

100 pct. certificering

Alle danske grise leveret til Danish Crowns slagterier er nu bæredygtigheds certificerede.

s. 4-5

Mere værdi i Kødkvæg

Konceptet Dansk Kødkvæg skal have et løft, som giver mere værdi for producenten.

s. 14-15

Stjerne fra Agromek

Danish Crown Data var blandt modtagerne af nyhedsstjerner fra Agromek.

s. 18-19

Indsigt

Byggetanker?

Danish Crown Ejerservice inviterer til webinar omkring staldbyggeri, hvor de bedste erfaringer og sparringsmuligheder deles.

s. 6-7

God start på nyt år

Kære andelsejer
Et forsinket godt nytår. Vi kan ikke vide, hvad 2021 bringer af udfordringer for Danish Crown, men COVID-19 vil uden tvivl fortsætte med at sætte sit spor i vores fælles virksomhed.

Vi er heldigvis forskånet for store udsving i vores produktion, hvor der hver dag bliver gjort en kæmpe indsats for at holde vores medarbejdere smittefrie. Dog begynder restriktionerne at sætte sit præg på markederne, hvor ikke mindst Danish Crown Beef er ramt af det manglende salg til restauranter og kantiner. Der arbejdes hårdt i Holsted for at finde alternative salgskanaler også til de dyre udskæringer. Samlet set har koncernen og vores datterselskaber leveret flotte resultater i årets første kvartal. Det gælder især DAT-Schaub og Danish Crown Foods.

Håndteringen af COVID-19 har højeste prioritet for, at vores medarbejdere kan forblive raske og arbejde for fuld styrke på at fjerne den pukkel af grise, der blev dannet i forbindelse med helligdagene og de ekstraordinært høje tilmeldinger, som vi så i de sidste måneder af året. Vores folk i og omkring produktionen er optimistiske i forhold til at indhente det udsatte, så længe vi kan opretholde en stabil produktion. Vi har startet et aftenhold op i Ringsted, og vores medarbejdere tager overarbejde for at sikre, at vi kommer hurtigt med igen.

De høje tilmeldinger kom blandt andet grundet udbruddet af afrikansk svinepest i Tyskland, og derfor indførte vi som bekendt kvoter for leverancerne. De første fradrag for B-grise er blevet udregnet, og i den forbindelse har nogle af jer rejst spørgsmål til Ejerservice.

“
Vi er heldigvis forskånet for store udsving i vores produktion, hvor der hver dag bliver gjort en kæmpe indsats for at holde vores medarbejdere smittefri.
”

Det er vigtigt for mig at sige, at vi hele tiden kigger på, hvordan modellen kan blive skarpere, og at der tages stilling til hver enkelt sag. Jeg tror, vi er enige om tanken bag og etableringen af B-griseordningen.

Til sidst vil jeg gerne lige gøre opmærksom på en god nyhed for vi andelsejere. Danish Crowns digitale tilbud er blandt modtagerne af stjerner for årets nyheder på Agromek. Det er godt arbejde af vores Ejerservice-afdeling og en løsning, der kun er adgang til som andelsejer i Danish Crown, så hvis I ikke allerede benytter jer af de digitale løsninger som dynamisk tilvækst, fodereffektivitet, benchmark osv., så er der hermed givet en opfordring til at kigge nærmere på Dashboardet på Ejersiden.

Med venlig hilsen

Erik Bredholt, formand i Danish Crown





← s. 12-13
Fokus på færdigfædning og udvejning kan give kreaturet mere slagteværdi. Forskellen på at ramme indenfor vægten er markant, og ifølge andelsejer Martin Bojesen kræver det ikke meget.

Leder

2 God start på nyt år

Koncern

- 6 Få de bedste bygge-erfaringer fra Danish Crown Complete
 - 18 De digitale tilbud får stjerne af Agromek
 - 20 Pølsevognen fylder 100 år
 - 22 Arbejdsulykker er faldende, men i lavt tempo
 - 24 Nyt udstyr gør renseanlæg i Blans mere bæredygtigt
 - 28 Varme grise vokser mindre
-

Gris

- 4 100 pct. certificering styrker Klimavejen
 - 8 En nybygget stald behøver ikke være en stor opfindelse
 - 10 Afregning af B-grise medfører mange spørgsmål
 - 16 Gode erfaringer med mobil produktion af grise på mark
-

Kreatur

- 12 Styr på vægten giver bedre pris
 - 14 Mere værdi i Dansk Kødkvæg
 - 23 Medarbejdere i Holsted har gjort stikstien mere sikker
-

Noter

26 Noter



← s. 20-21
Et dansk nationalklenodie fyldte 100, da den københavnske pølsevogn havde fødselsdag, og det var noget, som fik stor opmærksomhed i medierne.



← s. 24-25
Et nyt renseanlæg på slagteriet i Blans gør spildevandsprocessen langt mere bæredygtig og giver besparelser i million-klassen.

Indsigt

Danish Crowns blad til andelsejerne.
Udkommer 8 gange årligt.
Oplag på 8.500 stk.
Redaktør: Aske Gott Sørensen.
Ansvarshavende redaktør: Astrid Gade Nielsen.

Layout: Campfire & co.
Design/koncept: Kontrapunkt.
Tryk: Stibo Complete®.
Kontakt redaktionen på:
askgs@danishcrown.dk

100 pct. certificering styrker Klimavejen

Siden 2018 har Danish Crown arbejdet på at bæredygtigheds-certificere alle danske grise leveret til slagterierne. I begyndelsen af 2021 blev den sidste andelsejer i denne omgang certificeret, og dermed er der bæredygtighedsdata på alle danske grise leveret til Danish Crown.

Danish Crown valgte i juli 2020 at udvide bæredygtigheds-certificeringen til at gælde alle danske grise leveret til Danish Crowns slagterier, og i januar 2021 blev den sidste andelsejer en del af gruppen med sin egen bæredygtighedsstrategi for gården.

Det betyder, at der nu er data på alle grise fra danske andelsejere, og det glæder Nicolaj Nørgaard, der er direktør i Ejerservice.

- Andelsejerne har taget godt imod certificeringen og hele tankesættet bag. Nu er vi i mål, og det betyder, at vi har et basistal for udledningen fra en Danish Crown-gris og en tydelig målsætning for bæredygtighed på gårdniveau tre år frem, hvor certificeringen skal laves igen. Det er vigtigt for Danish Crown, og det giver mulighed for vores andelsejere for at fortælle bæredygtighedshistorien fra egen gård til gæster og omgangskreds. Rejsen slutter dog ikke her, og vi vil i foråret ajourføre de enkelte gårdes klimaberegninger i en styrket LCA-model på Dashboardet, siger han.

Lydhørhed

Certificeringen er en del af den større bæredygtighedsstrategi i Danish Crown, som blev vedtaget i vinteren 2018, og den offensive udmelding har givet en større plade at spille på i forhold til omverdenen, fortæller Astrid Gade Nielsen, der er kommunikationsdirektør i Danish Crown.

- Med bæredygtighedsstrategien og ejernes store arbejde har vi synliggjort, at dansk landbrug er en del af løsningen, når det kommer til klima, og at vi er i gang med den rejse. Vi er gået fra at være i defensiven, når det blev nævnt, til at vi nu er ved at blive anerkendt som en virksomhed, der arbejder seriøst med bæredygtighed.

Det vinder lydhørhed blandt NGO'er, politikere og meningsdannere, siger hun og fortsætter:

- Klimavejen er stærk, fordi den er så konkret og dokumenterbar, og det gør det nemt at forklare vores omverden, hvad det er for en indsats, som alle vores ejere ligger for at blive mere bæredygtige.

Helt ud til forbrugerne

Med ejernes data på plads kunne Danish Crown i august 2020 lancere kampagnen Klimakontrolleret Gris, som gjorde danske forbrugere opmærksomme på, at grise fra Danish Crown har en klimapåvirkning, der er blevet 25 pct. mindre siden 2005.

Det blev taget godt imod af både kunder og forbrugere, fortæller Simon Kaspersen, der er category director i Danish Crown Foods.

- Vi har gjort meget for at kommunikere den forskel, der bliver gjort på gårdene, for forbrugerne tænker meget plastik og madspild, når det kommer til bæredygtighed, men den reelle forskel på kød er landmændenes indsats. Der er klimacertificeringen en simpel metode til at forklare forbrugerne, at der foregår en masse på gårdene, og det bliver kun stærkere ved, at alle grise er en del af det.

Forbrugerkommunikationen i forbindelse med Klimakontrolleret Gris har gjort, at Danish Crown nu står stærkere i danskernes bevidsthed.

- Hvis kommunikationen skal transformeres til salg, så skal forbrugerne kunne identificere vores produkter. //

//
Hvis kommunikationen skal transformeres til salg, så skal forbrugerne kunne identificere vores produkter.
//


Danish Crown

Man kan ikke skære alle grise over én kam

90% af vores danske grise kommer fra klima-
kontrollerede gårde, og indtil videre har vi
mindsket klimaaftrykket med 25% pr. kg kød.

Rejsen er lang, men vi er godt på vej.
Og vi skal videre.



Kig efter mærket,
når du handler

Få de bedste bygge-erfaringer fra Danish Crown Complete

Danish Crown Ejerservice inviterer til webinar omkring byggeri af stalde, hvor der vil blive delt erfaringer fra projektet Danish Crown Complete, og hvordan Danish Crown kan hjælpe med nybyggeri.

Tekst: Aske Gott Sørensen

Foto: Steffen Stamp

Den 23. februar kl. 14.00 inviterer Danish Crown Ejerservice til et webinar omkring byggeri af nye stalde for andelsejere, der går med overvejelser om at udvide produktionen af slagtegrise. Webinaret vil have fokus på billige og funktionssikre alternativer til traditionelt byggeri, samt hvordan Danish Crown Ejerservice kan være med til at sikre det bedste mulige resultat i den nye stald både før og efter byggeri.

Derudover vil der blive delt erfaringer fra Danish Crown Complete, som var et byggeprojektforløb under Danish Crown, hvor andelsejere kunne få hjælp og sparring i forbindelse med processen fra strategi til færdigt nybyggeri.

- Vi har en række erfaringer fra projektet omkring valg af indretning og konstruktion samt indhentning af tilbud, som vi gerne vil brede ud til alle andelsejere. Vi havde fokus på at bygge billigere stalde med samme resultater, og generelt fik vi priserne ned i projektet, siger Per Knudsen, der er tovholder på Danish Crown Complete.

- I forbindelse med nybyggeri af stalde får vi ofte spørgsmål relateret til den forventede udvikling af kundekrav til bæredygtighed og dyrevelfærd. Dette er toprelevante spørgsmål, som ofte er svære at svare på, men vi vil gerne dele vores overvejelser på mødet, siger Nicolaj Nørgaard, der er daglig leder af ejerservice.

Udover fokus på konstruktion og indretning vil der på mødet blive gennemgået, hvad Danish Crown Ejerservice tilbyder af øvrige services i forbindelser med udvidelser. Som inspiration til mødet kan du på næste side i bladet læse om Holger Lundgaard Madsens erfaringer med udvidelser af sin slagtegriseproduktion.

Webinaret løber som nævnt af stablen d. 23. februar kl. 14.00-15.30, og det kræver tilmelding til logd@danishcrown.com for at deltage. ●

Dagsorden:

Velkomst

- **Hvad siger fremtiden, og hvordan kan vi bidrage til at sikre din succes**

*v. Daglig leder ejerservice
Nicolaj Nørgård, Danish Crown*

Erfaringer fra DC-Complete

- **Funktionssikkert anlæg – valg af indretning**

*v. Konsulent
Per Knudsen, Danish Crown*

- **Traditionel stald kontra Let stald – materialer og priser**

*v. Projektdirektør
Søren Jacobsen, Danish Farm Design*

Danish Crown support

- **Nyhustillæg og finansieringsmuligheder**

*v. Ejerkonsulent
Martin Lyngby Larsen*

- **Danish Crown Data, ugerapport, tæt opfølgning, netværk, mentorordning, erfagrupper mm.**

*v. Konsulent
Kristian Jensen, Danish Crown*

*v. Ejerkonsulent
Thomas Abildgård Rasmussen,
Danish Crown*

Diskussion og opsamling

*v. Daglig leder ejerservice
Nicolaj Nørgård, Danish Crown*

En nybygget stald behøver ikke være en stor opfindelse

Landbruget Mæggebæk har bygget to nye stalde siden 2019, og selvom den nyeste først blev taget i brug i juni 2020, så er setuppet det samme som i den renoverede stald fra 1971. Man behøver nemlig ikke gå på kompromis med sit setup, bare fordi man bygger nyt, mener andelsejer Holger Lundgaard Madsen.



↑ Landbruget Mæggebæk har udvidet med nye stalde efter samme setup. Stalden til venstre er fra 2020, men næsten identisk med den stald, som blev bygget i 2013 til højre i billedet.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Niels Hougaard

Vest for Lemvig ligger landbruget Mæggebæk, som har 830 søer, 820 hektar jord og producerer cirka 115.000 slagtesvin om året. Men man skal ikke mange år tilbage, før slagtesvinvolumen var noget mindre.

Væksten er blandt andet sket gennem nybyg. Mæggebæk begyndte at bygge i 00'erne, og de byggede endnu en stald i 2013. Men allerede i 2016 kunne Holger Lundgaard Madsen og teamet i Mæggebæk se, at der igen var potentiale til at udvide. Teamet i Mæggebæk er blandt andet Holgers tre sønner og en driftsleder, som alle fire er delvist medejere.

- Det var en tilskudsordning fra staten i 2016, der skubbede til ideen om at bygge nyt igen. Samtidig tilbød Danish Crown de 15 øre over fem år, og kombineret med den øgede indtjening og mængderabat var det faktisk en fin forretning at bygge. Efterfølgende har vi så købt en anden

ejendom, der gjorde, at vi kunne få et tilskud mere, så derfor valgte vi at bygge to stalde, siger Holger Lundgaard Madsen.

Den første nye stald stod færdig i 2019, mens den anden først er blevet taget i brug i juni sidste år.

Identiske stalde

De to stalde valgte de at bygge næsten identiske med stalden fra 2013. Både fordi de kunne spare lidt på tegningerne og entreprenørerne, men også fordi at de i Mæggebæk ikke vil gå på kompromis med deres velfungerende systemer, bare fordi der kom nye stalde til.

- Selvfølgelig skal vi følge med tiden, men jeg tror på, at man skal passe på med at overtænke og forsøge at opfinde den dybe tallerken, når man skal bygge. Hvis du har et system, der fungerer optimalt, hvorfor så ikke bare genbruge det? Det har vi gjort, og det kører bare. Vi går meget op i, at setuppet er ens på tværs af alle vores ejendomme. Lige fra stalden fra 1971 til den nyeste fra 2020. Selv de mindre ting



som pc'erne er ens. Det gør det nemmere for medarbejderne, og så bliver det hele bare mere effektivt, siger Holger Lundgaard Madsen.

Klare fordele ved nybyg

Udover at kunne få det, som man selv vil have det ved nybyg, har Holger også erfaret, at der er andre fordele ved at bygge nyt. Især medarbejderne tager godt imod de nye stalde.

- De åbenlyse fordele ved nybyg er jo, at det hele er strømlinet. Der er ingen stolper, som er i vejen for vaskerobotten, som der kan være i ældre stalde, og vi har valgt at bygge hovedgangene tre meter brede, så det er nemmere end aldrig før at få grisene ind og ud, fordi vi også bruger dem til udlevering. Det giver også en høj medarbejder-tilfredshed, at de har nogle gode omgivelser at arbejde i, og at processerne er så effektive, som muligt – og glade medarbejdere er gode medarbejdere, siger Holger Lundgaard Madsen.

Lad dig inspirere

Hvis man går med tankerne eller bare ideen om at bygge, så anbefaler Holger Lundgaard Madsen,

“
Tag på besøg hos en, som selv har bygget og hør, hvordan og hvorledes.

”

at man først og fremmest forsøger at holde det simpelt.

- Der er jo utallige måder at bygge en stald på i dag, men vores erfaring er, at man hjælper sig selv ved ikke at overkomplicere tingene, bare fordi man skal bygge nyt. Vi har gået efter at holde det simpelt, så længe det ikke gik på kompromis med resultaterne. Det er nok vores gyldne kombination, siger Holger Lundgaard Madsen.

Men hans største råd er, at man kommer ud for matriklen for at høre og se, hvad og hvordan andre har gjort det.

- Vi har jo heldigvis en masse landmænd på et rigtig højt niveau i Danmark, så det skal man da bare udnytte. Tag på besøg hos en, som selv har bygget, og hør hvordan og hvorledes. Vær åben og nysgerrig, for du kan næsten kun blive klogere. Vi var også ude at kigge hos nogen, og vi har sidenhen også haft besøg. Der er jo ingen hemmeligheder i det, så vi kan lige så godt hjælpe hinanden, siger Holger Lundgaard Madsen. ●

Afregning af B-grise medfører mange spørgsmål

Danish Crown har nu sendt de første afregninger for B-grise ud til andelsejerne. Godt 150 andelsejere er blevet trukket i afregningen for alt fra bare én gris til flere end 500 grise, i den 3-ugers periode afregningen omfatter.

Tekst: Jens Hansen

Foto: Red Star

Som en konsekvens af udbruddet af afrikansk svinepest i Tyskland indførte Danish Crown med virkning fra den 30. november 2020 midlertidigt en differentieret afregning for leverancer af grise. Fradraget er variabelt, og målet fra bestyrelsens har været at skabe en model, hvor det udelukkende er leverandører med en stor vækst i leverancerne af grise, der oplever fradrag i afregningen for de leverede grise.

- Vores hensigt har fra start været at sikre, at de stabile leverandører fortsat kan få deres grise slagtet planmæssigt. Det er fortsat målet, og der er ingen tvivl om, at de fleste af dem, der nu oplever fradrag i afregningen, skyldes en meget markant vækst i tilførslerne, men omvendt er der også en del tilfælde, hvor stabile leverandører er blevet trukket, og det er vi nu ved at finde forklaringerne på, siger Erik Bredholt, der er formand for Danish Crown.

Hver andelsejer har som udgangspunkt fået en kvote til levering af A-grise svarende til den enkelte andelsejers leverance af grise i det af de to seneste regnskabsår, hvor andelsejerne har leveret flest grise, plus fire procent.

For at undgå træk i afregningen på grund af tilfældigheder i leveringsmønsteret afregnes der på baggrund af et rullende gennemsnit for den enkelte andelsejers leverancer over både de seneste 5 og de seneste 13 uger. Alligevel er det op mod 10 procent af andelsejerne, der har oplevet fradrag i afregningen i den første 3-ugers periode.

- Det er nyt land for os. Derfor har ingen erfaringer med, hvilke uregelmæssigheder i leveringsmønstrene, vi skal tage højde for, eller hvordan produktionsmønstrene ændrer sig, når forudsætningerne for vores erhverv fra den ene dag til den anden bliver ændret så drastisk, som det skete i september. Derfor lytter vi også til alle henvendelser, så vi på den baggrund løbende kan evaluere og tage stilling til, om modellen skal justeres, siger Erik Bredholt.

Der har i de første uger med kvoter været mange spørgsmål og en del usikkerhed blandt andelsejerne. Hvad betyder det eksempelvis for leverandører med alt-ind-alt-ud produktion? Hvordan påvirker det andelsejere, der har øget staldkapaciteten gennem køb, leje, nybyggeri eller renovering? Er modellen korrigeret for de udsatte grise, jeg havde den 1. oktober? Spørgsmålene har været mange, men der er særligt en faktor, der har overrasket Ejerservice.



- Der er en klar tendens til stigende indsættelsesvægt. Når vi kigger på tallene for tredje kvartal 2020, så er den cirka to kilo højere end året før. Samtidig ser vi en stigende daglig tilvækst, og det betyder, at der i løbet af et år kan sendes flere grise til slagtning. Vi har et eksempel, hvor den daglige tilvækst er steget med 50 gram og indsættelsesvægten er to kilo højere. Det bliver i alt til ca. 6 kilo og dermed næsten en uge mindre i stalden for en slagtegris. Det er interessant, for det kan blive til mange ekstra grise på et år, fortæller Nicolaj Nørgaard, der er direktør for Ejerservice i Danish Crown.

Han nævner også, at der er tilfælde, hvor en alt-ind-alt-ud leverandør ikke leverede grise i oktober-kvartal sidste år, men gjorde det i 2020. De bliver afregnet som B-grise, fordi det er en betragtelig afvigelse af leveringsmønstrer.

Det ændrer ikke på, at en del andelsejere er blevet overrasket over at opleve fradrag i afregningen.

10%

**af andels-
ejerne, har
oplevet
fradrag i
afregningen
i den første
3-ugers
periode.**

- Jeg oplever at der generelt er opbakning til tankesættet bag indførelsen af leveringskvoter, men desværre er der også nogle bump på vejen, som vi gerne havde været foruden. Det er endnu for tidligt at sige, om vi skal foretage nogle justeringer af modellen, men vi følger udviklingen tæt og vil informere løbende, siger Erik Bredholt.

Ejerservice registrerer alle henvendelse fra andelsejerne omkring kvotesystemet, og på den baggrund evaluerer amba-bestyrelsen, om den differentierede afregning fungerer efter hensigten. ●

Modellen for leveringskvoter er løbende under lup for at se, om der skal foretages justeringer.



Styr på vægten giver bedre pris

Der er god økonomi i at få sine dyr ind i de rette vægtkategorier, inden de bliver sendt til slagtning. Det kan færdigfødning og vægtoptimering hjælpe med, og for kvægproducent Martin Bojesen giver det god mening og fine resultater.

Tekst: Martin Chrestensen

Foto: Morten Faueryby

Selvom der blandt Danish Crowns producenter er mange måder at producere dyr til slagtning, så er alle fælles om, at man får mest for dyrene ved at ramme en specifik vægtkategori.

Det kan gøres på forskellige måder, men ifølge Danish Crowns erfaringer er en kombination af færdigfødning og vægtoptimering den mest effektive måde.

- Vores erfaring er, at kombinationen af at veje dyrene løbende og ud fra det justere færdigfødningen, er den mest effektive måde, at få dyrene til at lande i de optimale vægtkategorier. Indenfor svineproduktion er det populært, men rigtig mange kvægproducenter vil også få en økonomisk gevinst ved at bruge kombinationen, så det vil vi naturligvis gerne anbefale, siger Jens Christiaan Carlsen, ejerkonsulent i Danish Crown Beef.

Sjovt fagligt

Kvægproducent Martin Bojesen har brugt kombinationen af vægtoptimering og færdigfødning som værktøj i et års tid, efter han solgte sin malkekvægsbesætning og blev økologisk leverandør af stude og kvier til Danish Crown.

- Det var lidt en tilfældighed, at vi startede med at gøre det, men vi er blevet ved, fordi jeg faktisk synes, det er sjovt fagligt at følge med i, hvordan dyrene vokser, og hvordan vi kan påvirke tilvæksten gennem foderplanen. Derudover har jeg jo også kunnet se, at jeg får langt flere kroner for dyrene, hvilket jo kun gør det sjovere, siger Martin Bojesen, som producerer cirka 200 økologiske kvier og stude om året.

Vi kan altid blive bedre

Det er ikke Danish Crowns erfaring, at brugen af færdigfødning og vægtoptimering har nogle



↑
Prisforskellen er markant, hvis den optimale vægt ikke rammes. Derfor kan en øget fokus på færdigfødning være med til at skabe økonomiske resultater.



ulemper. Det er heller ikke Martin Bojesens erfaring, selvom det selvfølgelig er en anden måde at arbejde på.

- Vi tænker ikke over det i dagligdagen, fordi det bare er blevet en del af arbejdet. Men det er klart, at hvis man ikke er vant til det, så vil jeg anbefale at gøre det til en integreret del af arbejdsgangen. Hvis jeg hver gang først skulle til at finde vægten frem og bøvle med at lave en effektiv plan for færdigfedning, så fik jeg det nok heller ikke gjort, siger Martin Bojesen.

Martin Bojesen understreger dog også, at han ikke vil gøre sig til dommer over, hvad andre skal gøre.

- Jeg kan kun tale ud fra mit eget eksempel, men selvom man ikke har en produktion, der ligner min, så vil jeg anbefale, at man undersøger mulighederne for det. Man bliver jo ikke millionær af at være kvægproducent i øjeblikket, så vi bliver nødt til at arbejde ud fra mantraet om, at man altid kan optimere og blive bedre, siger Martin Bojesen.

Ejerkonsulent Jens Christian Carlsen slutter af med at sige, at Danish Crowns ejerservice naturligvis gerne vil hjælpe med råd til kombinationen af færdigfedning og vægtoptimering. ●

Eksempel 1

Betegnelse	kg	kg. basispris form 5	tillæg	Kontrakt-tillæg	Kg. Pris	Samlet pris	Kommetar
Stud øko	360	19,28 kr.	8,75 kr.	2,25 kr.	30,28 kr.	10.900,80 kr.	*
Stud øko	361	19,26 kr.	3,25 kr.	- kr.	22,51 kr.	8.126,11 kr.	**
Prisforskel		0,02 kr.	5,50 kr.	2,25 kr.	7,77 kr.	2.774,69 kr.	

Eksempel 2

Betegnelse	kg	kg. basispris form 5	tillæg	Kontrakt-tillæg	Kg. Pris	Samlet pris	Kommetar
Stud øko	260	19,72 kr.	8,75 kr.	2,25 kr.	30,72 kr.	7.987,20 kr.	*
Stud øko	255	19,72 kr.	3,25 kr.	- kr.	22,97 kr.	5.857,35 kr.	**
Prisforskel		- kr.	5,50 kr.	2,25 kr.	7,75 kr.	2.129,85 kr.	

* Økotillæg for kvalitetsgodkendt samt kontraktillæg

** Økotillæg for ikke kvalitetsgodkendt

Basisprisen på kvier og stude 16-42 mdr. er meget konstant fra 230-340 kg.

Der er altså tydelig incitament for at ramme 260-360 kg., da tillæggene udgør en stor del af den samlet pris.

For at opnå Kontraktillæg skal Andelsejeren halvårligt angive forventet antal leveret til slagtning.

Mere værdi i Dansk Kødkvæg

Danish Crown har igangsat en proces, som skal modernisere virksomhedens kødkvægskoncept. Det skal hjembringe en højere værdi til producenten ved at komme tættere på markedet og forbrugerne.

Tekst: Aske Gott Sørensen

Foto: Anja Overgaard Haupt Nilsen

Kød fra Dansk Kødkvæg skal hjembringe en højere pris til producenten. Det er ambitionen i Danish Crown Beef, hvor konceptet nu er ved at blive gået igennem i sømmene. Her er alle raceforeninger inviteret med i arbejdet, hvor det skal sikres, at konceptet bliver tilrettelagt efter forbrugerne og markedspræferencer.

Det bliver ledet af Solvejg Horst Petersen, der er afdelingsleder i Ejerservice ved Danish Crown Beef.

- Vi vidste, at der var mere værdi at hente i kødkvæget, men det kræver et skarpt koncept til forbrugerne og et fast leverancemønster til detailhandelen. Derfor gik vi sammen med raceforeningerne og vores eget kødkvægsudvalg for at skabe et koncept, som kan give mere værdi, og som er forankret i praksis ude ved producenterne, siger hun.

Det er især fire parametre, der bliver udslagsgivende.

Forbrugere og marked

- Her kigges der på, hvordan kødet skal være for at skabe et interessant marked. Hvor ensartet skal dyrene være vægtmæssigt ved slagtning? Hvilken alder skal dyret have? Hvordan skal fedtmarmoreringen være?

Volumen og leverancer

- For at gøre konceptet interessant for detailhandelen skal der være en fast volumen at aftage. Derfor skal der være dyr til slagtning hele året, og det er en opgave, som skal drøftes mere indgående med leverandørerne til konceptet.

Bæredygtighed

- Hvis værdien på konceptet skal løftes, kan det være via bæredygtighed. Derfor skal konceptet udvikles efter, hvad de danske forbrugere vil betale mere for, når det kommer til dyrevelfærd og klima-aftryk. Det kunne være ko og kalv sammen, dyr på græs, særligt foder, lavt medicinforbrug eller klimaaftryk.

Dokumentation og certificering

- For at skabe et koncept skal det kunne dokumenteres og certificeres af en uafhængig part. Det unikke i konceptet skal kunne dokumenteres på en praktisk og økonomisk måde for alle producenter uanset størrelse.



Jord og bord tættere sammen

En af de producenter, der har siddet med i processen og været med til at skabe konturerne til konceptet, er Jørgen Larsen, der er kødkvægsproducent og en del af bestyrelsen i Danish Crown Beef. Han lægger vægt på, at det kommer til at kræve samarbejdsvilje fra andelshaverne for, at konceptet kan blive en succes.

- Som producenter kræver det, at vi kan levere mængder over hele året i den størrelse og kvalitet, forbrugerne efterspørger, hvis konceptet skal blive en succes. Dansk Kødkvæg skal være lavet til forbrugerne, og vi kommer til at binde kæden fra jord og bord noget bedre sammen.

Han sammenligner det med Danish Crowns tilsvarende koncept for Dansk Kalv, som det seneste år er blevet et stærkt brand i den danske detailhandel.

- Dansk Kalv har ensartede mængder og en stærk fortælling, og det gør, at der kan bygges et brand sammen med Coop omkring kalvene. Det er den samme vej, vi skal med kødkvæget, hvor vi forhåbentlig kan lave et lignende koncept, som på sigt kan blive et brand, siger Jørgen Larsen.

“

Dansk Kalv har ensartede mængder og en stærk fortælling, og det gør, at der kan bygges et brand sammen med Coop omkring kalvene.

”

Godt samarbejde

Solvejg Horst Petersen glæder sig til at præsentere konceptet for Danish Crowns andelshavere. Hun lægger især vægt på, at samarbejdet omkring konceptet har været positivt.

- Siden vi første gang luftede tankerne omkring et stærkere koncept for Dansk Kødkvæg i foråret, har vi oplevet stor opbakning fra næsten alle raceforeninger og vores egne andelsejere. Der har været en stor vilje til at få det her til at lykkes fra alle parter, så jeg glæder mig til, at vi kan præsentere det både for vores andelsejere og for de danske forbrugere, siger Solvejg Horst Petersen. ●

En af styrkerne ved Dansk Kødkvæg er blandt andet det positive bidrag til biodiversitet gennem naturpleje. Det kan blive et af elementerne i det revitaliserede koncept.

↓



Gode erfaringer med mobil produktion af grise på mark

Det er muligt at producere grise i mobile enheder med gode muligheder for naturlig adfærd, høj daglig tilvækst, lavt foderforbrug og god dyrevelfærd.



Hvor en almindelig økologisk gris "kun" går på marken i minimum syv uger, så går de hos Hans Henrik Thomsen ved Brønderslev ude på marken hele livet. Grisene bor i såkaldte mobile stalde, der flyttes to gange dagligt, så grisene altid har adgang til frisk græs.

Ideén til de mobile stalde fik Hans Henrik Thomsen i 2015, da han var på besøg hos en svensk landmand, der havde et lignende system - dog kun til 25 grise.

- Da jeg kom hjem, gik jeg straks i gang og fandt hurtigt en leverandør, der kunne producere sådan en stald. De skulle dog kunne huse 150 grise ad gangen, for at det kunne betale sig, siger Hans Henrik Thomsen.

Tre mobile stalde

Allerede året efter var han klar til at lukke det første hold grise ind i den mobile slagtestald, og han har nu tre mobile stalde, hvoraf den ene fungerer som fravænningsstald. Han leverer 1.300 økologiske grise om året til Friland via de mobile stalde.

I 2017 påbegyndte Økologisk Landsforening projektet SV-AR, der er et projekt, der har til formål at udvikle et nyt produktionskoncept. Et koncept, hvor økologiske og konventionelle frilandsgrise bliver på marken fra fravænningsstald til slagtning, og hvor markdriften er en integreret del af den intensive produktion. Som en del af dette projekt har Center for Frilandsdyr netop udgivet rapporten "Mobil produktion af grise på mark", der tager udgangspunkt i Hans Henriks mobilstalde. Denne rapport kan findes på frilandsdyr.dk, og senere på året udkommer Aarhus Universitet med en rapport, der har fokus på miljø og foderforbrug i den mobile produktionsform.

- Hos Center for Frilandsdyr har vi haft fokus på blandt andet dyrevelfærden ved denne produktionsform. Vi kan se, at grisene er rigtig glade for det og trives godt. Sådan noget som halebid er stort set ikke-eksisterende. Når vognene flyttes, får grisene masser af nyt rodemateriale to gange i døgnnet, og der sker hele tiden noget nyt for dem, siger Line Dinesen Jensen, der er Agrobiolog hos Center for Frilandsdyr.

Lav dødelighed

Staldene kører på bæltter med hydraulisk fremdrift via traktorens hydraulik. Det gør vognen skånsom med hensyn til tryksskader og nedsætter kravet til trækraft. Derudover er der monteret et kamera på vognens gavl, så man altid kan følge med i, hvad der sker i stalden under flytningen.

- Jeg mener, at dyrevelfærden er rigtig høj. Udover at grisene har masser af muligheder for at aktivere sig, så ligger dødeligheden omkring 50% lavere i forhold til en almindelig økologisk produktion. På de to seneste hold har dødeligheden været på nul, siger Hans Henrik Thomsen.

Udover griseproduktionen har han også en række afgrøder, og det spiller rigtig godt sammen med den mobile produktionsform.

- På de områder, hvor grisene kommer forbi, er der ikke behov for at pløje, og gødningsprocessen har grisene jo også sørget for, siger han.

Det sker dog enkelte gange, at grisene besørger indenfor, men så er det som regel fordi, de har for meget plads.

- Det indendørs areal skal være hvile- og ædeområde. Hvis grisene begynder at besørge indenfor, så tilpasser jeg arealet lidt, og så rykker de automatisk udenfor, siger han. ●

↑
Den mobile stald flyttes løbende, så grisene hele tiden har frisk græs. Stalden kører på bæltter og flyttes via traktorens hydraulik.

“
På de områder hvor grise-
ne kommer
forbi, er der
ikke behov
for at pløje,
og gødnings-
processen
har grisene jo
også sørget
for.”

De digitale tilbud får stjerne af Agromek



Danish Crown Data blev en af modtagerne af stjerner ved årets uddeling fra Agromek. Stjernerne gives til nyheder, som hjælper landmænd med at forbedre effektiviteten eller lette arbejdet i hverdagen.

Tekst: Aske Gott Sørensen

Danish Crown Data, som giver andelsejerne mulighed for at følge produktionseffektiviteten og økonomien tættere og endnu mere præcist end tidligere, er en af modtagerne af stjerner blandt nyhederne på Agromek. Den nye managementløsning til slagtegriseproduktionen giver ydermere andelsejerne mulighed for at trække en E-Kontrol i et valgfrit tidsinterval.

Selvom messen ikke afholdes i år, har dommerne i nyhedsudvalget stadig valgt at rose nye initiativer, og Nicolaj Nørsgaard, der er direktør i Danish Crown Ejerservice, glæder sig over at være blandt de udvalgte.

- Kongstanken i Danish Crown Data er at lave en dynamisk ugeopfølgning i lighed med den, man kender i soholdet for at skabe tættere opfølgning, fremgang og motivation. Samtidig går vi nu skridtet videre og giver vores ejere mulighed for at lave en E-Kontrol gennem Danish Crown Data. Vi er nået ganske langt siden første version af Dashboardet, hvor vi nu kan vise dynamiske data fremfor statisk slagtedata. Det er jeg stolt af, og jeg er glad for, at dette nye management værktøj også bliver anerkendt som et godt værktøj i branchen, siger han.

Samtidig noterer han sig, at Danish Crowns ejere flere gang det seneste år har sat rekorder i daglig tilvækst – senest i uge 53 med 1.020 gram i gennemsnit på alle grise tilmeldt dynamisk tilvækst.

Agromek Stars Special Edition 2021 har uddelt stjerner til 32 nyheder, og ifølge Claus Hermansen, der er direktør for Agromek, så spiller digitalisering en øget rolle.

- Trods udsat messe og corona er der stadig fuld gang i udviklingen i agroindustrien. Nyhederne spænder vidt, og det er tydeligt, at de digitale løsninger kommer ind over alt i landbruget, uanset om det er i markens maskiner eller i staldene, siger han.

Fortsat udvikling

Dashboardets seneste nyheder har haft fokus på dynamiske data, som giver løbende afrapportering på f.eks. tilvækst og foderforbrug, og udviklingen fortsætter i Ejerservice.

- Vi arbejder hele tiden med at udvikle digitale værktøjer til vores andelsejere – senest med lancering af fodersiden på dashboard, og jeg kan godt afsløre, at der venter en nyhed til ugerapporten lige om hjørnet, fortæller Simon Lauridsen, der er forretningsudvikler og ansvarlig for de digitale værktøjer i Ejerservice.

- Med lanceringen af Danish Crown Data går vi skridtet videre. Vi giver vores ejere mulighed for at registrere dagligdagshændelser fra stalden i en ny app, ligesom vi er ved at udvikle en web-baseret platform, som skal give et endnu bedre overblik over både produktion og økonomi i stalden. Udviklingsarbejdet kører på højtryk. Det er enormt spændende, og vi glæder os meget til at præsentere det for vores ejere.

Systemet udvikles i samarbejde med IQinAbox, og forventes lanceret i efteråret 2021.

Er du griseandelsejer finder du Dashboardet ved at logge ind på Ejersiden. Her vil der være et link til Dashboardet i øverste højre hjørne under fanen 'nyttige links'. ●

“
Med lanceringen af Danish Crown Data går vi skridtet videre.

”

Pølsevoğnen fylder 100 år

Den 18. januar 2021 var en helt speciel dag for et af Danmarks nationalklenodier. Pølsevoğnen fyldte nemlig 100 år. Tirsdag den 18. januar 1921 var dagen, hvor de seks første pølsevogne rullede ud i Københavns gader. Siden da har pølse mænd og -kvinder landet over stået for at servicere de danske pølseelskere med "nissearme", "mumier" og "skaldede franskmænd i soveposer."

Skinkekutter. Cafe Fodkold. Svineknlert. Kær pølsevogn har mange navne. Den 18. januar 2021 var det præcis 100 år siden, at de første pølsevogne så dagens lys i København. Dengang var pølsevoğnen en trækvogn med en opvarmet gryde, hvor pølserne lå i. En rød pølse med brød kostede den nette sum af 30 øre. Meget har ændret sig siden da. Nu har pølsevoğnen en motor og et menukort med en lang række alternativer til den klassiske nissearm. Men pølsevoğnen er mere end det. Ifølge Bettina Buhl, der er madhistoriker og museumsinspektør på Det Grønne Museum i Auning, er pølsevoğnen et særligt sted, der har en helt særlig plads i danskernes hjerter.

- Pølsevoğnen har gennemgået en markant forandring gennem årene og har opnået en særlig status som et stykke kulturhistorie. Den har været en fast del af gadebilledet i nu 100 år og er blevet symbolet på en madkultur, som kan rumme alle folkelag. De fleste danskere har et minde ved en pølsevogn. Om det er kolde vinterdage som barn med en kakaomælk og en ristet pølse, eller om det er forretningsmanden på farten – alle har vi et minde knyttet til den skønne duft og lille vogn, forklarer Bettina Buhl.

Startskuddet på en ny madkultur

I pølsevoğnenes storhedstid (60'erne og 70'erne) stod der omkring 700 pølsevogne rundt i Danmark. Folk stod i kø på gaderne, og en pølsevogn med en god beliggenhed kunne let omsætte for millioner på et år. Pølsevoğnen blev startskuddet på en helt ny madkultur, hvor folk kunne mødes på trods af forskellig baggrund og få et veltrængt og uformelt pusterum.

- Maden i en pølsevogn er nem at afkode. Du ved, hvad du får. Samtidig er det fleksibelt. Du behøver ikke bestille bord eller spise med kniv og gaffel – du kan dumpe ind, når du vil, og få en tiltrængt timeout, og du kan observere det gadebillede, du normalt er en del af, eller tage dit måltid med på farten, siger Bettina Buhl.

Pølsevoğnen har i dag fået konkurrence fra andre takeaway-steder og tankstationer. Antallet af vogne i Danmark er svundet markant, og der findes i dag kun omkring 100 pølsevogne rundt i landet, hvoraf 25 af dem er i København. Pølsevoğnskulturen har dog ændret sig og udviklet sig og rummer i dag grillbarer og cafeterier, hvor man stadig kan nyde en god pølse.



↑ Pølsevoğnens fejring blev i den grad markeret i medierne med over 1.000 medieomtaler i alle store aviser, TV-avisen, Aftenshowet, Go' Morgen Danmark og de regionale radiostationer.



Pølsevognen skal hyldes og holdes i live

Danish Crown Foods står for brands som Tulip, Steff Houlberg og GØL, og her mener man, at pølsevognen har en helt unik status og er vigtig at bevare, fordi pølsevognen er et stykke kulturhistorie, hvor folk kan mødes på tværs af alder, køn og status.

- Pølsevognen er et nationalt klenodie, som vi er stolte af at have understøttet med pølser i nu 100 år. I pølsevognen er en pølse ikke bare et måltid, men en bid af historien. Og vi synes, at det er enestående at være med til at støtte den kultur – og holde et unikt erhverv i live. Det er klart, at pølsevogne langt fra er vores største salgskanal, men det er til gengæld én af de vigtigste. Og selv om den klassiske pølsevogn har fået stor konkurrence, så tror vi også på, at den har en plads i fremtidens fast food-kultur og ikke mindst i danskernes hjerter. Vi ønsker den danske pølsevogn et kæmpe tillykke med det første århundrede, og vi glæder os til alle de næste. Pølsevognen for evigt, smiler Mike Sauerberg, der er Senior Vice President i Danish Crown Foods. ●



Pølsevognen er et nationalt klenodie, som vi er stolte af at have understøttet med pølser i nu 100 år.



Facts om pølsevognen

kilde: Café Fodkold, der er skrevet af Allan Mylius Thomsen.

- Københavns Borgerrepræsentation gav den 4. marts 1920 tilladelse til at sælge varme pølser på gaden.
 - Tirsdag den 18. januar 1921 rullede de første seks pølsevogne på gaden, og siden bredte pølsevognene sig til resten af landet.
 - Pølsevognen var allerede et fænomen i Berlin før første verdenskrig (1914-1918).
 - Manden bag den første pølsevogn i Danmark var handelsmand og kapelmester Charles Svendsen Stevn. Han var inspireret af denne madtrend fra Berlin og ansøgte flere gange myndighederne om at drive pølsevogne i København. Han fik endelig godkendelse til at op-stille seks pølsevogne den 18. januar 1921.
 - Dengang kostede en rød pølse med sennep 25 øre, og tilhørende brød kunne man få til fem øre.
 - Det startede med seks pølsevogne i København, men bredte sig hurtigt til hele landet. I pølsevognens storhedstid fandtes der omkring 700 pølsevogne.
 - En pølsevogn har hjul under sig og er fuldstændig selvforsynende. Den kan lades op og er uafhængig af fast strøm- og vandforsyning. Den skal lades op hver 19. time. Den har sin egen motor og kan pakkes sammen i løbet af ca. 15 minutter.
 - Den første pølseleverandør var Søren Houlberg.
 - For at blive pølsemand skal du ansøge Stadekontoret. Handelen er reguleret af levedsmiddellovgivningen og af den enkelte kommune, som opkræver afgift for stadepladserne, der kan tildeles efter særlige regler.
- kilde: Den store danske.*

Arbejdsulykker er faldende, men i lavt tempo

Danish Crown opgør hvert år antallet af arbejdsulykker i det såkaldte incidenstal. Koncernen viser en pæn udvikling, mens den nedadgående kurve i Danmark er fladet en anelse ud. Danish Crown Beef leverer dog et flot resultat.



Tekst: Aske Gott Sørensen

Foto: Red Star

Det har været et år med tumult i Danish Crown- først med afrikansk svinepest i Kina, sidenhen i Europa og sidst men ikke mindst COVID-19 som de helt store faktorer. Det har skabt stort behov for omstilling på fabrikkerne, hvor produktionen med kort varsel skulle omlægges til nye markeder. Det har krævet meget fokus, og det sætter sig desværre i incidenstallene i koncernen, hvor Foods, Pork og DAT-Schaub ikke fortsætter den samme pæne udvikling som i de senere år.

- Arbejdsmiljø kræver konstant fokus fra alle i hele koncernen, og den fokus har desværre været påvirket i år, hvor der har været mange andre ting, der har skullet håndteres. Nye anlæg har skullet køres ind for at omstille produktionen, og arbejdsmetoder er blevet lagt om, og det gør desværre, at den flotte udvikling, vi har haft på ulykkesreduktion, stagnerer i år, siger Morten Pedersen, der er senior director, EHS.

Incidenstallet, der er antallet af arbejdsulykker pr. 1.000 medarbejdere, falder i koncernen til 27. Det er et fald på 26 pct. siden 2014/15. For den danske del af koncernen falder tallet til 27,2, hvilket er et fald på 40,8 pct. Selvom tallene er faldende begge steder, så sker det ikke så hurtigt som ønsket.

- Vi havde et mål om et incidenstal på 20 i 2020 i den danske del af forretningen. Der er vi ikke endnu, og det understreger, at vi fortsat skal have et stort fokus på alle tiltag, der kan mindske arbejdsulykker.

Solstrålehistorien i Beef

I Danish Crown Beef præsenterer man historisk lave incidenstal med et samlet tal på 16. Her er udviklingen god på alle fabrikker i virksomheden, og især slagteriet i Aalborg skiller sig ud med kun en enkelt arbejdsulykke i regnskabsåret. Ifølge Palle D. Sørensen, der er fabriksdirektør på de to danske slagterier, er det et produkt af fokus, dygtige medarbejdere og en portion held.

- Vi har arbejdet meget med tilløb til ulykker som noget nyt. Det har gjort, at vores medarbejdere har haft stor fokus på det. Samtidig har vi rigtig dygtige arbejdsmiljørepræsentanter, som har været gode til at drive udviklingen i hverdagen og arbejder med kulturen på fabrikkerne. Vi har eksempelvis ikke de store skæreskader længere, som var dominerende for år tilbage, fordi der er kommet fokus på sikkerhedsudstyret.

Nye målsætninger

Netop tilløb til ulykker fylder i arbejdet med at minimere arbejdsulykker i koncernen. Det er blevet en del af de nye KPI'er på arbejdsmiljø, og det er en ny måde at anskue det på, fortæller Rikke Dencher Aagaard, director i Health, Safety & Environment.

- Traditionelt har vi kigget på ulykkerne, efter de er sket, og siden fundet ud af, hvad der er problemet på bagkant. Nu skal vi være mere proaktive og blive bedre til at opdage risici, inden skaden er sket. Derfor er tilløb til ulykker blevet en del af KPI'erne. For mange er det en ny måde at tænke på, men vi skal være mere proaktive, hvis vi skal lykkes med at knække kurven, siger Rikke Dencher Aagaard. ●

↑
Lederne i Danish Crown får fremover et større ansvar for at udbrede godt arbejdsmiljø, så antallet af ulykker kommer ned.

“
Traditionelt har vi kigget på ulykkerne, efter de er sket og siden fundet ud af, hvad der er problemet på bagkant.”

”

Medarbejdere i Holsted har gjort stikstien mere sikker

En gruppe medarbejdere på tværs af organisationen i Holsted er kommet frem til en løsning på egen hånd, der indtil videre har forhindret ulykker i slagteriets stiksti, der før løsningen var det område, hvor slagteriet historisk havde haft flest arbejdsulykker.

I Danish Crown Beef er arbejdssikkerheden øverst på agendaen. Det har medført forbedringer på mange områder, men i stikstien i Holsted, hvor dyrene bliver aflivet og hængt op til aflødning, har man længe kæmpet med at gøre afdelingen til en mere sikker arbejdsplads for medarbejderne.

- Stikstien var i 2019 det område på fabrikken, hvor vi oplevede flest arbejdsulykker, som oftest kommer ved, at dyrene kan spjætte og ramme vores kollegaer efter aflivning grundet de sidste nerver. Vi har længe ønsket at få en sikkerhedsløsning, men fordi stikstien er et meget specialiseret område, har det vist sig at være svært at finde en løsning på markedet, siger Ivan Schmidt, der er produktionsdirektør i Danish Crown Beef.

Tog sagen i egen hånd

Man kunne dog ikke længere leve med den manglende sikkerhed i afdelingen, så i Holsted besluttede de sig for at tage sagen i egen hånd og slå hovederne sammen.

- Hverken arbejdstilsynet eller vi kunne lade stå til, så der blev samlet et team med folk fra arbejdsmiljø og sikkerhed, produktionsledelsen, slagtegangen, teknisk afdeling og medarbejdere, der selv dagligt arbejder i afdelingen. Der blev sat kameraer op i stikstien, så de kunne analysere arbejdsgangene, de idéudviklede og spærrede med hinanden og kom til sidst frem til den løsning, vi har sat i brug nu, siger Ivan Schmidt.

Ivan Schmidt fortæller videre, at siden løsningen er blevet sat i brug, har man ikke haft nogen ulykker, hvilket han glæder sig meget over.



Stolt af dygtige medarbejdere

Den store forskel med løsningen er, at når dyret lægges ned på bordet, hvor snittet ved halsen skal lægges, og kæden til ophængning sættes fast i bagbenene, skulle medarbejderne normalt bukke sig meget tæt ind over dyret med risiko for at blive ramt af nervespjæt. Med medarbejdernes løsning bliver de afskærmet i den proces, og generelt er sikkerheden løftet på flere punkter i processen.

- Selvom det måske kan lyde simpelt, så er det ikke en hyldevare, man kan finde til penge, og vi kan bruge på vores fabrik. Det er en unik og ret genial løsning, som medarbejderne selv har udviklet. Jeg er glad for og stolt af, at vi kan udvikle tiltag på sådan et niveau på egen hånd, når vi sætter gode medarbejdere sammen og giver dem tid til at arbejde med tingene. Der skal lyde en kæmpe cadeau og tak for arbejdet til det sammensatte team. I har gjort slagteriet i Holsted til et mere sikkert sted at arbejde, siger Ivan Schmidt. ●



Der har ikke været nogen ulykker i stikstien i Holsted, siden den nye løsning blev taget i brug.



Det er ikke alle hyldevarer, man finder til pengene, vi kan bruge på vores fabrik.





Nyt udstyr gør renseanlæg i Blans mere bæredygtigt

Næsten 35 år gammelt udstyr på det biologiske renselanlæg i Blans er blevet skiftet ud med det bedst mulige af nutidens teknologi. Resultatet er store bæredygtighedsforbedringer i form af el-, kemi- og vandbesparelser og en mere effektiv slamudvinding.

Tekst: Martin Christensen
Foto: Thomas Fløe Chemnitz

Hver dag arbejdes der for at gøre Danish Crown til en mere bæredygtig virksomhed.

Det arbejde har nu udmøntet sig i en opdatering af det biologiske renseanlæg i Blans, hvor man har skiftet det cirka 35 år gamle udstyr ud med den bedst tilgængelige teknologi på området.

Den nye teknologi gør anlægget mere driftssikkert, fordi man kan sænke genbelastningen med 10 pct. og dermed frigive en større rensekapa-citet af spildevandet. De mest iøjnefaldende resultater ses dog på bæredygtighedsfronten.

- Med det nye udstyr går vi fra at bruge 200 kubikmeter vand dagligt i rengøringen i processen til kun at bruge 20 kubikmeter. Elforbruget kan vi også reducere med 450.000 kWh om året, mens vi også bruger cirka 60 pct. mindre kemi i processen. Med andre ord bliver det altså en langt mere bæredygtig proces, som også vil spare slagteriet for lidt over en million kroner om året, siger Thomas Fløe Chemnitz, som er miljøspecialist i Danish Crown.

Mere effektiv slamudvinding

Slagteriet i Blans er den eneste fabrik i Danmark, der har sit eget biologiske renseanlæg. Anlægget renser slagteriets spildevand, inden det udledes i Als Sund på forsvarlig vis. Som en del af rensningen produceres der spildevandsslam, som kan sælges til et lokalt biogasanlæg.

Netop produktionen af slam var også en faktor i beslutningen om at opdatere anlægget.



**“
Opdate-
ringen af
rensean-
lægget er
et godt
eksempel på,
at der er
meget at
hente, hvis vi
hver gang er
opmærk-
somme på
at tænke
bæredygtigt.
”**

- Vi valgte først og fremmest at opdatere renseanlægget i Blans, fordi udstyret var udtjent. Det var dog også en motivationsfaktor, at Blans producerer cirka tre gange så meget slam, som andre slagterier gør. Med den nye teknologi kan vi afvande slammet langt mere effektivt, hvilket giver en mere bæredygtig udnyttelse af slammet, fortæller Thomas Fløe Chemnitz.

Det nye udstyr afvander slammet så godt, at slammet går fra at have en tørstofmængde på 2-5 pct. til 20 pct. I praksis giver det mindre transport til det lokale biogasanlæg, da lastbilerne transporterer mindre vand og derfor mere slam per tur. Biogasanlægget bruger slam til at producere el og gas.

En ren win-win

Det nye udstyr er blevet installeret i november og blev indkørt og testet i uge 50. Det er gået så godt, at anlægget nu er sat i brug, og Thomas Fløe Chemnitz er da også glad for processen og resultatet.

- Opdateringen af renseanlægget er et godt eksempel på, at der er meget at hente, hvis vi hver gang er opmærksomme på at tænke bæredygtigt, når vi skal udskifte udtjent udstyr. I dette eksempel har vi fået et mere driftssikkert renseanlæg, store bæredygtighedsforbedringer og en årlig millionbesparelse. Det er vel det, man kalder en ren win-win, siger Thomas Fløe Chemnitz. ●

Danish Crown Beef booster burgerbøffen

Brisket-burgen er hemmeligheden på rigtig mange af de aller mest succesfulde burgerrestauranter i Danmark.

- Med Burger Boost tager vi et produkt, som bliver brugt i restaurantmiljøet og flytter det over til forbrugerne, så de kan få en smagsoplevelse i køkkenet, som svarer til den, de kender fra de bedste burgerrestauranter, siger Henning Sønnichsen, der er salgsdirektør ved Danish Crown Beef.

Allerede nu har flere detailkæder og restauranter vist interesse for brisket-burgen, og dermed placerer den sig i burgersortimentet sammen med Danish Crown Beefs dry-aged burgerbøffer.

- Burger Boost er i samme liga som dry-aged burgen, når det kommer til smag. Burger Boost er bøffer lavet udelukkende af oksebryst, og det giver en helt anden power til burgen, fordi det er et delstykke på kreaturet, som har rigtig meget smag, hvilket de fleste nok kender fra de klassiske simreretter med oksebryst, siger Henning Sønnichsen.



Slagter Munch øger overskuddet

Der skal mere end en pandemi og hårde nedlukninger til at slå Slagter Munch ud af kurs. Den traditionsrige slagterbutik i Skagen har øget sit overskud med hele 23 pct. i regnskabsåret 2019/20 i forhold til regnskabsåret før.

Ifølge bestyrelsesformand hos Slagter Munch, Mike Sauerberg, så skal svaret på succesen faktisk også findes delvist i nedlukningen og et øget fokus på nethandel.

- Vi har naturligvis kunnet mærke de restriktioner, vi har været underkastet, men den negative virkning herfra er blevet opvejet af, at danskerne



i sommer er strømmet til Skagen, og for mange hører et besøg hos Slagter Munch til de seværdigheder, som de opsøger. Derudover investerede vi også sidste år i at få øget vores nethandel, så derfor har vi også nydt godt af den øgede nethandel generelt under corona-nedlukningerne, siger Mike Sauerberg.

Noter

KLS Ugøglarps køber Ingemar Johansson

- Det er en hjørnesteen i vores langsigtede strategi at vokse i segmentet for højt forædlede produkter, så vi ser frem til at kunne integrere Ingemar Johanssons kvalitetsprodukter i vores allerede brede sortiment inden for charcuteri, siger Jonas Tunestål, administrerende direktør for KLS Ugøglarps.

Ingemar Johansson i Sverige AB blev grundlagt i 1950'erne og producerer charcuteri med fokus på svensk madtradition og svenske råvarer.

- Vores virksomhed går ind i en meget spændende periode. Det var helt afgørende for os at kunne overdrage Ingemar Johansson i Sverige AB til en virksomhed, der arbejder langsigtet, siger Stig Hansson, bestyrelsesformand og medejer af Ingemar Johansson i Sverige AB.

Købet af Ingemar Johansson i Sverige AB ligger i tråd med Danish Crowns 4WD-strategi, hvor der er fokus på at supplere Danish Crowns stærke position inden for slagtning af grise og kreaturer med nye aktiviteter inden for forarbejdning og forædling.

Købet af Ingemar Johansson i Sverige AB er godkendt af de svenske konkurrencemyndigheder.



Oldenburg skal levere kød til 10 millioner tyske måltidskasser

De sidste seks måneder har den tyske salgsafdeling i Oldenburg arbejdet intensivt med at styrke samarbejdet med HelloFresh, der er verdens største leverandør af måltidskasser.

- Vi startede med at levere til HelloFresh i august 2020, efter kontakten var blevet skabt tilbage i oktober 2019 på Anuga-messen i Köln. Vores produktion i Oldenburg har været udfordret, da vi ikke har havde det perfekte setup til efterspørgslen. Men kreativitet og ikke mindst vilje har gjort, at vi nu er tilpasset til den specielle produktion. HelloFresh har været yderst tilfredse med vores produkter, og det har været en afgørende faktor for, at vi nu har landet en ny ordre på hele 10 millioner leverancer af grisekødsprodukter til tyske måltidskasser, siger Jakob Sögaard, senior director for pork export Germany.

Produktionen i Oldenburg var tidligere primært indrettet til at kunne levere fersk kød til den tyske detailhandel, men Jakob Sögaard er glad for, at man nu er ved at finde et ekstra ben at stå på.

- Med den stigende efterspørgsel fra HelloFresh og andre mere specielle produktioner, så har vi kunnet se, at det også bidrager positivt til bundlinjen. Jeg er glad for, at vi nu har fået et ben mere at stå på, fordi verden omkring os hele tiden er i bevægelse, for eksempel med denne pandemi og dens nye forbrugermønstre. Det er en lang proces at finde nye kunder til denne produktion, men vi er godt på vej, så derfor glæder vi os over den nye rejse, og vi er spændt på, hvor den kan tage os hen, siger Jakob Sögaard.

↑ Efterspørgslen på måltidskasser og brugen af internet-handel er steget kraftigt under coronapandemien, og det har givet HelloFresh vanskeligheder med at kunne følge med. Derfor er de meget glade for Danish Crowns stabile leverancer gennem hele pandemien, hvor der har været 100 pct. leveringssikkerhed.



Kristian Jensen er faglig rådgiver i Danish Crown Ejerservice. Han har via Danish Crowns data fra andelshaverne set tendenser for tilvæksten, som kan have effekt på din produktion.

Varme grise vokser mindre

Det kan virke helt skørt at tale om varme grise i en periode, hvor vi måske kæmper med at holde frosten for døren, men i Danish Crown rådgivning har vi den seneste tid haft et øje på de data, som vi fik ind via den dynamiske tilvækst i sommeren 2020.

Her ser vi et klokkeklart bevis for noget, som jeg tror, vi alle sammen godt vidste, men aldrig har kunnet dokumentere med konkret tal på hele populationen af grise. Nemlig at varme grise mister tilvæksten. Kigger vi på kurven for 2020, så er der et tydeligt dyk i den varme periode fra uge 27 til uge 39, som kan forklares med den høje varme i sommermånederne. Det er noget helt nyt, at vi nu har data på det og kan vise det så tydeligt. Det, synes jeg, er ekstremt interessant.

Når vi har bevis for, at tendensen eksisterer, så ved vi også, at vi skal modarbejde den, og kigger vi på de steder, hvor det er lykket at modarbejde det, så er det blandt andet der, hvor der er en gennemført overbrusningsstrategi. Holder du grisene nede i temperatur, så batter det også på tilvæksten.

På vådfodrede grise kan foderrationen også fordeles lidt anderledes over døgnet, hvor man normalt deler foderrationen lige med 25 % i hver fodring. Et godt råd i den varme periode er at flytte 1-2 % over i den tidlige morgenfodring og den sene aftenfodring, hvor grisenes appetit er større. Hvis vi kan få grisene til at æde den normale mængde over døgnet, så påvirkes tilvæksten kun minimalt af øget energiforbrug til termoregulering.

Træk derfor i de håndtag, du ved, der virker, når varmen igen er over os, og tilvæksten begynder at falde.

Dynamisk tilvækst gns for Danish Crown



Et gennemsnit

Noget andet, jeg gerne vil understrege, er, at det her er et gennemsnit af de leverandører, der er en del af dynamisk tilvækst. Derfor vil der være steder, som næsten ikke har været ramt, og andre steder der har været ramt langt hårdere. Mit råd vil derfor være, at du tjekker dine data for dynamisk tilvækst for sommeren 2020, så du kan se, om der er noget, der skal justeres.

Husk, at du kan opdatere status i appen, så du sikrer, at der er korrekt data på dit dashboard.

Har du en påvirkning på omkring 100 gram i tilvæksten, så kunne det være en idé at tage fat på din rådgiver og se, hvad der potentielt kan justeres på, så grisene ikke falder bagud, når det igen bliver varmt. ●

↑
Den gennemsnitlige tilvækst på alle de grise, der er en del af Danish Crowns dynamiske tilvækst, faldt i de varme måneder i 2020.

