



SKIFT TIL AFREGNING PÅ MAIL

Oksekødsdivisionen opfordrer til, at så mange som muligt fremover modtager deres afregningen på mail eller via Landmandsportalen.

➤ [Læs mere side 9](#)

DC UPDATE

JANUAR 2011

DANISH CROWN FLEISCH ER EN REALITET



DANISH CROWN OVERTOG I DENNE UGE FORMELT DET TYSKE SVINESLAGTERI D&S FLEISCH, DER NU HEDDER DANISH CROWN FLEISCH.

KØBSAFTALEN BLEV INDGÅET I OKTOBER SIDSTE ÅR, MEN HAR AFVENTET EU-MYNDIGHEDERNES GODKENDELSE FØR HANDLEN KUNNE GENNEMFØRES.

➤ [Læs mere side 2](#)

LÆS OGSÅ:

GULDRUMMET I CENTRUM FOR FRANSK FREMSTØD... 3

WORKSHOP: FÅ MERE FOR DINE GRISE ... 4-5

KONTRAKTKALVE ER KOMMET GODT FRA START ... 8

FRIKADELLEN INDTAGER FRANKRIG ... 11

› Fortsat fra forsiden

DANISH CROWN FLEISCH ER EN REALITET

Danish Crown overtog i denne uge formelt det tyske svineslagteri D&S Fleisch, der nu hedder Danish Crown Fleisch.

Købsaftalen blev indgået i oktober sidste år, men har afventet EU-myndighedernes godkendelse før handlen kunne gennemføres.

Med 3,5 mio. slagtninger årligt er Danish Crown Fleisch Tysklands fjerdørste slagteri, og det bliver Steen Sønnichsen, der sætter sig for bordenden som direktør for virksomheden.

- Vi er glade for, at aftalen nu er faldet på plads, og det bliver spændende i den kommende tid at få indblik i virksom-

hedens detaljer. Vi går nu i gang med at gennemgå tingene minutløst for at se, om der er ting, der skal ændres for at passe til Danish Crowns drift, siger Steen Sønnichsen.

Danish Crown Fleisch ligger i Essen (Oldenburg) tæt på en række af Danish Crowns øvrige afdelinger i Nordtyskland. Virksomheden har desuden et slagteanlæg i Cappeln nær Oldenburg.

Den nordtyske virksomhed er vokset stærkt gennem en årrække og producerer både til detailhandel, forarbejdningsindustri og eksport. Der slagtes udelukkende tyske svin på de to slagterier, og svineleve-

rancerne sker på baggrund af kontrakter, som Danish Crown overtager ved købet.

- Vi ser frem til at fortsætte det meget tætte samarbejde med de tyske leverandører. Et tysk slagteri til tyske slagtesvin vil give en adgang til markedet, som kommer hele koncernen til gode, siger Steen Sønnichsen.

FAKTA OM DANISH CROWN FLEISCH

- 2 slagteanlæg (Essen og Cappeln)
- 1 distributionselskab
- 3,5 millioner svineslagtninger årligt
- ca. 1.300 beskæftigede



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

Redaktion
Torsten Søndergaard, redaktør
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

Kontakt redaktionen på 8919 1478 eller tols@danishcrown.dk

Design og tryk
Datagraf, Auning



GULDRUMMET I CENTRUM FOR FRANSK FREMSTØD

Danish Crown er med på den store franske fødevarermesse Sirha i Lyon fra d. 22-26 januar. Her mødes en lang række franske og udenlandske repræsentanter fra foodservice-sektoren for at høre nærmere om de nyeste fødevarer-trends.

Danish Crowns stand er en del af en stor udstilling, hvor Eksportrådet har samlet en række danske fødevarer-virksomheder i et fælles fremstød.

Edderkopper på menuen

Danish Crown præsenterer produkter fra Guldrummet i Kolding, der betjener en lang række af de bedste, danske restauranter og flere udenlandske Michelin-restauranter.

Blandt produkterne fra guldrummet er "Edderkopper", der er en fransk specialitet.

- Edderkopper er en klump fra nøglebenet på en ko eller kalv. Det er en udskæring, som franskmænd sætter særlig pris på, men vi præsenterer også

svinekæber, kalvemørbrød og kalvebrisler fra Guldrummet. Det sker på en stand, hvor vi lægger op til en afslappet og hyggelig stemning for gæsterne, fortæller projektkoordinator Kirsten Meisner fra Danish Crowns kommunikationsafdeling.

Råvarerne fra Danish Crowns Guldrum bruges også af tre nordiske kokke, der laver mad til de besøgende i en lounge på fællesstanden på Sirha.

Tulip Food Company er også med på Danish Crowns stand og præsenterer forædlede produkter fra Tender Pork serien.

Bocuse D'Or med dansk favorit

Det uofficielle kokke-VM, Bocuse d'Or, bliver afviklet i forbindelse med Sirha-messen. Her er danske Rasmus Kofoed blandt favoritterne, efter at han som den hidtil eneste i verden har vundet medalje to gange tidligere ved den prestigefyldte konkurrence.

- Hele DC-delegationen glæder sig meget til at bakke op om Rasmus

Kofoed, og vi kan nok også forvente, at hans deltagelse er med til at sætte ekstra fokus på det danske fremstød på Sirha, siger Kirsten Meisner.

Royalt besøg

Tirsdag er der gæster fra Kongehuset på danske stand, hvor Prins Joachim og prinsesse Marie bakker op om det danske fremstød i Frankrig. Også Fødevarerminister Henrik Høegh dukker op tirsdag, og han vil følge det royale par under en del af deres besøg.

Fakta om Sirha

Sirha hører til blandt de største foodservice-messer og tiltrækker normalt mange udstillere og besøgende. På den seneste messe var der mere end 2.000 udstillere og over 141.000 besøgende - heraf mere end 10.000 kokke fra 136 lande verden over.

Se mere på www.sirha.com

DELTAG I WORKSHOP MED DC EJERSERVICE FÅ MERE FOR DINE GRISE

DANISH CROWN INVITERER ANDELSHAVERE OG ANDRE INTERESSEREDE SVINEPRODUCENTER TIL WORKSHOP MED FOKUS PÅ AT OPTIMERE INDTJENINGEN FOR DEN ENKELTE LANDMAND.

Får du nok for dine grise, eller kan du tjene mere ved at vælge et andet leveringsmønster? Det får du nu mulighed for at gennemgå sammen med en konsulent fra DC Ejerservice.

DC Ejerservice holder workshops fordelt over hele landet, hvor du kan få gode råd om den optimale leveringsstrategi.

– På de enkelte workshops kan man få en snak med en konsulent fra DC Ejerservice. Konsulenten er online og har derfor mulighed for at kigge på den enkelte landmands leverancer. Dermed kan vi se, om der leveres efter det optimale leveringsmønster, eller om der er punkter, som kan forbedres og dermed øge indtjeningen, siger Per Hjort og fortsætter:

– Også andre interesserede svineproducenter er selvfølgelig velkommen til at møde op for at se, om vi kan matche den afregning, de får i dag.

Dækker bredt

Sidste år mødte mange leverandører op for at høre om DC Afregning.

– Vi går bredere ud denne gang, så vi også dækker de landsdele, hvor vi ikke har været tidligere. Derfor har vi denne gang også allieret os med nogle af Tulips afdelinger. Ligesom sidste år er det muligt at kombinere den individuelle rådgivning med en rundvisning på afdelingen. Som noget nyt har vi i år inviteret SPF-Selskabet med til arrangementerne, så der også vil være mulighed for at få en snak om både indkøb af avlsdyr og transport/formidling af smågrise, siger Per Hjort.

– I Randers supplerer vi workshoppen med faglige indlæg fra forskellige eksper-



ter inden for eksempelvis klassificering og markedsforhold. På Tulip afdelingerne er der foredrag om Tulip og råvarenes videre forarbejdning til færdigvarer, der er klar til salg i detailbutikkerne, siger Per Hjort og tilføjer:

– Er man kun interesseret i en enkelt aktivitet, f.eks. at se virksomheden eller høre et foredrag, er man naturligvis også velkommen.

Alle steder er der workshops både om

formiddagen og om eftermiddagen, og du kan frit ankomme inden for det tidsrum, du har tilmeldt dig. Danish Crown sørger også for lidt at spise undervejs.

Se mere om de enkelte møder og tilmelding på kortet på næste side.

ARRANGEMENTSOVERSIGT

TILMELDING & AKTIVITET

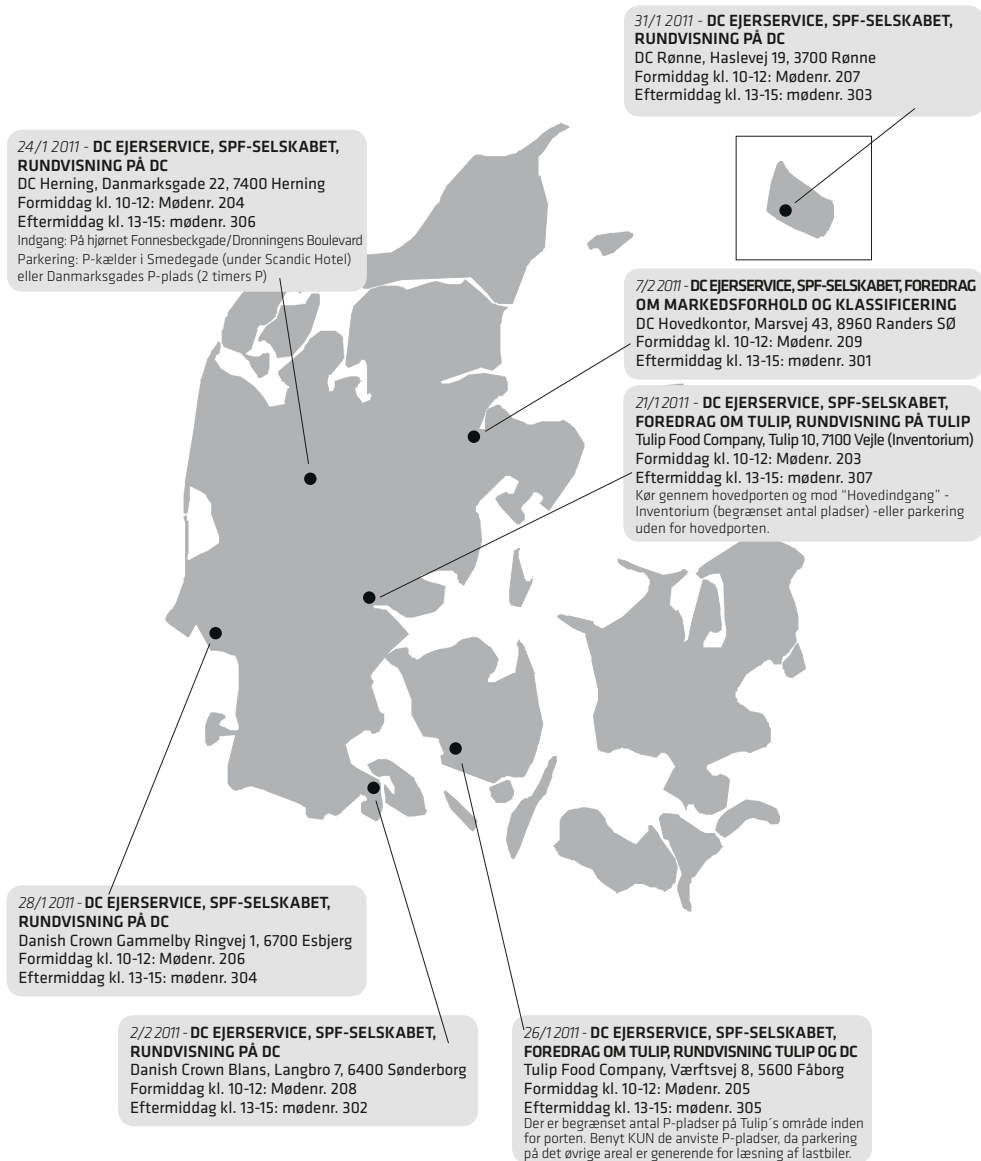
Tilmelding på www.landmandsportalen.dk
eller

Tilmelding pr. sms til 1241 (dcmode leverandørnummer mødenummer antal) HUSK MELLEMRUM, eks. dcmode 93211 203 2

eller

Tilmelding pr. tlf. til DC Ejerservice tlf. nr. 8919 1920

Sidste frist for tilmelding: Inden kl. 13.00 2 dage før arrangementets afholdelse.



HAR DU DEN BEDSTE KONTRAKT?

DE HØJE FODERPRISER GØR DET RELEVANT AT UNDERSØGE, OM DU HAR DEN RETTE AFREGNINGSKONTRAKT.

DC Ejerservice anbefaler andelshaverne at undersøge, om de har den korrekte kontrakttype. Årsagen er de voldsomt stigende foderpriser.

- Når priserne på foder er steget så kraftigt, som de er, så ændrer den optimale slagtevægt sig. Derfor anbefaler vi, at man undersøger, om man vil opnå en bedre foderudnyttelse ved at skifte kontrakt, siger

Jacob Rasmussen, afdelingsleder fra DC Ejerservice.

Han forklarer, at det specielt er andelshavere med Tungsvinekontrakt og Sektionsvis Levering, der skal være opmærksomme. For dem kan det i nogle tilfælde være end fordel at skifte til en Multigrisafregning, som af mange er kendt som den almindelige afregning.

OPGRADERING AF TELEFONTJENESTER

Landmandens servicetelefon 70 13 31 31 og sms tilmelding på 1241 vil være lukket søndag den 23. januar fra kl. 08:00 til 12:00 pga. opgradering. I stedet kan www.landmandsportalen.dk anvendes.

LANDBRUG & FØDEVARER:

ÆNDRINGER I SALMONELLA-REGLER FOR SLAGTESVINEBESÆTNINGER

Krav om udtagelse af stibundsprøver til kortlægning af salmonella-forekomst i slagtesvinebesætninger, der kommer i niveau 2 og 3, bortfalder den 5. januar 2011.

Anbefalinger til salmonella-reducerende tiltag i niveau 2 og 3 slagtesvinebesætninger er uafhængige af, hvilken salmonella-type, der findes i besætningen. Derfor er det tilstrækkeligt at overvåge disse besætninger via kødsaftprøver

og udelade stibundsprøver. Ændringen medfører en besparelse på ca. 2,5 mio. kr.

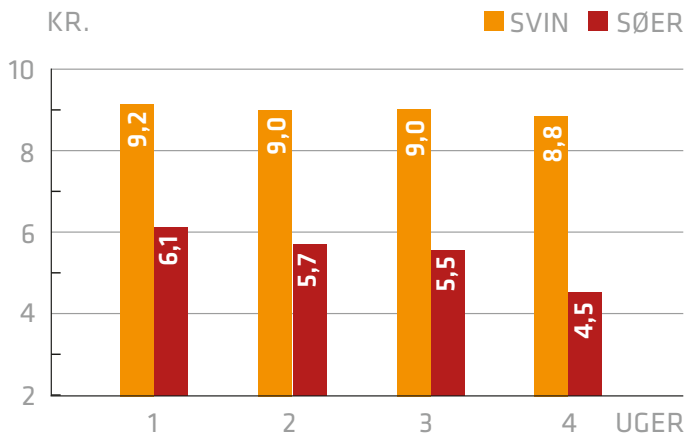
Krav om stibundsprøver pålagt før 2011 er fortsat gældende. Krav om stibundsprøver i avl, opformerings- og sobesætninger er uændrede.

I januar 2011, når de nye salmonella-niveauer til slagtesvinebesætninger er tildelt, vil der til nye niveau 2- og 3-besætninger fortsat være krav om indbe-

retning af smågriseleverandører, hvilket vil fremgå af Fødevarestyrelsens brev til besætningsejeren.

Spørgsmål kan rettes til:
Vibeke Møgelmoose,
Landbrug & Fødevarer
Tlf. 3339 4379

NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

SLAGTESITUATIONEN

Svin

I begyndelsen af uge 3 var vi godt 2½ arbejdsdage bagefter med slagtingerne. Der slagtes i Horsens lørdag d. 22., og vi forventer at være godt 2 arbejdsdage bagefter i gennemsnit med slagtingerne ved ugens udgang. Der er dog lidt forskel fra område til område. Kontakt evt. din vognmand for nærmere information.

Søer

Der er fortsat store tilmeldinger af søer, så det bliver nødvendigt at udsætte en mindre mængde søer til næste uge.

MARKEDSANALYSEN

De europæiske markeder er fortsat påvirkede af situationen i Tyskland. Noteringssænkningen i Tyskland var ventet, men blev meget kraftig. Markederne er fortsat meget afventende og splittede i forhold til dioxinsagen. Vi har kunder, der fravælger tysk kød, og vi har kunder, der spekulerer i at købe det tyske kød, der lige nu er ekstremt billigt (1,50 - 2,00 kr./kg under et gennemsnitligt europæisk niveau).

Markedssituationen er derfor, at vi fortsat har et massivt pres fra kunderne for at få priserne ned, men p.t. er det hovedsageligt skinkerne, der er ramt. Kamme, nakker og bove sælger til nogenlunde uforandrede priser. Det engel-

ske baconmarked viser et klart fald, hvilket blandt andet skyldes, at der sælges mange tyske backs ind i markedet. Det tyske marked er lukket helt ned, og på trods af meget lave slagtinger er der en overforsyning af kød. Det polske marked kører ligeledes på et lavt blus.

På 3. landene er situationen uforandret i forhold til sidste uge. Japan sælger til gode priser, men med lave mængder. I Kina fortsætter salget uforandret på et ton-nagemæssigt højt niveau, mens afsætningen til Rusland er på vej op i gear.

KONTRAKTKALVE ER KOMMET GODT FRA START

DANISH CROWN HAR SIDEN EFTERÅRET FINANSIERET KALVE PÅ KONTRAKT, OG ORDNINGEN ER IFØLGE OKSEKØDS-DIVISIONEN KOMMET GODT FRA START.



600-700 kalve er nu finansieret via Danish Crowns Oksekødsdivision. Tilbuddet opstod i efteråret, da vi formemede, at der kunne være et behov for en alternativ finansieringsform, oplyser afdelingschef Ejvind Kviesgaard, DC Ejerservice:

- Seks andelshaver har indtil nu taget imod tilbuddet, og der kommer løbende henvendelser fra andelshavere, som ønsker yderligere information om ordningen, siger Ejvind Kviesgaard og understreger, at den enkelte kalveproducents bank og kreditforening skal være informeret om deltagelsen i ordningen.

Lån af Danish Crown

Ordningen henvender sig til andelshavere, der skal købe kalve i alderen op til tre måneder. Kalvene bliver så finansieret af Danish Crowns Oksekødsdivision på kontrakt. Når dyrene slagtes hos Danish Crown, vil det lånte beløb inklusiv renter blive modregnet i afregningen. Renten bestemmes af Danish Crown og er i øjeblikket på 3 procent p.a. Dertil kommer et administrationsgebyr pr. kalv på 20 kr., som betales ved indgåelsen af kontrakten.

Det er også blevet muligt at finansiere egne kalve. Det sker ved, at ejeren med pant i andelshaverkontoen, som i parentes skal være tinglyst, kan få finansieret egne kalve, der er ca. en måned gamle.

Har du behov for yderligere oplysninger, eller ønsker du at gøre brug af kontraktfinansiering af slagtekalve, så kontakt DC Ejerservice, Ejvind Kviesgaard, tlf.: 8919 2437.

FRADRAG FOR FEDME 5 PÅ HUNDYR FJERNES

På grund af en ekstraordinær god omsætning af fed oksebryst mv. suspenderes fradraget for fedme 5 på hundyr fra 1. januar.

- Det bevirker, at risikoen for at koen ved færdigfødning

bliver for fed og dermed vil få fradrag for fedme 5, fjernes, oplyser afdelingschef Ejvind Kviesgaard, DC Ejerservice.

Der kan altså lægges så mange kilo på koen, som den enkelte kreaturleverandør finder det økonomisk forsvarligt.

SKIFT TIL AFREGNING PÅ MAIL

PORTOEN STIGER FRA 5,5 TIL 8 KR. DERFOR OPFORDRER OKSEKØDSDIVISIONEN TIL, AT SÅ MANGE SOM MULIGT FREMOVER MODTAGER DERES AFREGNING PÅ MAIL ELLER VIA LANDMANDSPORTALEN.

Fra 1. april 2011 stiger portoens på et almindeligt brev fra 5,50 kr. til 8 kr. Det oplyser Post Danmark.

Oksekødsdivisionen har indtil nu ikke opkrævet penge for at sende afregninger ud til den enkelte leverandør.

- Det vil vi fortsat meget gerne undgå, men samtidigt vil vi gerne opfordre de leverandører, der har internetadgang og e-mail adresse, til at bruge dette, siger afdelingschef i oksekødsdivisionen Ejvind Kviesgaard

Han understreger, at én af fordelene ved den elektroniske tilmelding er, at der to dage efter slagtning, bliver

sendt en e-mail til leverandøren med afregningen - det er mindst to dage hurtigere end med posten.

Brug Landmandsportalen

Alternativt kan man hente afregningen via Landmandsportalen. Her er afregningen også tilgængelig to dage efter slagtning. Landmandsportalen er tilgængelig for alle og kræver blot, at man har et SE-nummer samt en adgangskode. På landmandsportalen kan man ved at gå ind på Danish Crown få oplysninger om seneste afregning og ældre afregninger det seneste år). Ad

denne vej kan man også tilmelde sine dyr og hente oplysninger til gødningsregnskab og andre nyttige funktioner.

Hvis du ønsker at skifte fra afregning via post til enten via e-mail eller Landmandsportalen på adressen:

<http://www.danishcrown.dk/page19950.aspx>

FØDEVAREERHVERV OM HANDYRPRÆMIE I 2011:

STUDE SKAL REGISTRES SÆRSKILT

Producenter af stude skal være opmærksomme på, at FødevareErhverv fra og med 2011 kræver, at det skal fremgå af CHR, om der er tale om en tyr eller en stud, for at dyret kan få præmie samt undgå sanktion. Ændring af dyret fra tyr til stud skal fra hændelsen registreres senest tre dage efter i besætningsregisteret (staldregistreringsblokken) og senest syv dage efter i CHR.



KREATURNOTERINGEN Uge 03

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	24,40	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

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

160 Kg.	24,20	23,00	22,40	21,50	18,30	-
260 Kg.	26,65	25,45	24,75	23,20	20,50	-
340 Kg.	26,65	25,45	24,75	21,45	18,75	-
400 Kg.	24,95	23,25	22,30	20,00	16,80	-

Tyre på 24 mdr. og derover

	17,65	16,60	15,55	14,50	12,15	-
--	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---

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

230-340 Kg.	27,15	25,05	22,95	20,85	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Kvier og unge køer u. 42 mdr. samt stude

400 Kg.	25,60	23,65	21,80	20,10	17,90	-
300 Kg.	25,35	23,25	21,15	19,05	16,50	-
240 Kg.	24,55	22,45	20,35	18,25	15,20	-
180 Kg.	22,05	19,95	17,75	15,75	13,20	-

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	24,50	23,00	21,50	20,00	17,65	-
300 Kg.	21,30	19,80	18,30	16,80	14,50	-
240 Kg.	17,40	15,90	14,40	13,40	12,70	-
180 Kg.	16,50	15,00	13,50	12,20	11,90	-

* Skal opfylde fedme 3 og 4, samt farve 3

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

TILLÆG PÅ KREATURER TIL FRILAND Uge 03

Økologi	Tilæg til DC-notering	
Kategori	Kr./kg	
Ungtyre u/12mdr.		2,10 ¹
Kvier og Stude	Variabelt tillæg	4,25 ¹
	Kontrakttillæg*	1,80 ¹
Køer		2,75 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	1,50 ¹
	Kontrakttillæg*	2,00 ¹
Friland Kødkvæg (75% race)	Variabelt tillæg	1,50 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.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

FRIKADELLEN INDTAGER FRANKRIG

**FRANSMÆNDENE HAR FÅET SMAG FOR DEN DANSKE FRIKADELLE.
HOSPITALERNE I PARIS VAR DET FØRSTE STED, FRIKADELLEN HOLDT SIT INDTOG.**

Der findes næppe noget mere dansk end en frikadelle. Netop derfor har Danmark og Tyskland også i mange år været de to eneste lande i verden, hvor man kunne få gode, danske deller.

Sådan er det ikke mere. Den danske nationalspise har nemlig på rekordtid vundet stor popularitet i Frankrig, hvor ikke mindst skoler og hospitaler dagligt serverer mange danske frikadeller.

– For fem år siden var der ingen, der kendte produktet i Frankrig. Men vi fandt ud af, at et enkelt hospital i Nordfrankrig køber frikadeller direkte fra Tulip i Danmark, og vi begyndte derfor at undersøge muligheden for at sælge dem flere ste-

der, fortæller Tulips landechef i Frankrig, Marc Boulet.

På studietur i frikadeller

Konkret var Tulips franske ansatte en tur i Aalborg for at se, hvordan frikadeller bliver lavet, og derefter rejste de til Frankrig for at besøge hospitaler og skoler og overbevise dem om, at frikadellen var værd at satse på.

– Det var en meget langsom proces, men vi fik overbevist et stort hospital i Paris, som købte ind sammen med 31 andre hospitaler, og det banede vejen ind på markedet, og siden da er mange andre hospitaler og skoler begyndt at servere

frikadeller, forklarer Marc Boulet.

I dag sælger Tulip således langt over 200 tons frikadeller i Frankrig hvert år. Håbet er, at det salg vokser betydeligt i år, for Tulip har netop lanceret frikadeller i de franske butikker.

– Det er selvfølgelig ikke det samme som i Danmark og Tyskland, hvor folk er vokset op med frikadellen, men jeg er sikker på, at forbrugerne hurtigt tager dem til sig, og at frikadellen har en stor fremtid i Frankrig, siger Marc Boulet.

Frikadeller er derfor også et af de produkter, Marc Boulet viser frem, når Tulip i de kommende dage deltager i den store fødevarermesse Sirha i Lyon, som får fornemt besøg af Prins Joachim.



FLYREJSENDE ELSKER PØLSER

GÆSTER FRA HELE VERDEN BEGYNDER BESØGET I DANMARK MED EN PØLSE

Danskerne elsker pølser, og det samme gør mange af de udlændinge, der dagligt lander i Københavns Lufthavn Kastrup.

Det viser salgstallene for de fire Steff's Place-butikker i lufthavnen, der ofte siger velkommen til Danmark med en varm pølse.

På trods af en islandsk askesky, der i en længere periode lagde lufthavnen øde, er solget af pølser nemlig steget med 10 procent i 2010, og hvis man lagde alle de pølser, der er solgt i lufthavnen i 2010, i en lang række, ville pølsekæden være 20 gange så lang som den samlede længde på start- og landingsbanerne i Kastrup.

- Steff's Place er virkelig populært, og der er mange danskere, der som det første sætter kursen mod pølsevognen, når de lander efter en ferie eller forretningsrejse i dele af verden, hvor det ikke er muligt at få en klassisk dansk hotdog med det hele, fortæller distriktschef i Steff-Houlberg, Michael Kristensen.

Og det er primært hotdogs, der langes over pølsedisken i lufthavnen. Det viser salgstallene, der blandt andet tæller 517.000



almindelige pølsebrød, 10,7 tons ketchup, 5,3 tons agurkesalat og 3,9 tons rå løg.

- Det er tal, der tydeligt viser, hvad de rejsende efterspørger, når de vælger et smut forbi Steff's Place. Flere fortæller da også, at en ægte dansk hotdog er noget af det, de har savnet mest, mens de var væk, siger Michael Kristensen.

Udover butikkerne i lufthavnen i Kastrup, kunne Steff-Houlberg i 2010 også slå dørene op til en ny, flot butik i lufthavnen i Seoul i Sydkorea, hvor Steff-Houlberg pølser er lige så populære som i Danmark.

FAKTA

Steff's Place i Kastrup solgte i 2010 blandt andet:

6,8 tons sennep
10,7 tons hotdog ketchup
5,3 tons Agurkesalat
3,9 tons Rå løg
2,3 tons Ristede løg
518.000 almindelige pølsebrød
263.000 flutes til franske hotdog