



## DANISH CROWN TILPASSER KAPACITETEN

Danish Crown siger for tiden farvel til 500 medarbejdere fordelt over hele landet.

› Læs mere side 2

# DC UPDATE

OKTOBER 2011



## KALVEN MED DET STORE ANSVAR

DC BEEFS FORSØG MED KRYDSNINGSKALVE FØLGES TÆT AF HELE BRANCHEN. MEGET STÅR PÅ SPIL IKKE BARE FOR LANDMÆNDENE OG DANISH CROWN, MEN I VIRKELIGHEDEN FOR HELE KVÆGBRUGET.

› Læs mere på side 10

### LÆS OGSÅ:

13.700 M<sup>2</sup> EKSTRA SLICING I POLEN ... 3

DC SER NYE MULIGHEDER I RUSLAND ... 5

NY KATEGORI: KALVE UNDER 8 MDR. ... 11

PRISSÆNKNING PÅ HANDYR FREM MOD NYTÅR ... 13



DANISH CROWN  
SIGER FOR TIDEN FARVEL  
TIL 500 MEDARBEJDERE  
FORDELT OVER HELE LANDET.

# DANISH CROWN TILPASSER KAPACITETEN

Årsagen er for meget kapacitet på en række afdelinger, fordi der i øjeblikket tilføres færre grise til slagterierne end forudset.

Af de 500 medarbejdere er halvdelen ferieafløserne, som har været ansat i forbindelse med afviklingen af sommerferien, så reelt er der tale om egentlig afskedigelse af 250 medarbejdere.

## NØDVENDIGT AT REAGERE

- Det er altid ærgerligt at stå i denne

situation, fordi det går ud over nogle menneskers dagligdag. Men det er det eneste ansvarlige at gøre, hvis ikke antallet af hænder hænger ordentligt sammen med antallet af opgaver. Hvis ikke vi reagerer med det samme, når behovet for kapacitet flytter sig, så nedlægger vi på sigt flere arbejdspladser, fordi vi taber konkurrencekraft, siger direktør for Teknik og Produktion i Danish Crown Søren F. Eriksen.

De høje lønomkostninger er fortsat en af de store udfordringer i Danish Crown. Derfor er der til enhver tid et stærkt fokus på kapaciteten.

Danish Crown har igennem det seneste år ansat medarbejdere løbende, men lige nu går bevægelserne altså i den anden retning.

**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



Man er nu så langt fremme med byggeriet, at tilbygningens størrelse tydeligt ses.

## Fakta om tilbygningen

Grundarealet er på 9.000 m<sup>2</sup>.

Med overetagen er det samlede areal 13.700 m<sup>2</sup>.

Lagrene til halvfabrikata og færdigvarer får en kapacitet på i alt 900 tons.

Der er plads til 12 produktionslinjer.

Produktionskapaciteten er planlagt til på sigt at nå op på godt 2.500 tons om måneden.

# 13.700 M<sup>2</sup> EKSTRA SLICING I POLEN

## DCS DATTERSLSKAB SOKOLOW SAMLER ALLE SINE PÅLÆGS-SLICE-AKTIVITETER PÅ ÉN FABRIK.

Danish Crowns datterselskab Sokolow bygger 13.700 kvadratmeter til fabrikken i Sokolow Podlaski.

Det sker for at samle slicingen af pålæg på ét sted i stedet for flere forskellige, som det er i dag.

- Traditionelt har de polske forbrugere købt deres pålæg ved delikatessedisken, men markedet for færdigpakket og skiveskåret pålæg vokser kraftigt. Det sker i takt med, at detailstrukturen i hastigt tempo bliver mere og mere moderne. Store dagligvarekæder vinder frem, og der er stigende krav om at levere ind til centrallagre. Den udvikling er Sokolow helt på forkant med, takket være investeringen i det centrale sliceri, forklarer Tom Vedby Jørgensen, Danish Crowns konsulent i Polen.

### Know-how fra Tulip

Sokolow er et delvist ejet datterselskab i Danish Crown koncernen. I projekter-

ringsfasen var en delegation fra Sokolow på tur til Tulips fabrikker i Oldenburg og England for at fremtidssikre fabrikken og dele know-how med andre i Danish Crown koncernen.

- I lyset af deres erfaringer har man designet en fabrik, der uden problemer vil kunne opfylde alle de højeste standarder i EU vedrørende produktsikkerhed, siger Tom Vedby Jørgensen.

### Glæder sig til mere plads

Samtidig er lagerkapaciteten øget til de produkter, der skal slices, og produktionslokalet er gjort længere end oprindeligt planlagt.

- Hver ny generation af moderne slicelinier har tendens til at være stadig længere. Derfor bliver der også bygget ekstra mange kvadratmeter til, så der også i fremtiden er plads nok, siger Tom Vedby Jørgensen.

En stor del af produkterne laves på stedet i den store fabrik i Sokolow Podlaski, som også er hovedsæde for Sokolow. Andre produkter vil blive overført til slicefabrikken fra Sokolows seks øvrige fabrikker i landet. I første omgang overflyttes de slicelinjer, der lige nu er i brug på andre fabrikker. Derefter vil der ske gradvis udskiftning til nye, mere højtydende linjer.

I takt med at produktionen vokser på fabrikken, bliver det stadig mere trangt på blandt andet pakkeri og ekspeditiionslager, så alle medarbejdere glæder sig til, at den nye afdeling kommer i gang. Produktionen i de nye lokaler planlægges påbegyndt i 2. kvartal af 2012. Der bliver arbejde til 200 medarbejdere i afdelingen.

# DANISH CROWN ER ET TOPNAVN I KINA

**VARER FRA DANISH CROWN HAR DEN HØJESTE STATUS I KINA. ÅRSAGEN ER KVALITET, KVALITET, KVALITET.**

De danske svineproducenter laver verdens bedste bulkgris, siger Kjeld Johannesen, CEO i Danish Crown. Og kigger man til Kina, så kunne noget tyde på, at han har ret.

Produkter fra Danish Crown bliver i hvert fald i Kina betragtet som det ypperste af det ypperste indenfor svinekød.

Forklaringen er kvalitet.

Rigtig mange forveksler udtrykket bulk med dårlig kvalitet. Men reelt betyder bulk, at der er tale om en meget stor mængde af ensartet kvalitet – og det er det, der er Danish Crowns spidskompetence.

- Hvis man vil eksportere svinekød til Kina, så skal de pågældende slagterier være godkendt af de kinesiske myndigheder, og her har de fleste af Danish Crowns danske slagterier en unik status. Vi er godkendt til at eksportere direkte ind i Kina, fortæller underdirektør i Danish Crown Søren Tinggaard.

## Unik adgang

Dermed er Danish Crown en af de ganske få virksomheder på verdensplan, som har

direkte markedsadgang til Kina. Forklaringen er enkel: en ensartet og høj kødkvalitet og en fødevarer sikkerhed i verdenseliten.

- Vi har virkelig et helt utroligt renommé i Kina, som er vores hurtigst voksende marked. Lige nu sender vi hver uge 170 containere af sted til Kina med forskellige dele af dansk gris, fortæller Søren Tinggaard.

## Skrøbeligt renommé

Det gode renommé på markedet er penge værd. Mange penge. Derfor er der grund til hver dag at sikre, at vi lever op til det, når vi sender varer ud på markederne. For ifølge salgschef i Kina Arnth Henriksen skal der ikke meget til.

- For fire-fem år siden leverede et af vores slagterier et par containere med bagtæer, der af en eller anden grund var misfarvet. Og selvom vi øjeblikkeligt fik rettet op på fejlen, og det ikke er sket siden, så snakker kineserne stadig om episoden og om det pågældende slagteri som slagteriet med de misfarvede bagtæer.

Det har dog ikke ødelagt det gode omdømme – og der går rygter om, at Danish Crowns emballage bliver kopieret af andre firmaer i Kina i håbet om at få del i den merpris, Danish Crown får for varerne.

- Det er en af de episoder, der får os til at trække på smilebåndet, og vi hører temmelig ofte om det, fortæller Arnth Henriksen fra Kina.

Kineserne er ikke kun glade for produkterne – også for samarbejdet. Arnth Henriksen fortæller, at der er én ting, der altid imponerer kinesere, som er på besøg på de danske afdelinger:

- og det er medarbejderne ude på slagterierne, siger han, og fortsætter:  
- Når kineserne er på besøg på de danske slagterier bliver de altid imponeret over den imødekommenhed og interesse, der udvises fra de ansattes side. Faktisk så meget, at det altid er noget, de snakker om, når de efter besøget samles i bussen. Det kan vi godt være stolte af, siger Arnth Henriksen.

# KONTRAKTRENTEN STIGER MED 1 PCT.

Prisen på penge er steget. Så kort og præcis er forklaringen på, at Danish Crown fra den 1. oktober hævede kontraktrenten fra 3 pct. til 4 pct.

Danish Crowns økonomidirektør Preben Sunke siger om stigningen:

- Det er selvfølgelig altid sjovere at sænke renten end at hæve den. Men som finansmarkederne har det for tiden, så er prisen for at låne penge steget, og det er det, der nu slår igenem på kontraktrenten, siger Preben Sunke.

Selvom renterne er rekordlave, så er lånemarginalerne steget. Og lånemarginalerne udtrykker risikoen for, at låntagerne ikke kan betale deres lån tilbage. Så en stigning af lånemarginalerne er altså et udtryk for, at bankernes udgifter til at låne penge er steget, og det er disse udgifter, som bankerne sender videre til deres kunder, herunder til Danish Crown.

- Vi har været meget glade for at kunne tilbyde andelshaverne en kontraktrente på kun 3 pct. igennem længere tid. Men jeg er sikker på, at den nye sats

på 4 pct. stadig er en attraktiv rente for mange, siger Preben Sunke.

## Fastlagt til 1. januar

Den nye kontraktrente på 4 pct. gælder fra den 1. oktober 2011 og foreløbigt frem til den 1. januar 2012.

Har du spørgsmål angående en eventuel kontraktfinansiering, kan du kontakte DC Ejerservice' konsulenter Ejvind Kviesgaard (DC Beef) 8919 2437 eller Mads Videbæk (Svinekødsdivisionen) på 8919 1931.

# DC SER NYE MULIGHEDER I RUSLAND

**DET ER IKKE TILFÆLDIGT, AT DANISH CROWNS CEO KJELD JOHANNESSEN SAD MED VED BORDET, DA "RUSSIAN DANISH BUSINESS FORUM" I SKT. PETERSBORG I SIDSTE MÅNED UNDERSKREV EN FÆLLES ERKLÆRING OM BLANDT ANDET AT STYRKE OG FREMSKYNDE DET ØKONOMISKE SAMARBEJDE MELLEMLAND OG DANMARK.**

Danish Crown sender hver uge 80 containere med virksomhedens produkter til Rusland. Det betyder, at Danish Crown alene står for mere end 20 procent af den danske eksport til Rusland.

- Det er ikke noget nyt, at vi eksporterer store mængder svine- og oksekød til Rusland, men vi oplever i øjeblikket også, at Rusland byder på nye forretningsmuligheder, fortæller Kjeld Johannesen.

## Dansk viden i høj kurs

Danish Crown har gennem mere end 20 års samhandel opnået en fælles kulturel forståelse med virksomhedens russiske samarbejdspartnere.

- Det betyder, at vi nu oplever en stigende efterspørgsel efter dansk know-how. Det gælder både inden for slagteridrift, fødevarer sikkerhed og produktion i al almindelighed, hvor der er stigende efterspørgsel efter dansk ekspertise, siger Kjeld Johannesen.

- I samarbejde med vores russiske part-

ner har vi allerede bidraget på flere områder, og vi tror på, at Danish Crown har store muligheder for at blive en vigtig strategisk samarbejdspartner i hele værdikæden fra jord til bord, siger Kjeld Johannesen.

Danish Crown er kendt verden over for sin høje produktstandard og en fødevarer sikkerhed i den absolutte verdenselite.

- Vi håber og tror derfor på, at vi fortsat vil være en af de russiske fødevarer virksomheders foretrukne leverandører og ser frem til at videreudvikle den stigende eksport af vidensbaserede ydelser fremover, slutter Kjeld Johannesen.

## Dansk erhvervstop i Rusland

Kjeld Johannesen var en del af den danske erhvervsdelegation,

der besøgte Rusland den 6.-9. september for at forankre dansk erhvervsliv på det russiske marked.

Erhvervsdelegationen blev ledt af Hendes Majestæt Dronningen, Hans Kongelige Højhed Prinsegemalen og Hans Kongelige Højhed Kronprinsen.

*Kjeld Johannesen har været med en større erhvervsdelegation i Rusland.  
Foto: Baltikum/Carlsberg*



# 12 DC-ELEKTRIKERE ANSÆTTES I INTEGO A/S

## NY SAMARBEJDSAFTALE OVERDRAGER EL-AFDELING TIL EKSTERNT FIRMA

Danish Crown har indgået en samarbejdsaftale med virksomheden Intego A/S, som betyder, at el-afdelingen på Danish Crown i Blans overdrages til Intego med virkning fra 1. oktober 2011.

Virksomhedsoverdragelsen indebærer, at de 12 DC-ansatte elektrikere fra denne dag er ansat hos Intego med samme løn- og arbejdsvilkår som hidtil. Fremadrettet bliver det Intego, som leverer mandskab til at dække vagtplanen i teknisk afdeling på DC Blans, og de overdragne medarbejdere vil udgøre grundstammen i vagtplanen.

Det er første gang, Danish Crown indgår en aftale med en ekstern leverandør om driftsopgaver på et slagteri, og det sker i forventning om, at det kan medføre en mere rationel drift inden for el-området. Derfor er der tanker om at virksomhedsoverdrage yderligere en håndværksafdeling på en anden DC-virksomhed og i løbet af et års tid foretage en evaluering af potentialet for effektiviseringer på lønomkostninger samt fordele og ulemper ved ordningen.

Der er ikke truffet beslutning om, hvilken afdeling der kommer til at supplere el-afdelingen i Blans.



# MASSER AF MAD

Mette Jensen og Lars Mortensen ordnede kødet, mens Johan Wiklund (til venstre) ser til sovsen.

## DANISH CROWN HAVDE KØD OG GODT HUMØR MED TIL FØDEVAREMESSEN MAD, HVOR DE ÅRHUSIANSKE FORBRUGERE KOM I KØKKENET.

- Det var ikke lige det, jeg troede, jeg skulle lave i dag, da jeg stod op i morges, griner Lars Mortensen, mens han skræller agurk i strimler. Kammeraten Johan Wiklund hakker mynte og hælder æbleeddike over agurke-mynte-salaten.

- Jeg ved ikke om, den har fået nok eddike, siger Johan Wiklund.

- Prøv at smage den. Måske skal der også lidt salt i, siger formidler Peter Skjødt og tager oksespidsbrystet op af gryden.

- Jeg troede faktisk, Danish Crown kun var kød, siger Johan Wiklund og smager på agurkesalaten.

### Simrende succes

Den første weekend i oktober var Danish Crown igen med til fødevaremesse MAD

i Ridehuset, hvor en række producenter af danske kvalitetsfødevarer mødes med forbrugerne med smagsprøver af danske delikatesser og specialiteter.

Mens mange af udstillerne på messen uddelte smagsprøver og solgte deres varer, skilte det interaktive køkken for enden af den store hal sig ud. Med simreretter og stege-workshop kunne gæsterne komme i nærkontakt med de gode råvarer i det interaktive køkken.

- Der var fuldt hus i køkkenet det meste af tiden til trods for det gode sommerlige vejr. Som noget nyt på messen lavede vi simremad med oksespidsbryst og slaget fra grisen, og det var en stor succes at få gæsterne med til at lave det, siger projektkoordinator Kirsten Meisner fra Danish Crown og fortsætter:

- Konceptet på MAD passer rigtig godt til Danish Crown, og der er et rigtig godt samspil med gæsterne og de andre udstillere. Vi får nogle gode samtaler

om råvarer og stegetider i den hyggelige atmosfære, der opstår, når man laver mad sammen.

### - En sjov og smagfuld oplevelse

Tilbage ved kødgryderne er Johan Wiklund og Lars Mortensen nået til den del af madlavningen, som er rigtig sjov, nemlig at spise. Kål-salat, kartoffelsalat og agurke-mynte-salaten går rundt mellem de nyslåede simre-eksperter, mens formidler Peter Skjødt serverer den færdige oksespidsbryst i sovs.

- Mmm det smager godt. Kødet er blevet rigtig godt, siger Lars Mortensen.

- Det er agurkesalaten, der gør kødet godt, griner Johan Wiklund. Begge glæder de sig allerede til næste års MAD-messe.

- Det var en rigtig sjov og smagfuld oplevelse, og det vil jeg helt sikkert gerne prøve igen, siger Lars Mortensen.

# FOR MEGET MAJS ØDELÆGGER SPÆKKET

**MAX 40 PROCENT MAJS I FODERET. EN STØRRE ANDEL GØR SPÆKKET BLØDT.**



Danske grises rygspæk og spæk fra skinken og forenden er populært. Det er nemlig af så høj kvalitet, at der kan gives en ekstra god pris for det. Men skal prisen holdes, er det vigtigt at sørge for dyrene ikke får for meget majs i foderet, for det gør spækket blødt. Derfor anbefaler VSP max 40 procent majs i foderet.

Spækket bliver ofte brugt i røget og tørrede produktioner, og falder hårdheden af spækket kan det blive svært at afsætte til den høje pris, der gives for det i dag.

- Hvis spækket er for blødt, ændrer

smeltepunktet sig, og det har konsekvens for slutproduktet, der falder i kvalitet. Vil vi bibeholde den gode pris på spæk til landmanden, skal vi også bibeholde kvaliteten. Gør vi ikke det, kan det betyde en halvering af salgsprisen på spækket, siger Jens Rahbæk, der er eksportchef i Danish Crown.

## Majs gør blødt

Lisbeth Jørgensen, der er projektchef i Landbrug & Fødevarer, har netop undersøgt for VSP, hvordan majs i foderblandin-

gen påvirker spækket. Hun konkluderer, at et højt indhold af majs i slagtesvinefoder påvirker spækket, så det bliver mere blødt.

- Vi råder fortsat til maksimalt at iblande 40 procent majs i korn- og soya-baseret foder. Spækket bliver også påvirket af foderets råvaresammensætning og fedtindhold samt af grisens kødprocent og foderudnyttelse, og disse faktorer er vi stadig ved at gennemteste i en ny beregningsmodel, siger Lisbeth Jørgensen.

Også vegetabiliske olier og raps har vist sig at kunne påvirke spækkets blødhed.

# DANISH CROWN GÅR GOURMET

**TRE STJERNEKOKKE HAR UDVIKLET EN NY PRODUKTSERIE FOR DANISH CROWN, DER SKAL BRINGE GOURMETOPLEVELSEN FRA RESTAURANTEN HJEM I DET PRIVATE KØKKEN.**

Alt er gjort klart. Bordet er dækket, stearinlysene tændt, og de lækre råvarer købt ind. Og så vupti et øjeblik uopmærksomhed, og saucen er brændt på og middagen ødelagt.

Men nu lancerer Danish Crown produktserien 'Stjernekokken', der skal bringe gourmetoplevelsen fra restauranterne hjem i de private køkkener på en nem og sikker måde, der minimerer risikoen for en aften, der 'brænder' på.

## Irma er først

Irma bliver det første supermarked, der

markedsfører 'Stjernekokken' med retten Svinecarre skåret som koteletter med dampet spidskål og sauce blanquette med rygeost. Senere følger andre detailkæder med hver deres specielle opskrift udviklet af Danish Crowns tre stjernekokke.

De tre stjernekokke er Thomas Pasfall, indehaver af det lille luksuriøse hotel, Munkebo Kro, som også huser den prisvindende Restaurant Anden.

Kenneth Hansen, Årets Kok 2009 og Nordic Chef of the Year 2010 og daglig køkkenchef på Svinkløv Badehotel.

Og Francis Cardenau, der står bag en bred vifte af danske top-restauranter, der bl.a. inkluderer Le Sommelier, MASH og Umami. Han blev for alvor sat på det gastronomiske landkort, da han, som køkkenchef på Kommandanten, kokkereede sig til to stjerner i Guide Michelin.

## Succes i køkkenet

De tre kokke har i fællesskab rørt de bedste ideer sammen og skabt en unik sammensætning af fersk kvalitetssvinekød og gourmetsauce, krydret med en opskrift og tilsat en indkøbsliste.

Om udviklingen af produktserien 'Stjernekokken' siger Francis Cardenau:

- Vi vil gerne være med til at fremhæve den danske gastronomi og tilbyde de danske forbrugere nye kategorier af gode råvarer. Derfor vil vi meget gerne udvikle professionelle produkter fra bunden, der kan hjælpe forbrugerne med at blive en succes i køkkenet.

Vi har fokuseret på at lave saucerne fra bunden med gode og solide råvarer.

Du kan læse mere om Stjernekokken på [www.stjernekokken.dk](http://www.stjernekokken.dk)



## TYSK TV-HOLD LAVER DOKUMENTAR OM DANSKE GRISE

**BÅDE SLAGTERIET I HORSENS OG SVINEPRODUCENTERNE PETER HJORT JENSEN OG KARL ERIC PEDERSEN HAR HAFT BESØG AF ET TYSK TV-HOLD, DER LAVER DOKUMENTAR OM KØDPRODUKTION I EUROPA.**

- Det er første gang, jeg har skullet tage kedeldragt på, mens et kamera har filmet det, griner Karl Eric Pedersen med kedel-dragen i hånden.

Efter et "go" fra den tyske kamera-mand hopper han i dragten, mens svineproducent Peter Hjort Jensen tager gum-mistøvler på ved siden af. Efter de har fået det hele på, skal de tage det af og gøre det igen. Nu med kameraet i en ny vinkel.

Begge er de trukket i arbejdstøjet til ære for et tysk tv-hold på fire personer, der udover svineproducenterne også har besøgt slagteriet i Horsens.

### Fra gris til mad

Holdet laver dokumentaren for den anerkendte tv-station Arte, der sender fjernsyn til både Tyskland og Frankrig. Den 60 minutter lange dokumentar handler om, hvordan dyr bliver til mad i Europa, og følger processen fra gryntende gris til lækker mørbradbøf.

Tidligere har tv-holdet været på en kyllingefarm og kyllingslagteri i Tysk-

land, mens et andet hold, der arbejder på samme dokumentar, besøgte et landbrug med kreaturer i Frankrig.

Da de skulle lave om grisene, kontaktede de Danish Crown, der er en af Europas største fødevarer virksomheder inden for svinekød, og svineproducent Peter Hjort Jensen sagde ja til at vise sin stald frem på tysk og fransk tv.

### Åbenhed på Nybrogaard

Med 660 søer og 20.000 smågrise om året fik tv-holdet grise nok at filme, og andelshaver Peter Hjort Jensen åbner gerne sin stald for interesserede.

- Vi er stolte af vores produktion og vil gerne vise den frem, så det ikke bliver fremmed for folk, hvad landbrug egentlig er. Det er vigtigt, at vi er åbne, så vi kan ændre landbrugets image, forklarer Peter Hjort Jensen.

Han ejer Nybrogaard nær Grenå, der forleden holdt åben hus sammen med Landbrug & Fødevarer. Her besøgte mange børnefamilier gården,

og især børnene var glade for at klappe grisene.

- Vi gjorde meget ud af at forklare børnene, at det ikke er kæledyr, men også vise, at vi har styr på tingene, og at én negativ historie i pressen om landbruget ikke nødvendigvis repræsenterer os alle sammen, siger Peter Hjort Jensen.

### Nysgerrige

- How old are the pigs, when they come to your place? spørger en af tv-holdets journalister på vej rundt i so-stalden. Men også insemineringsmetoder, foder, dyrevelfærd og dødelighed spørger de ind til.

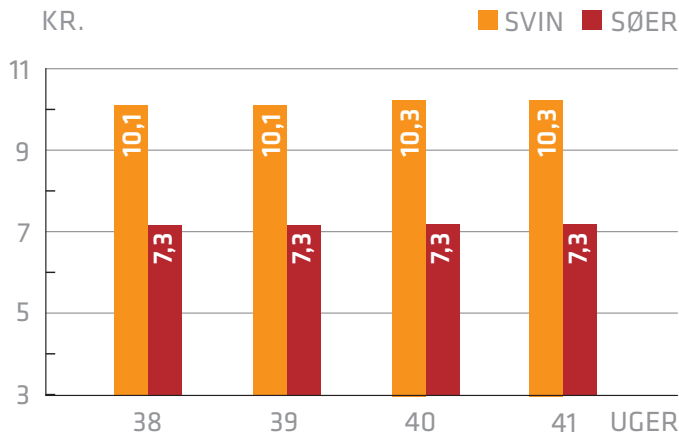
Mens kamera- og lydmanden filmer Peter Hjort Jensen, der giver de to måneder gamle grise foder, sætter journalist på dokumentaren Jutta Pinzler sin hånd ned til de små grise, der galopperer hen til hende.

- They are so cute and very curious. If they could talk, they would probably ask me a lot of questions, siger hun.

Dokumentaren bliver sendt på Arte i løbet af foråret 2012.



## NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

## KOMPENSATION FOR OVERFØRTE GRISE

Uge 39 er den sidste uge i det regnskabsår, vi er ved at gå ud af. For svin og søer, der er tilmeldt til slagtning i dette regnskabsår, men først kan slagtes i det nye regnskabsår, ydes der en rentekompensation frem til næste restbetaling.

Kompensationen er beregnet til 3 øre/kg ud fra gældende kontraktrente på 4 % og sidst kendte restbetaling på 95 øre for svin og 75 øre for søer.



## UK-TILLÆGGET STIGER TIL 50 ØRE

**DER ER AKTUELT ET GODT MARKED FOR ENGLANDSGRISE. DERFOR ER DET BESLUTTET AT FORHØJE TILLÆGGET FRA 40 ØRE TIL 50 ØRE PER GODKENDT KILO. ÆNDRINGEN TRÆDER I KRAFT MANDAG DEN 5. SEPTEMBER 2011.**

Afsætningen af UK-grise er inde i en positiv udvikling. Derfor hæver Danish Crown UK-tillægget for godkendte englandsgrise med 10 øre fra det aktuelle niveau på 40 øre per kg. Ændringen træder i kraft mandag den 5. september 2011.

ret, og det betyder, at vi kan forhøje tillægget, siger underdirektør i DC Ejerservice Vagner Bøge.

I Englandsbesætninger gælder det stadig, at alle søer, gylte og polte skal være løsgående fra fravæning til indsættelse i farestalden.

### Stigende efterspørgsel

- Afsætningen af UK-grise er forbed-

## SLAGTESITUATIONEN

De europæiske markeder er rolige i denne uge. Der er et godt forhold mellem udbud og efterspørgsel.

Vi oplever fortsat, at der kommer P.O.-skinker frem i Italien, men det er lykkedes os at fastholde priserne i denne uge.

Bacon markedet i UK er tilfredsstillende, og markedet aftager løbende vores mængder.

På 3.-landende er markederne ligeledes rolige. Kina er fortsat attraktivt med gode priser.



# KALVEN MED DET STORE ANSVAR

**DC BEEFS FORSØG MED KRYDSNINGSKALVE FØLGES TÆT AF HELE BRANCHEN. MEGET STÅR PÅ SPIL IKKE BARE FOR LANDMÆNDENE OG DANISH CROWN, MEN I VIRKELIGHEDEN FOR HELE KVÆGBRUGET.**

Fra 2012 bliver handyrpræmien delvist afkoblet. Det betyder, at der bortfalder 600 kr. pr. dyr. Senere forsvinder hele handyrpræmien, og så er det 900 kr. i alt. Det efterlader den danske kvægsektor med en stor udfordring: hvordan sikrer man fremover en bæredygtig handyrproduktion uden tilskud?

Findes løsningen ikke, er konsekvensen kontant: en stigning i antallet af aflivede tyrekalve straks efter fødslen og en øget transport af kalve ud af landet.

## Mere kød

Et scenarium, som hverken landmændene, branchen eller Danish Crown kan acceptere.

Derfor har Danish Crown i samarbejde med Dansk Kvæg, KFC og en række mælkeproducenter og slagtekalveproducenter igangsat et forsøg med krydsningskalve. Forsøget går i al sin enkelthed ud på at inseminere malkekøer med sæd fra kødkvægstyre. Målet er at skabe en merværdi på kalvene i form af bedre tilvækst og en klassificering, der rimer KØD.

På Sundsvej lidt uden for Ikast ligger Kjargaard I/S, Danmarks største slagtekalveproducent med 3.400 årlige slagtekalve. Her har medejer og ansvarlig for kalvene Karsten Willumsen allerede set skriften på væggen.

- Fra den 1. januar skal jeg ud i min produktion og finde 600 kr. pr. dyr. Og det gør man altså ikke kun ved at skrue lidt her og der. Der skal helt andre tiltag til, hvis der fremover skal være økonomi i slagtekalve, siger Karsten Willumsen.

## SDM/Blåhvid med en klasse 11

Derfor har den unge landmand meldt sig til at deltage i forsøget med krydsningskalve. Når forsøget er afsluttet, har Kjargaard I/S opfedet 150 SDM krydset med Belgisk Blåhvid, og 220 Jersey krydset med Belgisk Blåhvid og Limousine.

Indtil videre har gården modtaget 20 SDMer og 50 Jersey. Effekten udebliver ikke:

- Forskellen på de almindelige kalve og de krydsede er meget tydelig. Men også

forskellen på de krydsede varierer meget. For ikke så længe siden fik vi slagtet en SDM/Blåhvid med en klasse 11. Det er noget af en bamse, kan jeg godt melde, siger Karsten Willumsen.

## Penge i æ kas'

Normalt, når I/S Kjærgaarden sender SDM-kalve til slaget, så ligger gennemsnittet på en klasse 3,8. Men gennemsnittet på de SDM/Blåhvid, som er blevet slagtet, ligger på klasse 8. For SDM/Limousine ligger gennemsnittet på en klasse 7,5.

Den bedre klassificering er på godt jysk "penge i æ kas'":

- For mig som slagtekalveproducent giver det cirka 200 ekstra pr. dyr i gennemsnit (kvier og tyre, red.) og for mælkeproducenten giver det cirka 350 kr. i gennemsnit. Det kan ikke opveje tabet af præmie, men det hjælper da, siger Karsten Willumsen.

## Alle skal bidrage

I det hele taget skal der optimeres hele vejen rundt, hvis der skal økonomi i handyrerne. Og det starter hos mælkeproducenterne.

- Enhver opfattelse af tyrekalvene som affaldsprodukter går ikke. Jo bedre start kalvene får på livet, og jo sundere de er, jo mere værdi kan de skabe. Og kan vi få en krydsningerne op at køre, så sender mælkeproducenterne nogle dyr videre i systemet, der kan skabe merværdi for alle, siger Karsten Willumsen.

Danish Crown og Dansk Kvæg følger løbende resultaterne, som de tikker ind fra de involverede besætninger. Hos KFC kører også et forsøg, hvor man holde resultaterne fra krydsninger op mod "normale" kalve samt undersøger krydsning.



*- Fra den 1. januar skal jeg ud i min produktion og finde 600 kr. pr. dyr. Og det gør man altså ikke kun ved at skrue lidt her og der. Der skal helt andre tiltag til, hvis der fremover skal være økonomi i slagtekalve, siger Karsten Willumsen.*

*Foto: Ann Malmgren*



# NY KATEGORI: KALVE UNDER 8 MDR.

## NY KATEGORI FOR KALVE UNDER 8 MÅNEDER SKAL SÆTTE SKUB I PRODUKTIONEN AF KRYDSNINGSKALVE.

DC Beef vil fra omkring årsskiftet indføre en ny kategori i noteringen: Kalv under 8 mdr., hvor eneste krav er, at de har mindst en form 6.

Noteringen lægges i første omgang op ad Dansk Kalv noteringen + 1,00 kr. i form 6, og med en stigning på 20 øre pr. formklasse.

I Europa har vi en kalvekødsdefinition for kalve over/under 8 mdr. Kalve under 8 mdr. forventes at kunne sælges udenfor Danmark til en god pris, og det er årsagen til, at det nu skal prøves af, oplyser salgsdirektør Finn Klostermann.

gør, at ikke alle racer er lige velegnede. Den ekstra værdi på småkalvene må markedet finde.

- Slagtekalveproducenterne kan begynde at regne på økonomien i at opfede krydsningskalvene og dermed anspore en øget produktion af krydsningskalve. Det skal samtidig understreges, at de største krydsningskalve fremover ikke vil være velkomne i Dansk Kalv-konceptet. Men alternativet vil forhåbentlig være attraktivt.
- Kødkvægsproducenter skal med denne kategori overveje om enkelte kalve

skal sendes direkte ved fravæning i stedet for at tages på stald til videre opfodning.

Til februar begynder DC Beef at slagte kalve fra krydsningskalveprojektet. Der vil blive mellem 400-600 kalve, som slagtes ved knap 8 mdr. i perioden februar til juni. Det vil give en masse svar omkring vægt, form, fedme og farve ved krydsninger under 8 mdr., samt muligheden for at lave beregninger på økonomien i denne type kalv.

### Udmeldingen kommer nu af flere årsager:

- Mælkeproducenterne har brug for at vide, at de gerne må sætte turbo på produktionen af krydsningskalve, og at de har en ekstra god værdi i forhold til renrace dyr. Der vil ikke blive skelet til racekombinationer ved slagt, men kravet om en formklasse 6 ved den alder

## VOGNMANDSOVERDRAGELSE

Pr. 1. oktober har Brdr. Andersen ApS solgt sin vognmandspraksis til Foldingbro Vognmandsforretning ApS v. Per Sørensen.

Slagtedyrene i den tidligere vognmandspraksis skal fortsat tilmeldes på landmand.dk eller til slagteriet. Ønskes direkte kontakt til ny vognmandspraksis, kan det ske på følgende telefonnummer 74 85 53 36/21 21 08 40.



# REKORD I KREATURSLAGTNINGER

**DANISH CROWN BEEF HAR INDEN REGNSKABSÅRETS AFSLUTNING ALLEREDE SLAGTET OVER 300.000 KREATURER. DET SKYLDES NYE ANDELSHAVERE, GOD SERVICE OG EN KONKURRENCEDYGTIG PRIS.**

301.730 kreaturer eller over 78 millioner kg kød. Så meget har DC Beef slagtet i år. Det er rekord og 8,3 procent mere end sidste års resultat.

- Vi er tilfredse med det øgede antal slagtninger, og det viser, at vi gør vores arbejde ordentligt. Vi indretter vores produktion efter, hvad landmanden kan levere og anstrænger os hver dag for at yde den bedste service og give en konkurrencedygtig pris, og det har gjort udslaget, siger Lorenz Hansen, direktør i Danish Crown Beef.

De mange ekstra dyr skyldes tilmeldingen af 300 nye andelshavere, og det samlede antal andelshavere er nu oppe på 6.000 andelshavere. Dermed er DC Beefs andel af landsslagtningerne kommet op på 62,7 procent.

## **Bonusordning skaffer ekstra leverandører**

En del af de nye andelshavere har selv henvendt sig for at være en del af Danish Crown, og godt 150 andelshavere er kommet ind via DC Beefs ordning for bonusleverandører.

- Som bonusleverandør kan man uforpligtende prøve Danish Crown af i seks måneder, hvor kontrakten kan ophæves fra dag til dag. Det har givet andelshaverne en mulighed for at prøve os af uden at være bundet til en fast kontrakt. Det har været en stor succes, siger Ejvind Kviesgaard, der er afdelingschef i DC Ejerservice.

## **Slagterierne presset**

Det er samtidig også rekord med tre slagtesteder, da der tidligere har været slag-

tet omkring 304.000 på fire slagterier. Produktionen på slagterierne er derfor kørt op til det maksimale. I Tønder er der blevet slagtet over 110.000 kreaturer, men både for Aalborg og Holstebro er der også tale om nye rekorder. Det betyder, at der både bliver arbejdet fra tidlig morgen til sen aften.

- De har travlt på slagterierne, hvor de yder en god indsats for at følge med. Travlheden får enhedsomkostningerne ned og giver mulighed for en god pris og en fornuftig restbetaling, siger Lorenz Hansen.

Han ser samtidig frem til den mulig opførelse af et nyt kreaturslagteri, der vil give mulighed for en øget afregningspris og kapacitet.

# PRISSÆNKNING PÅ HANDYR FREM MOD NYTÅR

## NOTERINGEN PÅ UNGTYRE FORVENTES GRADVIST SAT NED MOD SLUTNINGEN AF 2011. ÅRSAGEN ER EN FORVENTET MASSE-TILMELDING AF DYR PGA. DEN REDUCEREDE HANDYRPRÆMIE FRA 2012.

Handyrpræmiesatsen reduceres fra nytår, og 2011 er sidste referenceår for den delvise afkobling af handyrpræmierne. Fra branchens side arbejdes der fortsat på at få lavet en overgangsordning, og lykkes det ikke, vil det få stor betydning for priserne på ungtyre. Det siger Lorenz Hansen, direktør i DC Beef.

### Slagterierne kan ikke følge med

Han forventer, at der skal slagtes rigtig mange tyrekalve i de sidste to måneder af 2011, og måske også flere end DC Beefs kapacitet rækker til.

Men det er ikke kun slagterierne, der kommer til at kæmpe med de store mængder ekstra dyr, også det skrøbelige marked for ungtyre-kød i december vil få tilført større mængder end nødvendigt. Mængder, som i stedet kommer til at mangle på markedet i begyndelsen af 2012.

DC Ejerservice har lavet beregninger, der viser, at der i de sidste par måneder af 2011 vil være en meget stor risiko for,

at der bare i DC skal slagtes 8-10.000 ekstra handyr.

I december måned slagtes der i DC Beef normalt omkring 6.500 dyr om ugen, hvilket er fuld udnyttelse af kapaciteten. De ekstra dyr kan derfor medføre ekstra ventetid.

Danish Crown ikke har pligt til så stor en overkapacitet, men vil slagte i det tempo, det er muligt. Det kommer sandsynligvis til at betyde, at ungtyrerne først bliver slagtet op i januar. Ventetiden vil ikke give en fritstilling af leveringspligten.

### Vi gør vores yderste

- DC Beef vil selvfølgelig slagte alle dem, vi kan nå, men vi er også forpligtet til at tænke på helheden for oksekøds-produktionen. Slagtefærdige dyr får førstprioritet, mens de øvrige ikke med sikkerhed vil kunne slagtes i 2011. Vi har ikke den endelige prioritering på plads endnu, men det må forventes, at hundyr vil blive slagtet som normalt, siger Lorenz Hansen.

Frem mod nytår må forventes at ungtyrernoteringen gradvist bliver sænket. Det gælder dog især for ikke-slagtefærdige ungtyre, der primært bliver slagtet for at opnå handyrpræmie. Det vil sige kalve i intervallet omkring 185 kg slagtet, hvor prisreduktionen bliver størst. For de ungtyre kan den lavere notering hurtigt komme til at koste mere end fem kroners reduktion pr. kg i slutningen af december i forhold til i dag. Efter nytår vil priserne igen stige, så det kan være attraktivt at vente.

### Tænk med baglommen

Derfor denne klare opfordring fra DC Ejerservice til producenterne med handyr:

Tænk med baglommen - overvej at sende slagtefærdige handyr så tidligt som muligt eller vent til 2012.

Der vil selvfølgelig komme nærmere informationer, når det er afklaret, om der findes en overgangsordning.

# DANSK KALV INDTAGER FØTEX OG BILKA

## DANISH CROWNS MÆRKEVARE "DANSK KALV" ER BLEVET EN DEL AF UDVALGET I FØTEX OG BILKA.

Siden slutningen af august har 'Dansk Kalv' været en del af udvalget i Føtex, og nu er det også kommet til landets Bilka-butikker med et anderledes butik- og opskriftskoncept.

- Føtex og Bilka giver DC Beef en fantastisk mulighed for at sælge noget af det bedste, vi har i Danish Crown - nemlig Dansk Kalv. Det giver en unik mulighed for at afsætte kalvekød til danske forbrugere, siger Finn Klostermann, salgsdirektør i DC Beef.

Hensigten med Dansk Kalv er at lave et unikt produkt, som giver en god spiseoplevelse. Det sker i et samspil mellem Danish Crown, detailhandelen og landmanden, der har vægt på høj dyrevelfærd gennem hele kalvens liv.

Bilka og Føtex er en del af Dansk Supermarked, der har valgt at satse på et mersalg af kalvekød. Det har været vanskeligt under det tidligere navn, Ludvig Kalv, da det ikke adskilte sig tydeligt nok fra oksekøds-mærket Ludvig.

Dansk Supermarked har derfor valgt at indgå i et samarbejde med Danish Crown, der med Dansk Kalv-konceptet allerede har et stærkt brand, der blandt andet bliver solgt i landets Coop-butikker.

- Mærket Dansk Kalv giver en mulighed for, at kalvekødet kan få sin egen identitet som et alternativ til oksekød. På den måde bliver kunderne mere bevidste om, hvad kalvekød er, og hvad man kan gøre med det, siger Lars Lavrsen, der er produktionsleder i Bilka i Tilst ved Aarhus.

# KREATURNOTERINGEN Uge 40

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

## Dansk Kalv

Fra 160 Kg.	25,90	25,90	25,90	24,90	-	-50
-------------	-------	-------	-------	-------	---	-----

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

160 Kg.	23,60	23,00	22,60	21,90	18,80	-50
260 Kg.	26,05	25,45	24,95	23,70	21,00	-50
340 Kg.	26,05	25,45	24,95	21,95	19,25	-50
400 Kg.	24,35	23,25	22,50	20,50	17,30	-50

## Tyre på 24 mdr. og derover

	17,90	16,85	15,80	14,75	12,40	-50
--	-------	-------	-------	-------	-------	-----

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

230-340 Kg.	27,60	25,50	23,40	21,30	-	-30
-------------	-------	-------	-------	-------	---	-----

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

400 Kg.	26,05	24,10	22,25	21,20	18,85	-30
300 Kg.	25,80	23,70	21,60	19,50	16,95	-30
240 Kg.	25,00	22,90	20,80	18,70	15,65	-30
180 Kg.	22,50	20,40	18,20	16,20	13,65	-30

## Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	24,95	23,45	21,95	21,20	18,85	-30
300 Kg.	21,75	20,25	19,25	18,45	16,20	-30
240 Kg.	17,85	16,50	15,60	15,05	14,40	-30
180 Kg.	16,95	15,45	14,70	13,40	13,10	-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 kødkvægsungtyre under 24 mdr. fra formklasse R/8 og højere i vægtgruppe 260-340 kg.

# TILLÆG PÅ KREATURER TIL FRILAND Uge 40

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

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

\*) 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.landmandsportalen.dk](http://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

# TAPAS PÅ SKANDINAVISK

**TULIP LANCERER NU EN RÆKKE SPÆNDENDE PRODUKTER, DER FORENER DEN NORDISKE SMØRREBRØDSKULTUR MED SYDLANDSKE TAPAS-TRADITIONER.**

Rullesteg med løvstikke og porrer, okseinderlår med enebær og skinke let røget over bøgefliis. Det er nogle af de muligheder, danskerne får, når Tulip lancerer tre spændende nye produkter i Pålækker-serien inspireret af sydeuropæisk tapas.

- Sydeuropæerne har nogle fantastiske traditioner, som danskerne i høj grad har taget til sig. Derfor satte vi os som mål at udvikle en række nye tapas-produkter

med lækre nordiske råvarer og krydderier. Resultatet er en velsmagende kombination af det lette bord fra syden og det traditionelle nordiske måltid, siger Category Manager i Tulip, Lotte Simonsen.

## Godt modtaget

De danskere, der allerede har fået lov til at smage, har da også taget godt mod de nye produkter. Derfor håber Lotte Simonsen, at de kan blive en del af en ny nordisk tapas med en smag, der er helt sin egen.

- I forbindelse med udviklingen af de nye produkter har vi kigget grundigt på den nordiske madkultur, der genopdages i disse år. Samtidig har vi fået lavet en

undersøgelse, der viser, at 23 procent af danskerne spiser kold aftensmad. Dem vil vi gerne give flere muligheder med de nye produkter, siger Lotte Simonsen.

## Tilbage til rødderne

Ligesom de øvrige produkter i Pålækker-serien er de tre nye produkter uden fosfat, og Lotte Simonsen understreger, at det selvfølgelig også hører med til at finde tilbage til de nordiske madrødder.

Interesserede kan finde inspiration til tilberedningen med en række spændende opskrifter på tulip.dk, hvor der også er små film med nordiske tapas-anretninger. Opskrifterne kan også hentes direkte til mobilen på mobil.pålækker.dk.

## NATURLIGT VALG TIL EN AKTIV HVERDAG

**TULIP UDFORDRER NU DANSKERNES SKEPSIS OVER FOR FÆRDIGLAVET MAD MED TRE HELT NYE MIDDAGSPRODUKTER, DER GØR DET NEMMERE AT LAVET LÆKKER AFTENSMAD MED SAMVITTIGHEDEN I ORDEN.**

Mange danske familier har en travl hverdag, hvor arbejde, børn og fritidsforhold skal passes ind, samtidig med at både børn og voksne skal forkæles med god aftensmad.

Derfor lancerer Tulip nu tre helt nye produkter, der skal gøre det lidt lettere at få hverdagen til at hænge sammen.

Det er i form af karbonader, medister og græske frikadeller. Alle produkter er tilberedt, så det eneste forbrugeren skal gøre er at varme dem på panden eller i ovnen. På den måde ønsker Tulip både at gøre hverdagen nemmere og udfordre mange forbrugeres syn på færdiglavet mad.

- Vi ved, at mange forbrugere er skeptiske, når det gælder færdiglavede produkter, fordi mange tvivler på, om

de er lige så gode som hjemmelavede. Derfor har opgaven helt fra begyndelsen været at udvikle produkter, der både kan overbevise de mest sarte smagsløge og de mest kritiske forbrugere, siger Sub Category Manager i Tulip, Morten Christensen.

Og han er ikke i tvivl om, at det projekt er lykkedes.

- Vi ved, at mange forbrugere har en fordom om, at færdiglavet mad er fyldt med tilsætningsstoffer. Derfor har det været meget vigtigt for os at lave maden præcist som forbrugeren gør derhjemme. Det betyder, at vi fra begyndelsen har taget udgangspunkt i velkendte og afprøvede opskrifter – ganske enkelt, siger Morten Christensen.



# FÅ LANDMANDSNYHEDER PÅ MOBILEN

**NU ER LANDMANDSNYHEDERNE FRA DANISH CROWN ALTID LIGE VED HÅNDEN.**

Danish Crown har tilføjet en ny kategori med landmandsnyheder på virksomhedens mobilsite, så du altid kan læse de vigtigste nyheder til ejerne fra Danish Crown på din mobiltelefon, uanset hvor du befinder dig.

På mobilsitet finder du også generelle nyheder fra DC. Dertil kommer mere end 1.000 opskrifter med svine- og oksekød,

Stjerneruten med de mere end 30 danske gourmetrestauranter, Danish Crown samarbejder med, og en hel stribe film om DC.

Har du en smartphone, kan du se Danish Crowns mobilsite ved at taste [www.danishcrown.dk](http://www.danishcrown.dk) eller [m.danishcrown.dk](http://m.danishcrown.dk) i telefonens browser.

