Udsendelse af delresultater på salmonella prøver vil frem til udpegningen i april ikke blive sendt ud, hverken som e-mail eller sammen med svineafregningen. Ændringen skyldes omlægning af zoonoseregistreret. Men på Danish Crowns nye Ejersiden www.danishcrown.dk/ejersiden kan du finde oplysningerne under menuen Administration og Min profil.

MARKEDSANALYSE - SVINEKØD

Påsken er nu så tæt på, at også detailkunderne er begyndt at øge indkøbet. Samtidigt har der i en periode været lunt vejr i Nordeuropa, hvilket har hjulpet på afsætningen.

Vi ser et stabilt marked for forender. Bove og skinker udviser en positiv tendens med god efterspørgsel. Kammarkedet fortsætter sidste uges positive udvikling, og vi ser en afledt effekt på backs med svagt stigende priser.

På 3. landende er der en stabil afsætning til Rusland og Japan, mens Kina igen udvikler sig positivt.

SPF: TILBUD OM SERVICEBESØG

SPF-SELKABET TILBYDER AT BESØGE SMÅGRISEPRODUCENTER FOR AT VEJLEDE OMKRING 2013-KRAVENE.

Hører du til gruppen af smågriseproducenter, der endnu ikke er 2013 klar, så tilbyder SPF-Selskabet et uforpligtende servicebesøg af en af vore salgskonsulenter, hvor følgende spørgsmål kan blive belyst:

- Kan der leveres smågrise, hvis der omlægges til slagtesvineproduktion?
- Kan der leveres avlssvin, hvis besætningen udvides i forbindelse med klargøring til 2013-kravet?
- Fordele ved indkøb af avlssvin frem for egenproduktion, hvis sobesætningen gøres 2013-klar ved at reducere soholdet.

Servicebesøget kan bestilles på tlf. 76 96 46 00 eller direkte hos den lokale salgskonsulent.

Sjælland: Bent Rasmussen tlf. 20 88 31 53 · **Fyn, Lolland, Falster og Møn:** Thorben Jørgensen tlf. 20 88 31 61

Sønderjylland: Lars Jørgensen tlf. 20 88 31 97 · **Midtjylland:** René Kjems tlf. 20 88 31 82

Vestjylland: Gert L Larsen tlf. 20 88 31 54 · **Vendsyssel og Østjylland:** Brian Pedersen





DANSK KALV VIL PÅ MIDDAGSBORDET

DANISH CROWNS DANSK KALV INDGÅR SAMARBEJDE MED STJERNEKOK FOR AT SÆTTE KALVEKØD PÅ MENUEN.

Kalvekød er en fedtfattig og delikat spise, som Danish Crown gerne vil give danskerne smag for.

Derfor har Dansk Kalv og stjernekokken Mette Hvarre Gassner fra restaurant Ti Trin Ned indgået et samarbejde for at få især kvinder til at sætte kalv på menuen.

Salgsdirektør i DC Beef, Finn Klostermann forklarer:

– Vi mener, at vi endelig har fundet vejen til kvindernes smagsløg. Kalvekødet er mørt, delikat og fedtfattigt, og det harmonerer rigtigt godt med ønsket om

en sund livsstil i en travl hverdag, siger Finn Klostermann.

10 lette opskrifter

Mette Hvarre Gassner er indehaver af den anmelderroste gourmet-restaurant Ti Trin Ned i Fredericia og blev i 2011 kåret som Årets Kok af DR. For at hjælpe kalvekødet på vej til middagsbordene har hun udviklet 10 opskrifter på kalv, man selv kan lave derhjemme. Opskrifterne vil snart være at finde i Føtex og Bilka og på hjemmesiden www.danskkalv.dk.

Inspirationen til retterne har Mette

Hvarre Gassner hentet i sin egen omgangskreds:

– Jeg har tænkt en del både på min søster, som er single, og mine veninder, som har børn. Jeg har spurgt mig selv: hvad gider hun at lave en onsdag aften? Nogle af retterne skal man investere lidt mere tid og arbejde i, men det er alt sammen noget man kan lave hjemme i sit eget køkken, fortæller Mette Hvarre Gassner.

På hjemmesiden www.danskkalv.dk kan du snart finde Mette Hvarre Gassners opskrifter på kalv til hverdag og fest.

OPDATERING AF FØDEVAREKÆDE-OPLYSNINGER

DE FLESTE PRODUCENTER AF KVÆG, FÅR OG GEDER SKAL INDEN 1. APRIL 2012 BEKRÆFTE FØDEVAREKÆDEOPLYSNINGER I CHR-REGISTERET, ELLERS KAN MAN IKKE FÅ SLAGTET DYR.

De fleste producenter indberettede første gang fødevarekædeoplysninger lige omkring 1. oktober 2010, da det blev et krav for at kunne få slagtet dyr. Fødevarekædeoplysningerne skal bekræftes/

opdateres en gang årligt.

Af hensyn til mulighederne for at opdatere oplysningerne i forbindelse med opdatering af gødnings- og CHR-oplysninger på landbrugsindberetning.

dk blev det dog sådan, at gyldigheden af fødevarekædeoplysninger afgivet første gang inden 1. april 2011 først udløber pr. 1. april 2012. Vi nærmer os nu denne dato. Hvis fødevarekædeoplysningerne ikke bekræftes, kan man ikke få slagtet dyr.

Besætningsejerne kan selv gratis foretage denne bekræftelse på landbrugsindberetning.dk.

For at logge ind på systemet skal man bruge koden fra indkaldelsesbrevet. Efterhånden kan mere og mere indberettes af den vej, så det er en god idé altid at have koderne til landbrugsindberetning.dk ved hånden.

Hvis man ikke selv kan eller ikke selv ønsker at indtaste opdateringen, er man nødt til at udfylde et skema og sende det til den regionale CHR-afdeling, som kan indtaste bekræftelsen.

HØJERE PRODUKTIONSAFGIFT FOR KVÆG

PRODUKTIONSAFGIFTEN TIL KVÆGAFGIFTSFONDEN FOR KVÆG HÆVES MED 15 KR./STK. TIL 40 KR./STK. FRA DEN 2. APRIL (UGE 14) 2012 TIL OG MED UGE 52 2012.

Produktionsafgiften til Kvægafgiftsfonden for kvæg hæves med 15 kr./stk. til 40 kr./stk. fra den 2. april (uge 14) 2012 til og med uge 52 2012. Afgiften sættes

ned fra uge 1/2013, men niveauet besluttet først senere. Afgiften opkræves for godkendte slagtninger samt levende eksport af kvæg.

Produktionsafgiften sættes op som følge af refusion til bluetongue vaccination i 2008.

TILMELDING AF KREATURER PR TELEFON

Der er 3 måder at tilmelde dyr på:

1. Enten via www.danishcrown.dk/Ejer
2. ringe til nærmeste slagteri
3. via servicetelefonen

Når du anvender Landmandens servicetelefon på 70 13 31 31 skal du altid anvende dit CHR.nr., og hvis du

har flere aktive besætningsnumre, skal du have det ved hånden, da servicetelefonen efterspørger leverandørnummeret.

Du kan altid finde leverandørnummeret på sidste afregning, som et tal med 10xxxxx. 10-tallet skal undlades, mens resten skal indtastes via servicetelefonen.



DANISH CROWN 

DANISH CROWN

DC EJERSERVICE

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

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

HERNING - 89 19 24 00

HOLSTEBRO - 89 19 28 50



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

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

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

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

ÅLBORG - 89 19 26 60

TØNDER - 89 19 32 70



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

HELLE CHRISTENSEN
Tlf 89 19 26 71
Mobil 24 44 67 70
hlc@danishcrown.dk

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

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

Tilmelding af kreaturer til slagtning, returslagtninger, mv.
www.danishcrown.dk/ejersiden eller
Landmandsservice 70 13 31 31, eller
Ring til slagteri / Friland 89 19 27 63

Oplysninger om priser, markedsforhold mv.
www.danishcrown.dk og www.friland.dk
Servicetelefon 70 10 19 19 eller
DC Ejerservice på nærmeste slagteri, Herning eller Friland.

Bestilling af øremærker
70 15 13 33

Nødslagtninger
Henvendelse til nærmeste slagteri.

Tilmelding af døde dyr - DAKA
70 22 55 44 eller 87 95 92 22

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

KREATURNOTERINGEN Uge 13

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

Kalv u. 8 mdr.

	29,75	29,15	28,55	28,15	-	0
--	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Dansk Kalv

180-240 Kg.	27,15	27,15	27,15	26,65	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

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

160 Kg.	25,35	24,75	24,35	23,65	20,55	-
200 Kg.	26,35	25,75	25,30	24,35	21,45	-
260 Kg.	28,30	27,70	27,20	25,95	23,25	-
340 Kg.	28,30	27,70	27,20	24,20	21,50	-
400 Kg.	26,10	25,00	24,25	22,25	19,05	-

Tyre på 24 mdr. og derover

	19,65	18,60	17,55	16,50	14,15	-
--	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---

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

230-340 Kg.	30,10	28,00	25,90	23,80	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Kvier og unge køer u. 42 mdr. samt stude

400 Kg.	28,55	26,60	24,75	23,70	21,35	-
300 Kg.	28,30	26,20	24,10	22,00	19,45	-
240 Kg.	27,50	25,40	23,30	21,20	18,15	-
180 Kg.	25,00	22,90	20,70	18,70	16,15	-

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	27,45	25,95	24,45	23,70	21,35	-
300 Kg.	24,25	22,75	21,75	20,95	18,70	-
240 Kg.	20,35	19,00	18,10	17,55	16,90	-
180 Kg.	19,45	17,95	17,20	15,90	15,60	-

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

* Skal opfylde fedme 3 og 4, samt farve 3

** Ungtyre og kviekalve under 140 kg afregnes efter værdi.

TILLÆG PÅ KREATURER TIL FRILAND

Uge 13

Økologi	Tillæg til DC-notering
Kategori	Kr./kg
Ungtyre u/12mdr.	2,10 ¹
Kvier og Stude	Variabelt tillæg
	3,75 ¹
	Kontrakttillæg*
	2,00 ¹
Køer	2,50 ¹
Restgruppe	1,50 ¹

Frilands-koncepter	Tillæg til DC-notering
Kategori	Kr./kg
Friland Limousine Unik	
Tyre og Kviekalve u/12 mdr.	Variabelt tillæg
	1,00 ¹
	Kontrakttillæg*
	2,00 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

Tilmelding af kreaturer til slagting, returslagtninger mv.

Via hjemmesiden www.landmandsportalen.dk
eller
ring på Danish Crowns Servicetelefon 7013 3131
eller

Ring til et af slagterierne

Aalborg 8919 2660 • Holstebro 8919 2850 • Tønder 8919 3270

samt administrationen:

Herning 8919 2400 • Friland 8919 2763

HUN SAGDE JA TIL BACON

26-ÅRIGE MORTEN RYE ANDERSEN ERKLÆREDE BÅDE SIN KÆRLIGHED TIL BACON OG TIL 19-ÅRIGE BRIT THYGESEN, DA HAN FRIEDE MED 20 BACON-ROSER MIDT PÅ GÅGADEN I FREDERICIA.

Akkompanjeret af strygere og med masser af forventningsfulde tilskuere, faldt 26-årige Morten Rye Andersen på knæ foran sin kæreste, Brit Thygesen, og friede til hende med 20 bacon-roser i favnen.

Han holdt dermed det løfte, han havde givet de øvrige medlemmer på Tulipbacons fanside på Facebook, hvor bacon-elskere fra hele landet havde givet deres bud på, hvad de ville gøre for 10 kilo bacon.

Men selv om 19-årige Brit Thyge-

sen havde set kærestens kommentar på Facebook, kom det som et chok for hende, da de pludselig stod foran et bord til to midt på gågaden i Fredericia.

- Jeg havde læst på facebook, at han havde tilbudt det, men jeg havde aldrig troet, at han ville gøre det, sagde Brit Thygesen efterfølgende.

Og den kommende brudgom var da også nervøs.

- Jeg overvejede mindst 400 gange på vejen herhen, om vi ikke bare skulle vende om, men jeg er selvfølgelig glad

for, at vi ikke gjorde det, sagde Morten Rye Andersen.

Han fik nemlig sit ja, og så kunne det unge par skåle i champagne og nyde solen og musikken midt på gågaden i Fredericia.

Hvornår brylluppet skal stå, er dog ikke planlagt.

- Det ved jeg ikke, men det finder vi forhåbentligt snart ud af, sagde Morten Rye Andersen.



TULIP ER ET TOPBRAND I PUERTO RICO



**EN NY UNDERSØGELSE
PLACERER TULIP SOM
ET AF DE STÆRKESTE
BRANDS I PUERTO RICO**

90 procent af de forbrugere i Puerto Rico, der har købt Pork Luncheon Meat indenfor det seneste år, har købt produkter fra Tulip. Det viser en ny stor undersøgelse foretaget af TNS Gallup, der placerer Tulip som det absolut stærkeste brand i landet indenfor konserver.

Undersøgelsen viser også, at langt de fleste forbrugere foretrækker Tulips produkter, som bliver forbundet med en række positive egenskaber. Samtidig er Tulip det mærke, som langt de fleste forbrugere nævner, når de bliver bedt om at fortælle, hvilke mærker, de kan huske.

- Tulip er et utrolig stærkt mærke på Puerto Rico. Vi har arbejdet målrettet med branding, så det er jo fantastisk at få bekræftet, at det arbejde har en effekt, og at forbrugere i Puerto Rico generelt foretrækker Tulip frem for de konkurrerende mærker, siger Junior Brand Manager i Tulip, Alicja Beker.

Hun hæfter sig samtidig ved, at undersøgelsen, trods Tulips dominerende position i Puerto Rico, også peger på muligheder for yderligere vækst.

- Det er ikke mindst via vores konserver i plastemballage, at det er muligt at øge salget markant. Undersøgelsen viser, at hovedparten af de forbrugere, der i dag køber konserver i traditionelle metaldåser, faktisk foretrækker plastkonserver, og det er jo ideelt for Tulip, fordi vi er den eneste virksomhed, der tilbyder denne type emballage, siger Alicja Beker.

Derudover peger undersøgelsen også på, at mange forbrugere forventer at øge forbruget af Tulip Mezcla på dåse. Det er et konserverprodukt, der består af en blanding af Pork Luncheon Meat, røde peberfrugter og cheddarost, som Tulip lancerede i 2010, og som lige fra begyndelsen er blevet meget vel modtaget af kunder og forbrugere i Puerto Rico. Ligesom med plastkonserver har Tulip også på det punkt en unik position, fordi der ikke findes konkurrerende produkter på markedet.

