



**FORBRUGERNE HAR SKABT
DANISH CROWN**

› Læs mere side 2-3

DC
UPDATE

AUGUST 2012

TRE UD AF FIRE SIGER **JA** TIL HOLSTED

ØNSKER DU AT FLYTTE MED TIL HOLSTED - JA/NEJ?

Læs mere på side 11 ›

DANISH CROWN 

LÆS OGSÅ:

STIKKENDE INSEKTER I SVINESTALDEN ... 6

DANSKERNE ER VILDE MED BORNHOLMERGRISEN ... 8

DC BEEF SÆNKER FORMKRAV ... 12

TULIP FEJRRER JUBILÆUM PÅ OKINAWA ... 16

FORBRUGERNE HAR SKABT DANISH CROWN

FORBRUGERE VERDEN OVER HAR GJORT DANISH CROWN TIL EUROPAS STØRSTE SLAGTERI. VEJEN DERTIL HAR TAGET 125 ÅR.

Hvordan skaber man en virksomhed så succesfuld, at den giver beskæftigelse til 23.500 mennesker og bidrager med hele fire procent af Danmarks samlede eksportindtægter?

Svaret er lige så enkelt, som det er kompliceret at gennemføre – man producerer nogle fødevarer, som kunderne foretrækker frem for konkurrenternes.

Når forbrugere i Danmark, Europa og resten af verden står i deres lokale supermarked med to lignende produkter i hånden og vælger det fra Danish Crown, så belønner de 125 års hårdt arbejde for at blive den bedste.

Kender forbrugerne

Og det er dette lille valg, denne lille sejr, som indkasseres hvert eneste minut døgn rundt, når forbrugere og indkøbere foretrækker et produkt fra Danish Crown fremfor konkurrenternes. Det er den sejr, der har skabt Danish Crown.

Administrerende direktør i Danish Crown Kjeld Johannesen er heller ikke et øjeblik i tvivl om, hvorfor Danish Crown har opnået den enorme succes:

- Vi kender vore kunder utrolig godt. Vi har jo fulgt dem tæt hver dag i mere end hundrede år, og det giver os en unik forståelse for tradition og smag. Vi leverer det, som kunderne gerne vil have – til den aftalte pris, til tiden og i den rigtige kvalitet. Og det er vores eksistensberettigelse, siger Kjeld Johannesen.

En anden og ligeså vigtigt komponent

i Danish Crowns succes er selskabets ejere – de danske svine- og oksekødsproducenter. De har bakket op om selskabet i modvind og medvind og udvist en stor grad af tålmodighed og fremsynethed.

Ikke mindst det sidste har givet sig udslag i modige og fremsynede investeringer, der har gjort det muligt at opnå resultater og nedbryde barrierer, som de færreste nok havde turdet drømme om, da selskabet blev etableret i 1887.

Brød barrieren

Traditionelt set er fødevarer noget, der er blevet produceret og spist lokalt. Det gælder stort set over hele verden. Forbrugere har generelt en større tilknytning og tiltro til, at fødevarer fra egen region eller land er bedst.

En af Danish Crowns store bedrifter har været at bryde den barriere ved benhårdt at satse på høj spisekvalitet og fødevarer-sikkerhed til en konkurrencedygtig pris.

Samhandlen med udlandet startede for alvor med bacon-eksporten til England i forrige århundrede. I dag, 125 år efter Danish Crowns opståen, er England stadig det største marked, men andre er kommet til – cirka 135.

Ofte får vi tilbagemeldinger fra folk, der har været helt ude i verdens afkroge og er blevet overrasket over at finde for eksempel konserves fra Tulip.

Selvom Danish Crown igennem alle 125 år har været ejet af danske svine- og

oksekøds-producenter, så er firmaet ikke længere kun et dansk foretagende. Danish Crown er for længst blevet en international virksomhed med flere end 23.000 medarbejdere over hele verden, og den udvikling vil fortsætte i fremtiden. I dag eksporterer Danish Crown 90 procent af produktionen til udlandet.

Ingen slår den danske gris

Ligesom Danish Crown igennem årtier har stræbt efter at producere den høje kvalitet til kunderne, så har de danske svineproducenter lige så længe stræbt efter at levere slagtesvin i verdensklasse. Og det gør de.

Danish Crowns succes er dansk svineproduktions succes. Man kan ikke producere fødevarer i verdensklasse, hvis ikke råvaren også er i verdensklasse.

- Når Danish Crowns medarbejdere rejser rundt i verden for at åbne døre for kompagniets produkter, så er det næsten altid vores høje kvalitet og troværdighed, der lukker handlen. Vi er simpelthen kendt og anerkendt for at kunne levere store mængder af høj, ensartet kvalitet med en fødevarer-sikkerhed i verdensklasse. Og der er ingen som de danske svineproducenter, der kan levere det, siger den administrerende direktør.

Kan succesen fortsætte?

Ifølge Kjeld Johannesen tegner fremtiden lys for Danish Crown. Koncernens nye markeder i Østen med Kina som den

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

helt store vækst-motor og den generelt større efterspørgsel efter fødevarer i verden giver håb for fremtidig vækst for Danish Crown.

Men der er sorte skyer i horisonten. For selv om Danish Crowns vækst i dag skabes i udlandet og ikke længere i Danmark, så er væksten i udlandet stadig afhængig af høj kvalitets-grisene fra de danske landmænd.

Uden deres produktion af slagtesvin til en konkurrencedygtig pris kan Danish Crown ikke fortsætte den positive udvikling i samme grad.

- Tingene hænger jo sammen. Hvis ikke de danske svineproducenter kan tjene penge på at producere grise, ja, så stopper produktionen. Så enkelt er det. Og uden de grise kan vi som virksomhed ikke konkurrere med lige så stor kraft med vores konkurrenter.

- I det her spil gælder det om at være blandt de største og de stærkeste. Er man ikke det, så afvikler man i stedet for at udvikle. Derfor er vi som virksomhed og som land afhængig af, at vi kan konkurrere og vinde over vores konkurrenter i udlandet, siger direktøren.

- Som det er i dag, hænger de danske svineproducenter i ved neglene. Vor frygt er naturligvis, at vi med de danske rammevilkår mister konkurrence-kraft til udlandet, som med tiden vil udhule forretnings-grundlandet for de danske svineproducenter og for Danish Crowns virke i Danmark, siger Kjeld Johannesen,



som skynder sig at tilføje, at det modsatte sandelig også er en mulighed.

- Passer vi som samfund på vores

virksomheder og styrker vores konkurrence-kraft, så skal vi nok fortsat sørge for vækst og velstand til Danmark.

DANISH CROWN

- Producerer 2,8 milliarder kg kød om året
- Det svarer til 62 millioner europæeres samlede kødforbrug om året
- Sælger til 135 lande
- Eksporterer for 24 milliarder kr. om året
- Det svarer til fire procent af Danmarks samlede eksport
- Eller med andre ord at 25 virksomheder af DC's størrelse ville kunne stå for Danmarks samlede eksport til udlandet
- Har 23.500 medarbejdere, hvoraf de 9.250 er ansat i Danmark.

BONUS-INFO

- Landbruget og de øvrige følgerhverv giver beskæftigelse til 26.000 mennesker
- Det vil sige, at svineproduktionen i Danmark beskæftiger over 35.000 mennesker i alt.

ESBJERG-MEDARBEJDERE LÆGGER FREMTIDSPLANER

Fremtidsudsigterne kan virke dystre, og usikkerheden breder sig, når man modtager meldingen om, at ens arbejdsplads lukker.

Men en stor del af medarbejderne på Danish Crown i Esbjerg har allerede nu styr på, hvad de skal lave, når afdelingen lukker fredag d. 31. august.

120 er videre

120 ud af de 488 berørte slagteriarbejdere har fået nyt job, eller er begyndt på en uddannelse. Alle øvrige har været igennem et fire timers cv-forløb, der skal ruste dem til jobsøgning eller afklare uddannelsesønskerne hos hver enkelt. Alle, der har ønsket det, har desuden været igennem et udvidet afklaringsforløb over tre dage. Det tilbud har 70 mand taget i mod.

Forløbene har medført, at 220 af medarbejderne i Esbjerg på nuværende tidspunkt er tilmeldt en videregående uddannelse eller et kursus inden for en anden branche. Et tal, der forventes at stige yderligere i ugens løb, og mange sætter sig på skolebænken allerede mandag efter lukningen.

- Det ser fornuftigt ud. Her og nu

mangler kun 14 medarbejdere på stedet at få afklaret deres situation efter lukningen. Hertil kommer omkring 50 medarbejdere, der enten er ude som ferieafløser andre steder i Danish Crown, eller er sygemeldte, fortæller Jesper Frandsen, der er fabrikschef på Danish Crown i Esbjerg.

- Folk var selvfølgelig triste, da de fik at vide, at de skulle forlade deres arbejdsplads og gode kolleger, men holdningen er, at det trods alt er rart at få styr på fremtiden, siger Jesper Frandsen.

Mange brancher

Tillidsmand Tom Jensen er enig.

- Jeg er som udgangspunkt optimist. Vi er ikke blevet kimet ned af firmaer, der tilbyder fast arbejde, men vi har haft rigtig mange henvendelser fra virksomheder og brancher, der tilbyder at optage vores kolleger på kurser, der kan ruste dem bedre og på længere sigt føre til fast arbejde, siger Tom Jensen.

Det drejer sig blandt andet om virksomheder inden for offshore-branchen, vindmølleindustrien, svejsning og transportområdet. Blandt medarbejderne er der også flere, der har valgt at gå i gang

med længerevarende forløb inden for blandt andet social- og sundhedsområdet og pædagogik.

Socialplan virker

Når Danish Crown lukker en afdeling, træder virksomhedens socialplan i kraft. Den sikrer 7.500 kroner til hver medarbejder til efteruddannelse og jobsøgning. DC i Esbjerg har i samarbejde med det lokale jobcenter og AOF desuden søgt og modtaget et tilsvarende beløb pr. medarbejder fra EU's varslingsfond.

I forbindelse med socialplanen opretter Danish Crown en jobbank. Jobbanken skal skaffe så mange medarbejdere som muligt nyt job - både i og uden for Danish Crown.

Siden 2004 har 6.468 medarbejder været omfattet af socialplanen. Af dem er det lykkedes at skaffe 91 pct. nyt job eller efteruddannelse. En tredjedel er kommet i job på andre Danish Crown afdelinger.

I Esbjerg er tillidsmand Tom Jensen udpeget som bestyrer af jobbanken indtil udgangen af juli måned 2013.



Fakta

120 Esbjerg-medarbejdere har p.t. fået nyt job eller er begyndt på uddannelse. De fordeler sig sådan:

- 63 har fået job i Danish Crown
- 32 har udenfor Danish Crown
- 25 er begyndt på en ny uddannelse

NY PROCEDURE FOR UNDERNUMRE

Enkelte producenter og VSP benytter til tider muligheden for at mærke grisene med nogle ekstra tal på tatovørhammeren.

Praktiske forhold på de enkelte slagterier betyder imidlertid, at grise med undernumre ikke i alle tilfælde bliver aflæst korrekt.

Derfor har DC Ejerservice besluttet at lave om på proceduren, for at øge sikkerheden for korrekt aflæsning.

Så fremover skal leverandører informere indtransport på 89 19 29 70, hvis der ønskes aflæst undernumre i forbindelse med slagtning.

- Vi tilbyder stadig at aflæse grise på individniveau. Men for fremtiden skal producenten blot orientere indtransport først, siger direktør i DC Ejerservice Vagner Bøge.

FAO ADVARER OM SPREDNING AF AFRIKANSK SVINEPEST

FOR FØRSTE GANG NOGENSINDE ER DER KONSTATET ET UDBRUD AF AFRIKANSK SVINEPEST (FTS) I UKRAINE, HVILKET HAR FÅET FAO TIL AT UDSENDE EN ADVARSEL OM FAREN FOR YDERLIGERE SPREDNING TIL NABOLANDE. DET SKRIVER LANDBRUG & FØDEVARER I DERES NYHEDSBREV VETERINÆR- OG FØDEVAREN YT.

Afrikansk svinepest har bidt sig fast i Kaukasus-regionen, hvor den optræder endemisk. Det har resulteret i, at der i 2011 blev aflivet 300.000 grise i Rusland medførende et anslået tab på 240 mio. US dollars.

FN's landbrug- og fødevareorganisation (FAO) fastslår, at menneskelig aktivitet er den hyppigste årsag til smittespredning, og at fodring af svin med madrester er ansvarlig for 97 pct. af alle nye infektioner hos tamsvin i Rusland, hvor infektionen typisk starter hos "bag-

gårds svin", dernæst i små kommercielle landbrug for at ende i store industrielle landbrug. Desuden fastslår FAO, at udbetaling af kompensation for nedslagning af grise til ramte besætningsejere har meget stor betydning for begrænsning af risikoen for smittespredning.

Ikke mindst det tyske landbrugsmi- nisterium har efter udbruddet i Ukraine udtrykt stor bekymring for, at sygdommen skal spredes til EU.

Denne bekymring mødes med stor forståelse i det russiske landbrugsmini-

sterium, Rosselkhoznadzor, som samtidig benytter lejligheden til at påpege, at veterinærtjenestens opbygning i Tyskland i federale og regionale niveauer begrænser tjenestens muligheder for at agere i krisesituationer.

Rosselkhoznadzors eksperter vurderer på baggrund af de smittede områder i Rusland, at der er to mulige ruter for introduktion af smitten til EU, en nordlig rute via Hviderusland, de baltiske stater, Polen og Tyskland, og en sydlig rute via Ukraine, Rumænien og Østrig.

STIKKENDE INSEKTER I SVINESTALDEN

STØRRE ANGREB AF STIKMYG ELLER STIKFLUER I EN SVINEBESÆTNING KAN VÆRE TIL STOR GENE FOR DYRENE OG SKAL BEKÆMPES.

Konsekvenserne for dyrene ved angreb af stikkende insekter er eksem og kløe. Derfor er det ud fra et velfærdspræspektiv vigtigt at bekæmpe insekterne.

Huden er grisens mest synlige organ, og forandringer kan afspejle både grisens generelle sundhedstilstand og lokale påvirkninger af huden. Ved det daglige tilsyn i besætningen bør forandringer i huden derfor altid ofres særlig opmærksomhed. Allergiske hudforandringer kan være særlig udbredte i svinebesætninger med stikkende insekter.

Diagnosen i stalden

Huden har kun få måder at reagere på ydre skadelige påvirkninger som insektbid. Akut kan ses rødme, hævelse og kløe og tilstanden kan over en længere periode give øget misfarvning og skæl. Kløen kan yderligere resultere i rifter og skrammer i huden, når grisen gnubber sig op ad inventar.

Hudforandringer efter stikkende insekter ses derimod oftest kun på ryg og flanke af grisen, hvor insekterne har "arbejdsro". Omfanget af kløe og eksem afspejler ofte, hvor mange insekter der angriber grisen.

Stikfluer opholder sig ret konstant på grisene eller det omgivende inventar. De er ca. 10 mm lange og kan ses med det blotte øje. Stikfluen har en karakteristisk fremadrettet brod som munddel (Se billede).



Stikmyg er aktive om natten og ses derfor sjældent på grisene ved tilsyn i dagtimerne. I stedet sidder myggene i løbet af dagen omkring vinduer eller ventilationsåbninger. Der er flere arter af stikmyg, og de kan kendes på den spinkle kropsbygning og synlige stikkende munddele (se billede).



Bekæmpelse i stalden

Stikfluerne invaderer svinestalden fra naturen om sommeren, hvor de kan formere sig i gødnings- og foderrester. Fluen undviger typisk biologisk fluebekæmpelse i gyllekummerne, derfor er forebyggelse ved daglige hygiejniske tiltag og desinfektion over spaltegulvet meget vigtig. Limsnore eller skilte med smøregifte kan placeres tæt ved grisene og reducere en moderat flueforekomst. Ved større forekomster kan effektiv bekæmpelse ske ved en kortvarig forstøvning af fluegift ud i staldrummet.

Stikmyg kan også invadere svinestalden fra naturen om sommeren. Myggene formerer sig kun i vandpytter og vådområder uden for stalden. De kan effektivt bekæmpes ved forstøvning af insektgift ud i staldrummet eller omkring vinduerne og indsugningsventiler. Tågegifte er mest effektive ved skumringstid, hvor insekterne generelt er mest aktive.

Stik og bid bedømt i kødkontrollen

Kødkontrollen på slagterierne undersøger hver enkelt svin for forekomst af sygdom for at sikre, at det kun er sunde dele fra sunde dyr, der godkendes til konsum. For insektbid eller -stik er der i slagteriernes bemærkningskodesystem en specifik kode med navnet eksem/insektstik.

Forekomsten af insektstik er størst i de varmeste sommermåneder.

Insektstik - en gene for angrebne dyr

Stikkende eller bidende insekter i svinestalden kan være et stort problem for de angrebne dyr, både fordi insekterne er nærgående og pga. den kløende eksem på større eller mindre dele af kroppen. Begge dele gør dyrene urolige og medfører stress. Vedvarende stress reducerer immunforsvaret, hvilket igen øger risikoen for sygdom og dermed lavere produktivitet.

900 KILO SMUKFLÆSK, VÆRSGO!

KNAP ET TON FLÆSK BLEV LANGET OVER DISKEN I SMUKFLÆSK BAREN PÅ SMUKFEST 2012.



Danmarks Smukkeste Svinesti takker af for Smukfest 2012. En flæskival, der blandt meget andet bød på Vild med Flæsk, 126.500 kroner til Julemærkehjemmene og ikke mindre end 23.000 stykker stegt flæsk.

- Vi har flæsket på livet løs i SmukFlæsk. Vi har haft forrygende travlt på den fede måde både i køkkenet og med at lave events for vores dejlige beboere i Danmarks Smukkeste Svinesti, siger formand for Svinestien, Agnete Poulsen.

Efter festivalen kunne hun regne lidt på tallene og konstatere, at de frivillige i SmukFlæsk på fem dage har solgt 2.500 brunches og serveret 1.400 tre-retters menuer i VIP'pen.

Fredag inviterede SmukFlæsk til Vild med Flæsk i samarbejde med danser

Marianne Eihilt og komiker Kia Liv Fischer.

Danish Crown lovede 500 kroner til Julemærkehjemmene for hver danser, der deltog i disco-lektionen i Svinestien, og da 121 festivalgæster dansede med, blev der samlet 60.500 kroner ind til det gode formål.

Lagt sammen med de 66.000 kroner, syv svinehytter ombygget til festivalsuiter indbragte på auktion inden festivalen, betyder det, at Julemærkehjemmene kan se frem til et bidrag på 126.500 kroner fra Danish Crown og Danmarks Smukkeste Svinesti.

125 års madhistorie

I anledning af Danish Crowns 125 års jubilæum åbnede madstedet, der normalt er

kendt som BaconBaren, i år under navnet SmukFlæsk.

- Derfor havde vi også justeret menuen til at dreje sig om klassisk, stegt flæsk, og selvom mange Smukfest-gængangere havde set frem til vores velkendte bacon-brunch, tog de rigtigt godt imod vores English breakfast med stegt flæsk. Den ene dag kom en kunde hen til mig, og fortalte, at han ikke havde fået så godt flæsk, siden hans mor gik bort, fortæller Agnete Poulsen.

DANSKERNE ER VILDE MED BORNHOLMERGRISEN

BORNHOLMERGRISEN SKAL SÆLGES I 100 UDVALGTE SUPERBRUGSEN BUTIKKER OVER HELE LANDET. DET BETYDER MERE END EN FORDOBLING AF DE MÆNGDER, DER BLIVER SOLGT AF DEN BORNHOLMSKE SPECIALGRIS.

Bornholm har udviklet sig til et kulinarisk centrum og er i dag kendt for spændende og velsmagende mad. Derfor er det et naturligt sted at etablere en regional svineproduktion med sit eget særpræg.

Det gjorde Danish Crown i 2008 med Bornholmergrisen, og siden er det kun gået én vej.

- Forbrugerne har taget rigtig godt imod Bornholmergrisen, og siden den første gris blev slagtet, har vi på blot fire år oplevet en firedobling i salget. Det viser tydeligt værdien i, at detailhandel og fødevarerproducent samarbejder om at udvikle en specialgris, der er tilpasset forbrugernes behov, fortæller Torben Pedersen, salgschef i Danish Crown.

Og nu sker der yderligere en fordobling af mængderne. Hidtil er Bornholmergrisen blevet solgt i landets Kvikly-butikker, men fra næste onsdag kan forbrugerne også finde Bornholmergrisen i køledisken i 100 af landets SuperBrugsen butikker.

Flere producenter

Satsningen betyder, at flere bornholmske svineproducenter nu har lagt produktionen om.

- For at kunne følge med forbrugernes efterspørgsel er flere svineproducenter

begyndt at producere Bornholmergris, så vi nu er oppe på 12 lokale producenter. Det betyder meget for Bornholm, hvor også medarbejderne på slagteriet i Rønne glæder sig over at slagte og opskære en lokal mærkevaregris, som er blevet så populær, siger salgschef Torben Pedersen fra Danish Crown.

Om Bornholmergrisen

Bornholmergrisen er produceret af ud-

valgte grise fra Bornholm, som lever op til særlige krav om bedre spisekvalitet og bedre dyrevelfærd.

Det betyder blandt andet, at

- Dyrene har mere plads
- De får strøelse dagligt
- Grisene er en smule større
- Dyrene slagtes lokalt
- Kødet modnes længere.



NYE MÆRKEFARVER: SUCCESS MED FORBEHOLD

DE NYE FØDEVAREGODKENDETE MÆRKEFARVER HAR IGEN GJORT DET MULIGT AT MÆRKE GRISENE I FORSKELLIGE FARVER. EN STOR FORDEL I DEN DAGLIGE PRODUKTION. DOG ER HOLDBARHEDEN ENDNU IKKE HELT I TOP.

Hos Danish Crown handler det om mad. Det betyder selvsagt, at alle ingredienser i mærkefarverne skal være at finde på listen over stoffer, som må bruges i fødevarerindustrien. Derfor er det positivt, at der er kommet en farveserie på markedet, som er FDA-godkendt.

- Det vigtigste for os er, at der findes farver, som er sikre at benytte, og som lever op til gældende lovgivning, og det gør de FDA-godkendte farver, siger direktør i DC Ejerservice Vagner Bøge.

Kortere holdbarhed

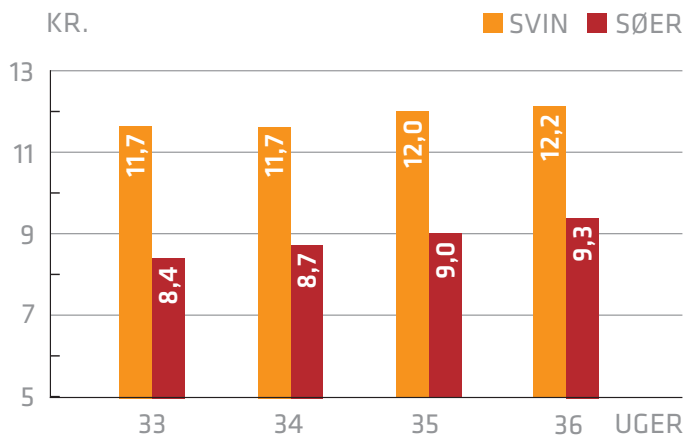
Men dermed er den hellige grav, desværre, ikke velforvaret. For de nye farver holder ikke helt så længe som de gamle. Især er der tilbagemeldinger fra producenter om, at de nye FDA-farver hurtigere slides af end de gamle. En opgave, der arbejdes på at løse, lover producenten af farverne, Aeropak A/S i Hedensted.

- Vi blev bedt om meget hurtigt at udvikle nogle nye farver, som kunne leve op til de strenge krav om fødevarerik-

kerhed, og det har vi gjort. Men de nye krav til farvernes indhold ses på både synlighed og holdbarhed. Vi arbejder derfor løbende på at udvikle mærkefarven, men udvikling tager tid, siger direktør hos Aeropak A/S Kenneth Eriksen.



NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

MARKEDS- BERETNINGEN

De europæiske markeder for ferskkød fortsætter med at være stærke med en ubalance mellem slagtninger og efterspørgslen. Vi opnår derfor fortsat stigende priser på de fleste produkter. Afsætningen af skinker, kamme, forender, bove og brystflæsk er fortsat stærk.

3. lande markederne er uændrede i forhold til sidste uge.

TID TIL GØDNINGSREGNSKAB

Oplysninger om antal leverede slagtesvin og gennemsnitsvægt er nu tilgængelige på Ejersiden www.danishcrown.dk/Ejer

Rapporterne dækker perioden 01.08.11 til 31.07.12. samt de tre foregående år.

Oplysningerne er personlige og bliver derfor ikke udleveret til for eksempel konsulenter og lignende.



TRE UD AF FIRESIGER **JA** TIL HOLSTED

ØNSKER DU AT FLYTTE MED TIL HOLSTED - **JA/NEJ?**

287 produktions-ansatte i DC Beef har svaret på spørgeskemaer om deres fremtidsplaner, når fem afdelinger i DC Beef lukker og genopstår i det ny kreaturslagteri i Holsted.

207 medarbejdere – eller 72 procent af de adspurgte – satte kryds i ja og sagde dermed, at de er interesserede i at fortsætte i Danish Crown.

Ud af de 80, der svarede nej, forventes omkring 12 at gå direkte på efterløn eller pension, når deres arbejdsplads lukker.

DC eller ej

- Det er meget glædeligt, at så mange ser Holsted som en fremtidig arbejdsplads, siger Ivan Sahl, arbejdsstudieleder i DC Beef.

Han har stået i spidsen for undersøgelsen blandt produktions-medarbejderne. De blev bedt om at svare på, hvilke jobfunktioner de har i dag på slagteriet, om de ønsker at fortsætte i den funktion i Holsted, eller om de gerne vil omskoles.

- Vi spørger selvfølgelig for at skabe et overblik over de kompetencer, vi kan tage med os til Holsted. Men vi spørger også for at få kontakt til dem, der ikke ønsker at flytte med, så vi kan tage hånd om dem og hjælpe dem videre med DC's socialplan, siger Ivan Sahl.

Tid og penge

Også funktionærerne på de fire fabrikker i Holstebro, Skjern, Tønder og Fårvang samt hovedkontoret i Herning er blevet

spurgt om deres ønsker. Også 72 procent i administrationen vil gerne med til Holsted.

- Folk er positive og går til det med en konstruktiv holdning. Nogle er kedede af, at det ikke kan lade sig gøre på grund af afstanden. Det er enten et økonomisk spørgsmål, om man har råd til bil nummer to, eller et spørgsmål om tid - om man kan nå hjem at hente børn, oplever Lotte Lind Holm.

Hun er HR-konsulent og har interviewet samtlige 76 berørte funktionærer i DC Beef.

For både produktions-medarbejdere og funktionærer gælder, at der næste år bliver taget hul på arbejdet med socialplaner og jobbanker.



DC BEEF SÆNKER FORMKRAV

FORMKRAVET FOR KALVE UNDER 8 MDR. SÆTTES NED FRA 5,5 TIL 4,5. DERMED ØGER DC BEEF SATSNINGEN PÅ KRYDSNINGSKALVE.

DC Beef har indtil nu slagtet omkring 400 kalve, der er med i krydsningskalveprojektet, og de foreløbige erfaringer er, at krydsningskalvene er 'super-kalve'. Krydsninger med kødkvæg på HF eller jersey har givet et fantastisk løft i formen med 2 til 3 enheder, oplyser afdelingschef Ejvind Kviesgaard, DC Ejerservice.

- Ved at sænke formkravet fra 5,5 til 4,5 vil cirka 85 pct. af krydsningstyrekalvene blive godkendt. Det samme gør sig gældende med HF-krydsningskvier, men desværre lidt lavere ved jersey-krydsningskvier. Det er en meget høj andel, når man tænker på, at flere kalve i deres opvækst har været plaget af lungebetændelse, diarre eller andre ting,

der generer tilvæksten, mener Ejvind Kviesgaard.

De sidste krydsningskalve i det store projekt bliver i disse uger slagtet. Kødkvægsracerne, der har været brugt, har været Limousine og Blåkvæg. I løbet af efteråret vil der blive offentliggjort flere resultater fra projektet.

Krav til kalve under otte mdr:

Minimum formklasse: 4,50

Kvier og ungtyre

- Ingen krav til race
- Ingen krav til opstaldning
- Ingen krav til fodring
- Ingen leveringserklæring



For kravene gælder, at de som minimum skal leve op til dansk lovgivning.

Tilmeldes som Kalv under 8 mdr., men vil altid, såfremt alder og krav til form overholdes, blive afregnet som Kalv under 8 mdr. Afregnes med 1 kr. over Dansk Kalv ved klasse 6 og en ændring på 20 øre pr. formklasse. Se evt. under Kreaturnotering på www.danishcrown.dk

Yderligere information hos DC Ejerservice på tlf. 89 19 24 00

NØDSLAGTNINGER FEM STEDER

I enkelte tilfælde kan det være aktuelt at nødslagte kreaturer. Nødslagtninger må kun foretages, hvis det er som følge af et akut opstået behov som f.eks. et brækket ben hos en ko.

DC Beef har mulighed for at foretage nødslagtninger i Ålborg, Skjern og Skærbæk samt på slagterierne i Tønder og Holstebro indenfor normal arbejdstid mandag til fredag. Det vil sige, at udenfor normal arbejdstid vil kreaturer, der skal nødslægtes i Holstebro og Tønder, blive slagtet i henholdsvis Skjern og Skærbæk.

Husk slagteattest

Når uheldet er ude tages hurtigst muligt kontakt til Falck, slagteriet og som regel egen dyrlæge, da der skal

foreligge en slagteattest, når dyret ankommer til slagtestedet (ellers bliver dyret kasseret).

Dyret skal altså tilses af dyrlæge inden Falck eller andet transportmiddel tages i brug til transporten frem til slagtestedet. Det skal understeges, at hvis dyret er forløst pga. sen drægtighed (kejsersnit), må det ikke slagtes på slagterierne i Tønder og Holstebro, men skal ved tilmeldingen henvises til Skærbæk, Skjern eller Ålborg.

Nødslagtninger er ikke omfattet af leveringspligten for andelshavere.

Ved behov for nødslagtning uden for arbejdstid, ring til Falck på tlf. 70 10 20 30

TILLÆG FOR DANSK KØDKVÆG TILBAGE

Fra og med uge 36 gives der igen et Dansk Kødkvægtillæg på kødkvægsungtyre under 24 måneder formklasse R/8 og højere i vægtgruppen 260- 340 kg. Tillægget bliver i første omgang på 1,00

kr. pr. kg., og det er et udtryk for, at Danish Crown har brug for en jævn tilførsel til Dansk Kødkvæg.

Konceptet sælges i en del butikker, og det er et produkt, som forbrugerne gerne

vil have. Tillægget vil ikke være betinget af andre ting end klasse og vægt.

Niveaulet for tillægget vil afhænge af, hvad markedet kan bære.

NU GRAVER DE I HOLSTED

DET FØRSTE SPADESTIK TIL DANISH CROWNS NYE KREATURSLAGTERI I HOLSTED BLIVER TAGET D. 5. SEPTEMBER KL. 13, MEN ALLEREDE NU HAR DEN FØRSTE GUMMIGED INDTAGET BYGGEPLADSEN.

Der er dog ikke tale om en tyvstart på projektet.

- Vi har fået en grave- og støbetilladelse, der betyder, at vi har lov til at arbejde under terræn-niveau. Det er helt normal procedure i et byggeprojekt, at man på det tidspunkt starter stille og roligt op og begynder at klargøre jorden, fortæller Niels V. Juhl, der er Danish Crowns projektchef på byggeriet.

- I dag er vi begyndt at grave ud til kælder og en del af bygningerne. Vi regner med at få den endelige byggetilladelse omkring d. 1. september, så vi er klar til at sætte det helt store arbejde i gang, når det første spadestik er taget d. 5. september, siger Niels V. Juhl.

Første store milepæl bliver i august 2013, hvor administrations- og personalebygningen skal stå klar. Kreaturslagteriet kommer til at beskæftige 300 medarbejdere og skal efter planen være i fuld produktion fra februar 2014.



TID TIL GØDNINGREGNSKAB

Oplysninger om antal leverede kreaturer og gennemsnitsvægt er nu tilgængelige på Ejersiden www.danishcrown.dk/Ejer

Rapporterne dækker perioden 01.08.11 til 31.07.12. samt de tre foregående år.

Oplysningerne er personlige og bliver derfor ikke udleveret til for eksempel konsulenter og lignende.

SUPERBØF TIL SUPERMAND

BØF SALOON SERVEREDE BURGERE TIL DE RIGTIGT SULTNE PÅ SMUKFEST 2012.

Det hårde festivalliv i bøgeskoven kræver godt med energi, så selv en supermand kan blive ramt af en supersult.

Derfor kom Richard Hansen, supermand, til Bøf Saloon ved Capri for at tanke op til næste flyvetur.

- Det er sgu en seriøs burger der her, sagde supermanden, da han satte tæ-

derne i en Olm Okse. Og med 350 gram tyndstegsfilet i burgeren kunne selv en supersult blive stillet.

Burgeren blev serveret af Karl Brian Flores Lagoni, der til daglig arbejder i DC Fårvang. Det er hans andet år i Bøf Saloon, og han fortæller, at burgersalget også i år er gået flyvende på Smukfest.

- I år har vi åbnet baren mere op, så vi har et vindue ind til festivalpladsen, og især om aftenen kommer der mange

sultne gæster, fortæller Karl, som vurderer at omkring halvdelen af Saloonens burgere flyver ud til kunderne gennem lugen.

Som en nyhed serverede Bøf Saloon udover luksusburgerne Olm Okse og Kælen Kalv også en BMW'er - Brøllende Muuh Wrap - med fyld af flanksteak og chillisoyasauce til den lidt mindre sult.



FIRMABIL TIL FERDINAND

GÆSTERNE TIL ÅRETS SMUKFEST SKULLE VÆRE EKSTRA OPMÆRKSOMME, NÅR DE BEVÆGEDE SIG RUNDT I BØGESKOVEN. FOR UNGTYREN FERDINAND GJORDE SKOVSTIERNE USIKRE I SIN NY FIRMABIL.

En del af Ferdinands arbejde for DCs burgerbar Bøf Saloon foregik uden på pladsen, og den megen transport har tidligere givet ungtyren visse problemer.

- Jeg er ikke så god til det der med tal, så det blev altid et kæmpe rod med bilag og taxaboner og køresedler og alt det der, sagde ungtyren og stampede lidt utålmodigt i jorden med sin speederklov.

- Derfor har jeg nu fået en lækker firmabil med benzinkort og det hele, fortæller en stolt Ferdinand, mens han fremviste sin seje nye øse.

Han fortæller, at den har op til flere gear, og selvom der ikke er meget plads i den lille vogn, kan Ferdinand sagtens have veninden Frida med ud at køre.

- Søde Frida må godt nok sidde omme bagi, og så trækker den jo selvfølgelig ikke helt så godt, når hun er med. En enkelt gang måtte hun ud og skubbe, så vi kunne komme op ad bakken mellem Rytmeahans og Bøgescenerne, sagde Ferdinand, inden han igen satte sig bag rattet for at køre ned til Frida i Svinestien.

KREATURNOTERINGEN Uge 35

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

Kalv u. 8 mdr.

	29,75	29,15	28,55	27,95	-	0
--	-------	-------	-------	-------	---	---

Dansk Kalv

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

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

160 Kg.	25,15	24,55	24,15	23,45	20,35	-
200 Kg.	26,15	25,55	25,10	24,15	21,25	-
260 Kg.	28,10	27,50	27,00	25,75	23,05	-
340 Kg.	28,10	27,50	27,00	24,00	21,30	-
400 Kg.	25,90	24,80	24,05	22,05	18,85	-

Tyre på 24 mdr. og derover

	19,15	18,10	17,05	16,00	13,65	-
--	-------	-------	-------	-------	-------	---

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

230-340 Kg.	30,60	28,50	26,40	24,30	-	-
-------------	-------	-------	-------	-------	---	---

Kvier og unge køer u. 42 mdr. samt stude

400 Kg.	28,75	26,80	24,95	23,90	21,55	-
300 Kg.	29,00	26,90	24,80	22,70	20,15	+50
240 Kg.	28,40	26,30	24,20	22,10	19,05	+70
180 Kg.	26,20	24,10	21,90	19,90	17,35	+100

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	27,65	26,15	24,65	23,90	21,55	-
300 Kg.	24,95	23,45	22,45	21,65	19,40	+50
240 Kg.	21,25	19,90	19,00	18,45	17,80	+70
180 Kg.	20,65	19,15	18,40	17,10	16,80	+100

* 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 KREATURER TIL FRILAND Uge 35

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

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

*) Kvalitetsgodkendte dyr på kontrakt afregnes med variabelt tillæg + kontrakttillæg

1) Tillæggene gives til dyr, som overholder veldefinerede kvalitetskrav

Priserne er excl. restbetaling
Spørgsmål til koncepter; kontakt:
Friland A/S, Marsvej 43 8960 Randers SØ,
Tlf. 8919 2763

Tilmelding af kreaturer til slagtning, returslagtninger mv.

Via hjemmesiden www.danishcrown.dk/ejer
eller
ring på Danish Crowns Servicetelefon 7013 3131
eller

Ring til et af slagterierne
Aalborg 8919 2660 • Holstebro 8919 2850 • Tønder 8919 3270

samt administrationen:
Herning 8919 2400 • Friland 8919 2763



TULIP FEJRER JUBILÆUM PÅ OKINAWA

TULIP MARKERER BLANDT ANDET SIT 125 ÅRS JUBILÆUM MED ET TV-PROGRAM PÅ OKINAWA, HVOR EN LOKAL KOK LAVER NYE OPSKRIFTER MED TULIP PORK LUNCHEON MEAT OG LOKALT PRODUCEREDE GRØNTSAGER.

I tv-programmet "Wonderful Tulip Okinawa recipe" kører en Tulip-bil ud til et område, som er kendt for en særlig slags grøntsag, og ser, hvordan den bliver produceret, hvorefter en kendt Okinawa-kok laver en ny opskrift.

Kampagnen blev sat i gang 1. juli, og programmet er vældig populært. 14,2 procent af befolkningen på den japanske ø ser med,

når det sendes hver lørdag. Det er næsten lige så mange, som ser Vild med Dans her i Danmark.

Udover tv-udsendelserne markerer Tulip sit 125 års jubilæum ved at deltage i fem lokale festivaler samt events i supermarkeder rundt omkring på øen.

Jubilæumskampagnen varer til 1. oktober.