

**ØKONOMISK FREMGANG LØFTER
FAST FOOD SALGET**
LÆS PÅ BAGSIDEN >

DC
UPDATE

AUGUST 2014

PRINS JOACHIM ÅBNER NYT KREATURSLAGTERI

Læs mere på side 11-14



LÆS OGSÅ:

FAABORG-PRODUKTIONEN FLYTTER TIL ENGLAND ... 2

DC VINDER MARKEDANDELE ... 3

ENGLANDSTILLÆG SÆTTES NED ... 7

VSP TILBYDER GRATIS RÅDGIVNING I DØDELIGHED ... 8

OMSTRUKTURERING I ENGLAND GIVER PLADS TIL FAABORG-PRODUKTION

Efter grundig analyse har Danish Crowns bestyrelse godkendt en flytning af produktionen i Faaborg til et af Tulip Ltds produktionssteder i Cornwall, England.

- Vi meldte allerede den 16. januar i år ud, at udbevningsarbejdet på anlægget i Faaborg var for omkostnings tungt til at kunne forblive i Danmark. Vi understregede også tilbage i januar, at produktionen ville blive flyttet til Polen, Tyskland eller England, hvor Danish Crown koncernen i forvejen har produktionsanlæg. Beslutningen er faldet på England, fordi det her giver den bedste, samlede løsning for koncernen, siger CEO for DC Pork Jesper Friis.

Tulip Ltd har i dag 17 produktionsanlæg i England, og flere af dem ligger i Cornwall. Faaborgs produktion flyttes løbende til fabrikken i Bugle, og den endelige lukning vil som tidligere bebudet finde sted i første halvår af 2016.

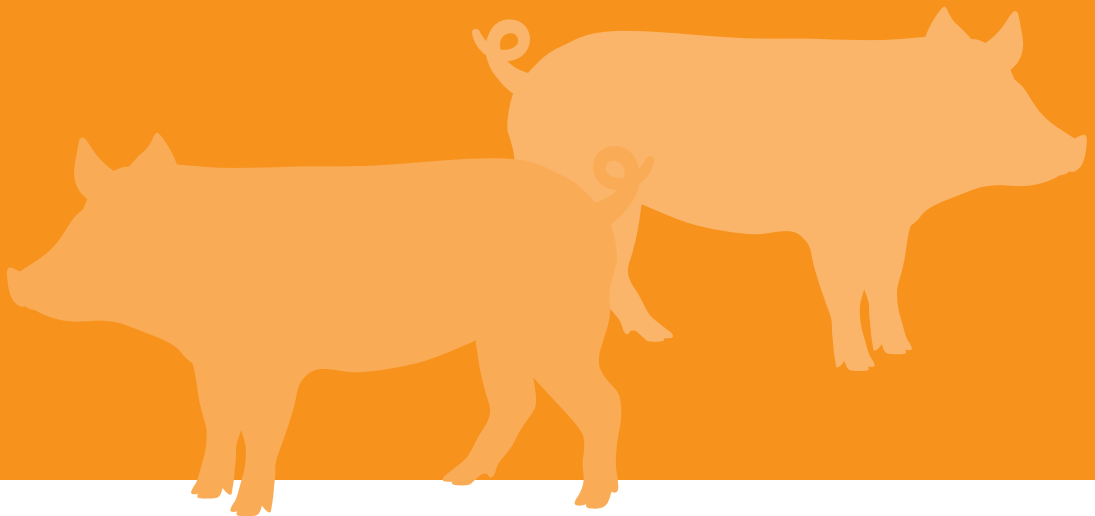
- Beslutningen gør det muligt at begynde udflytningen, som indebærer både investeringer i fabrikken i England og flytning af udstyr. Derfor sætter vi også socialplanerne i værk, efterhånden som medarbejderne opsiges, siger Jesper Friis.

Valget faldt på England, primært fordi en stor del af Faaborgs produktion i dag afsættes i England. Desuden stod Tulip Ltd med noget ekstra kapacitet, som på denne måde udnyttedes bedre.

- Det kræver en mindre omlægning af produktionen i England, men her er der så til gengæld nogle dygtige medarbejdere, vi kan fastholde, fortæller CEO for Danish Crowns forædlingsselskaber Flemming Enevoldsen.

Bugle-fabrikken ligger i et landdistriktsområde, hvor det er svært at fastholde arbejdspladser i England. Derfor har den regionale udviklingsfond valgt at støtte bevarelsen af fabrikken og investering i bevarelse af yderligere to Tulip Ltd fabrikker med et investeringstilskud på op til 4,8 mio. GBP, hvoraf lidt under halvdelen går til den produktion, der overflyttes fra Faaborg. Det betyder både bevarelsen af en række af koncernens arbejdspladser og etableringen af ca. 250 nye arbejdspladser.

Produktionen kommer til at høre under DC Pork UK, men omstruktureringen sker i tæt samarbejde mellem Danish Crown og Tulip Ltd



DC Update er Danish Crowns månedssblad til andelshaverne. Bladet udkommer 11 gange om året og trykkes i 8.550 eksemplarer.

Redaktion
Torsten Lind Søndergaard, redaktør
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

Kontakt redaktionen
på 8919 1478 eller
tols@danishcrown.dk

Design og tryk
Datagraf
Communications



DC VINDER MARKEDSANDELE I SVERIGE

Den seneste oversigt fra den svenske organisation "Kött och Charkförtagen" viser, at KLS Ugglarps, der driver Danish Crowns slagterier i Sverige, har øget sin markedsandel i første halvdel af 2014.

De to slagterier i Kalmar og Ugglarp har til sammen slagtet lige under

275.000 svin, hvilket er godt 10.000 flere end samme periode sidste år. Fremgangen betyder, at KLS Ugglarps har øget sin markedsandel fra 20,8 pct. til 22,8 pct.

Fremgangen er specielt bemærkelsesværdig, da der i første halvår af 2014 ellers har været et kraftigt fald i de svenske

slagtninger på hele 5,4 procent.

Den største aktør på det svenske marked er HK Scan. Den finsk-svenske koncern er i perioden gået fra en markedsandel på 41,4 pct. til 38,5 pct.

FORTSAT OPBAKNING TIL MEDARBEJDERSELSKABER

Af en artikel i Jyllands-Posten fremgår det, at Danish Crown ikke vil arbejde videre med planerne om medarbejderselskaber (M/S), som regeringen har fremsat et lovforslag om.

Der er dog tale om en misforståelse. Danish Crown bakker fortsat op om hele ideen med medarbejderselskaber, som - når loven er vedtaget - vil gøre det muligt for medarbejderne i et selskab at investere en del af lønnen i virksomheden.

- Lovgivningen er grundlaget for, at Danish Crowns svineslagteri i Rønne kan reddes, og vi har sammen med medarbejderne i Rønne og Fødevarerforbundet NNF opnået enighed om en aftale, der er afhængig af, at lovforslaget vedtages, siger Danish Crowns CEO Kjeld Johannesen.

- Medarbejderselskaberne kan blive et meget vigtigt værktøj for både Danish Crown og andre industrivirksomheder i bestræbelserne på at bevare arbejdspladser i Danmark, så derfor håber vi i Danish Crown på, at politikerne vedtager loven, siger Kjeld Johannesen.





DANSKE KOTELETTER PÅ VERDENS TOP

Danish Crown-koncernen eksporterer til mere end 130 lande verden over, men hidtil har det ikke været muligt at købe fersk svinekød fra virksomheden i den bjergrige stat Nepal i Himalaya.

Det har en driftig lokal kødgrossist Sanu Khadgi nu ændret på. Han har sørget for, at indbyggerne i hovedstaden Kathmandu for første gang har fået chancen for at sætte tænderne i dansk svinekød fra Danish Crown.

I juli ankom den første 20 fods container fyldt med svinekamme med ben, skinker, brystflæsk og spareribs til Kathmandu.

- Det har været en virkelig spændende opgave at hjælpe med den første eksport af dansk svinekød til Nepal, og nu er vi selvfølgelig spændte på at høre, hvordan forbrugerne tager imod vores produkter, siger Peter Frederiksen, der er eksportchef i Danish Crown.

Besøg i Danmark banede vejen

ESS-FOOD, der er et af Danish Crowns datterselskaber, blev i marts første gang

kontaktet af Sanu Khadgi, som viste interesse for at importere dansk svinekød til Nepal.

- Jeg kender ingen i den danske svinekødsbranche, som har solgt råvarer til Nepal før, men Hr. Khadgis firma i Kathmandu har i forvejen et indgående kendskab til Danmark. Han besluttede derfor at komme til Danmark for med egne øjne at se Danish Crowns slagterier og produktkvalitet, fortæller Lars Bo Hansen, Area Export Manager i ESS-FOOD.

Transport med udfordringer

Lars Bo Hansen og Peter Frederiksen tog selv imod gæsten fra Nepal på Danish Crowns svineslagteri i Ringsted, og efter et vellykket besøg blev parterne enige om den første sending Danish Crown-svinekød til Nepal.

Landet har ingen havn, så containeren med dansk svinekød blev sendt til Calcutta i Indien. Herefter blev den fragtet med lastbil, og de kan kun fragte 20 fods containere på grund af bjergrutens

Fakta

- Der bor omkring 33 millioner mennesker i Nepal, der ligger mellem Indien og Kina.
- Danish Crown er verdens største svinekødseksportør
- Den samlede eksport af koncernens produkter udgjorde i sidste regnskabsår 26,3 mia. kr. Det svarer til ca. 39 pct. af den danske landbrugseksport og 4,3 pct. af den danske vareeksport.

beskaffenhed. Turen tager 14 dage fra Calcutta til Kathmandu og retur igen til havnen.

- I første omgang er mængderne relativt små, men nu må tiden vise, hvor meget det kan blive til i fremtiden. Vi er i hvert fald klar igen, når den første container er solgt i butikkerne i Nepal, siger Peter Frederiksen.

RYGESTOP PÅ DC'S FABRIKKER

ET RYGESTOP-KURSUS KAN VÆRE EN MÅDE AT BLIVE KLAR TIL DEN 1. JANUAR, NÅR DET BLIVER FORBUDT AT RYGE PÅ DC PORKS SLAGTERIER. I BLANS HAR DET FUNGERET MED SUCCES.

Den 1. januar 2015 må rygere sande, at Danish Crown bliver et anderledes sted at arbejde. Det er nemlig datoen, hvor Danish Crowns fabrikker bliver røgfrie, og al rygning skal foregå uden for fabrikkernes område.

Det kan måske få nogle af de mest hårdkogte rygere til at klæde om hver eneste gang og gå ud og smøge den. Men for dem, der ikke gider den slags, er der kun tilbage at stoppe. Og hvordan gør man så lige det?

Flere af Danish Crowns fabrikker er begyndt at arrangere rygestop-kurser i samarbejde med den lokale kommune for at hjælpe rygerne med at komme bedre ind i det nye år. Slagteriet i Blans har haft omkring 40 medarbejdere igennem et kursus, og halvdelen af dem er stoppet med at ryge.

Godt gruppepres

Nogle af dem, der er holdt, er Morten Gregersen og Claus Hansen, som til daglig står på slagtegangen. De deltog begge i et rygestop-kursus i foråret, og ifølge dem blev det nemmere, fordi de var en del af en gruppe, der alle ville skodde smøgerne.

- Man får noget opbakning fra de andre, når det bliver trælst, og når der er nogen, der kommer og siger, at nu er

de stoppet, så vil man indhente dem.

Man kan sige, at det er en god form for gruppepres på kurset, siger Morten Gregersen.

Kurset består af otte forløb, hvor gruppen mødes, og en individuel samtale, hvor man skal sætte sine egne mål for nedtrapning og endeligt kvit.

- Der var ikke nogen, der kom og sagde, at der og der skal du stoppe, eller tvang en til noget. Hvis de havde gjort det, så kunne de godt glemme det. Man var frivillig omkring at stoppe, og hvis der havde været tvang, så havde jeg nok stjålet, siger Claus Hansen.

Mere tid i pauserne

både Claus og Morten siger, at det har været svært at komme ud af tobakken. Claus røg før 40 cigaretter om dagen, mens Morten røg omkring 20. De er dog begge glade for, at de har fået lagt dem fra sig i arbejdstiden.

- Jeg er mindre stresset i pauserne, fordi jeg ikke skal nå op at ryge og alt mulig andet. I stedet for kan jeg slappe lidt af, siger Morten.

- Før i tiden skulle man jo skovle madden ind, så der var tid til en smøg. Nu kan jeg nøjes med en gaffel og ikke en ske, når jeg spiser, supplerer Claus.

RYGESTOP ER ET KRAV FRA KUNDERNE
Selvom rygestoppet på fabrikkerne kan være frustrerende, er der gode grunde til den nye politik. Kunderne kommer i første række.

- Vi indfører rygeforbuddet på de danske fabrikker i DC Pork, fordi det er et krav fra vores kunder, og fordi vi er en virksomhed, der lever af vores fødevarer sikkerhed i verdensklasse. Vi må efterhånden sige, at rygning og produktion af fødevarer ikke hænger sammen i samfundets øjne, siger direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.

- Vi må leve med det

inde bag glasfacaderne lige bag ved har rygerne indfundet sig. De skal lige nå en smøg i skiftet mellem dag- og eftermiddags-hold, og selvom de nyder cigaretterne, er stemningen om rygestoppet ikke så dårlig, som man skulle tro. Mange fortæller, at de tager det, som det kommer.

- Man skal ikke brokke sig over ting, man ikke kan gøre noget ved, og rygestoppet er jo noget, vi bare må lære at leve med. Jeg tror, folk mere eller mindre har accepteret, at sådan er det, siger Michael Lauritzen, der til daglig står i opskæringen.

Han ville også have overvejet et rygestop-kursus, hvis han ikke havde boet så langt fra Blans.

- Jeg stopper nok ikke lige fra den ene dag til den anden. Men når man ikke har muligheden for at ryge, så er man jo nødt til at stoppe. Der er jo ikke så meget at raffe om, siger Michael.



SMUKFEST GIVER DIALOG

DANISH CROWN VAR IGEN I ÅR AT FINDE MELLEM BØGETRÆERNE PÅ SMUKFEST. KUNDER, SAMARBEJDSPARTNERE OG FORBRUGERE FIK FOR SYVENDE GANG MULIGHED FOR AT MØDE DEN VERDENSPÆNDENDE KONCERN I ØJENHØJDE.

For syv år siden kunne man for første gang møde Danmarks Smukkeste Baconbar i Bøgeskoven ved siden af Danmarks Smukkeste Svinestier. Nogle ganske få frilandshytter og en lille bod med salg af brunch – selvfølgelig baseret på bacon.

I dag – syv år efter – er Danish Crown koncernen til stede hele tre steder i Bøgeskoven, når ca. 50.000 mennesker mødes til fire-fem dages fest hvert år i begyndelsen af august.

Svinestien er vokset til 25 frilandshytter, som i dag er så populære, at de sælges på auktion på Lauritz.com til fordel for Danmarksindsamlingen. Hytterne bydes op i 10.000-15.000 kr. stykket – uden festivalbilletter.

Siden begyndelsen er Bøf Saloon kommet til – og vokser år for år – ligesom Tulips Diner findes inde i skoven.

Engagementet handler mere om profilering end profit, og det er også det, kommunikationsdirektør Anne Villemoes lægger vægt på, når hun skal fortælle om Danish Crowns optræden på Smukfest.

- Det forpligter at være fødevarerproducent. Det forpligter også at være en af landets største virksomheder, og vi øver os hele tiden i dialogen med især de forbrugere, der har en holdning til den mad, de spiser. Dem møder vi blandt andet på Smukfest, hvor publikumsundersøgelserne viser, at gennemsnitsalderen af besøgende ligger sidst i 30'erne, indkomsten er i den høje ende, og hvor deltagerne til daglig lever i børnefamilier, forklarer hun.

Direkte dialog med forbruger

I løbet af festivalen blev der solgt omkring 17.000 måltider til forbrugere, der



normalt ikke møder producenten – nemlig Danish Crown. Og netop det er værdifuldt, siger Finn Klostermann, salgsdirektør og kommende nr. 1 i DC Beef.

- Vi har adgang til 40-50.000 mennesker i løbet af fem dage, så vores produkter får direkte feedback fra den slutbruger, som vi ellers ikke møder i det daglige. Det gør, at vi som virksomhed bliver bedre synkroniseret med markedet og ikke løber ud af et spor, som vi tror, er det rigtige.

Han lægger, ligesom Anne Villemoes, også vægt på, at det menneskelige aspekt er en vigtig faktor for en virksomhed som Danish Crown.

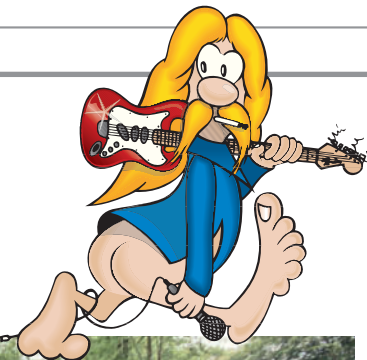
Gladere medarbejdere

På Smukfest er både Bøf Saloon og Baconbaren styret af frivillige ansatte fra Danish Crown, som ellers holder til på hovedkontoret eller på slagterierne. I løbet af fem dage skal de arbejde sammen om at give Danish Crown så god en Smukfest som muligt.

- De medarbejdere, der er med på Smukfest, får rensset en ellers travl hjerne og lærer hinanden at kende på en ny måde, som bryder den daglige rutine. Vores ansatte får et nyt syn på virksomheden efter fem dage på Smukfest, og de daglige konflikter, der kan være i en virksomhed, synes overkommelige sammenlignet med at servicere tusindvis af glade festivalgæster, der alle vil have mad og drikke på samme tid, siger Finn Klostermann.

Kunder i svinestien

I år har Svinestien og Bøf Saloon især haft besøg af kunder og samarbejdspartnere. Både hjemmemarked, Foodservice og Friland har haft gæster med til mad og uformelt samvær, og tilbagemeldingerne fra koncernens salgsschefer er, at der allerede er ønsker fra kunderne om besøg på Smukfest næste år – netop på grund af den uformelle samvær, som skaber bedre samarbejde i hverdagen.



ENGLANDSTILLÆG SÆTTES NED

Markedet for Englandsgrise er fortsat presset, hvilket betyder, at vi ikke kan hjembringe den højere pris, som er en forudsætning for at kunne opretholde det nuværende Englandstillæg ved produktion af Englandsgrise.

Som følge heraf ændres tillægget fra 45 til 40 øre pr. godkendt kilo fra mandag den 1. september 2014.

Har du spørgsmål eller ønsker yderligere information, er du meget velkommen til at kontakte Martin Villadsen på tlf. 89 19 12 84

FÆRRE SLAGTESVIN KOSTER OVER 150 ARBEJDSPLADSER

Tilførslen af slagtesvin til Danish Crowns slagterier ventes at falde yderligere i de kommende måneder, og derfor tilpasses kapaciteten nu på fire anlæg.

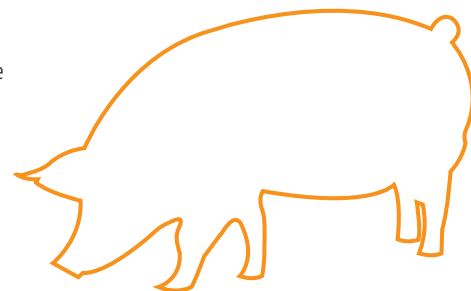
På slagteriet i Blans ved Sønderborg mister 26 ansatte deres job, i Herning opsiges 29, mens 24 ansatte i Ringsted mister deres arbejde.

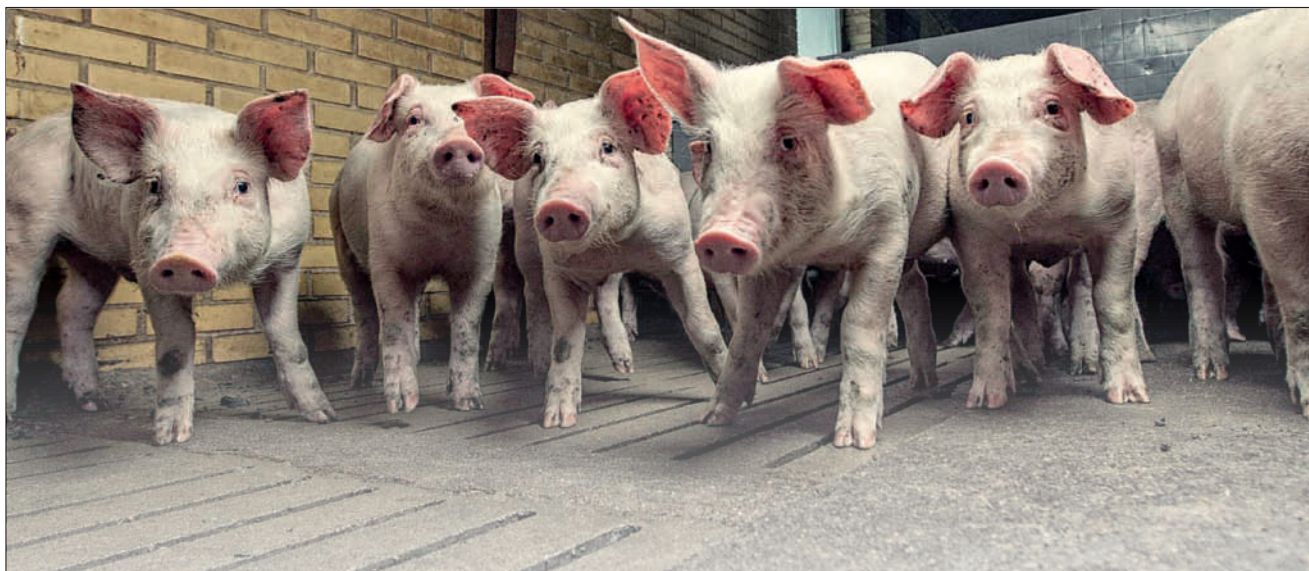
Nedgangen i antallet af slagtninger betyder, at slagteriet i Blans har overkapacitet, så for at sikre den bedst mulige effektivitet flyttes en del af den nuværende produktion i Faaborg i stedet til Blans. Det betyder, at op mod 80 med-

arbejdere i Faaborg opsiges. Der vil være tale om ferieafløserne, og de er derfor ikke omfattet af den såkaldte socialplan.

- Vi kunne se nedgangen komme allerede i foråret, men de mange helligdage gjorde, at vi i første omgang undgik afskedigelser. De seneste uger har det dog knebet med at holde vores slagterier i gang om fredagen, så derfor ser vi desværre ingen anden udvej end at skære i bemanningen, forklarer produktionsdirektør Søren F. Eriksen.

De berørte medarbejdere opsiges i løbet af august og september.





VSP TILBYDER GRATIS RÅDGIVNING I DØDELIGHED

VSP ER I GANG MED ET OMFATTENDE STUDIE, DER SKAL KORTLÆGGE OG KOMME MED LØSNINGER TIL LAVERE GRISEDØDELIGHED. DERFOR SØGER VSP BESÆTNINGER, SOM ØNSKER AT DELTAGE I UNDERSØGELSEN OG MODTAGE GRATIS RÅDGIVNING I REDUCERET DØDELIGHED.

Videncenter for Svineproduktion (VSP) vil gerne undersøge, om der kan findes forhold vedrørende pasning, fodring, opstaldning og smittepres, som kan forklare forskelle mellem besætninger med høj og lav dødelighed. Med andre ord vil vi se, om nogle tiltag i besætninger med lav dødelighed kan medvirke til reducere dødeligheden i besætninger med højere dødelighed.

Ved at deltage i en spørgeskemaundersøgelse kan du gratis få lavet en liste med forslag, der kan reducere dødeligheden i netop din besætning. Endvidere vil deltagende besætninger

få tjekket grisenes nærmiljø ved brug af infrarøde termometre.

Slagtesvinebesætninger tilbydes en gratis undersøgelse af maver på slagteriet.

Hvilke besætninger kan deltage?

Hvis der er høj eller lav dødelighed i din farestald, smågrisestald eller slagtesvinestald gennem 4 kvartaler, så kan din besætning deltage. Grænserne for høj og lav dødelighed er vist i tabel 1: F. eks. skal dødeligheden i en smågrisestald ligge over 3,5 % i gennemsnit over 4 kvartaler for at have en høj dø-

delighed. Endvidere skal dødeligheden i hvert kvartal ligge over Lands gennemsnittet på 2,9 %.

Besætningsbesøgene gennemføres af dyrlæger fra VSP. Udfyldning af spørgeskemaet forventes at tage 1-2 timer afhængig af besætningsejerens spøgelyst.

Undersøgelse af grisens nærmiljø forventes at kunne gennemføres på ca. 1 time, men dette kan vi selv klare det meste af.

For yderligere oplysninger kontakt din dyrlæge eller Markku Johansen på tlf. 4030 2115 eller mail mjo@lf.dk

Tabel 1. Grænseværdier for høj og lav dødelighed

Staldafsnit	Høj dødelighed, %	Lav dødelighed, %	Forskel mellem høj lav	Lands gennemsnit
Farestald død indtil fravæning	Over 15,5	Under 11,8	3,7 %	13,7 %
Farestald (dødelighed inkl. dødfødte)	Over 24,6	Under 20,3	4,3 %	22,4 %
Smågrisestald	Over 3,5	Under 1,8	1,7 %	2,9 %
Slagtesvinestald	Over 4,2	Under 2,2	2,0 %	3,6 %

HAN ER HELT SIN EGEN

SLAGTERIARBEJDER VIL KUN HAVE PERSONLIGE TATOVERINGER.



*Nikolaj Rehfelds nyeste tatovering har tydelig relation til Danish Crown.
Foto: DC.*

100% Dansk har fået et nyt udtryk. Det røde logo fra Danish Crown sidder ikke længere kun på kødpakker i køledisken, nu sidder det også på læggen af slagteri-arbejder Nikolaj Rehfeld.

- Jeg fik lavet tatoveringen for at markere, at jeg har været her i 10 år. Danish Crown er det firma, hvor jeg har været længst, fortæller den 36-årige slagteri-arbejder fra DC Rønne.

Han valgte 100% Dansk-logoet, fordi han synes, det falder godt ind mellem de andre tatoveringer, han har, og fordi det

har en passende størrelse.

- Og så er vi jo danskere, som han siger med henvisning til 100% Dansk.

Sit eget præg

Det spiller også ind, at tatoveringen har et personligt tvist. Han har fået årstallene 2004 og 2014 tegnet ind som sine jubilæums-årstal, ligesom han har fået skrevet sit medarbejdersnummer ind dér, hvor det originale logo har ordet svinekød.

- Jeg får kun lavet personlige tato-

veringer. Jeg gider ikke bare tage noget fra en bog. Mine tatoveringer skal have noget historie over sig, forklarer Nikolaj Rehfeld.

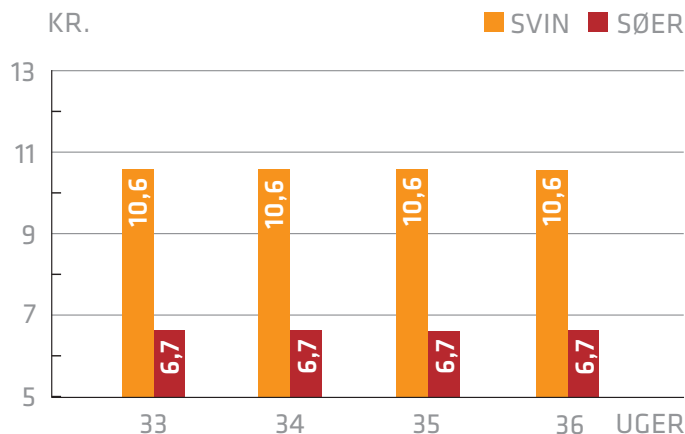
Også på et andet punkt følger han ikke oplægget slavisk. 100% Dansk svinekød-logoet er i rødt, men alle hans tatoveringer er i sort og grå, så det skulle hans nyeste tusch også være.

Fis med kolleger

- De fleste synes nok, jeg er komplet idiot at få lavet sådan en tatovering. Men jeg begyndte at få dem lavet, da jeg var 17-18 år, og jeg er ved at få lavet flere, så de til sidst gerne skal hænge sammen, beretter han.

Jubilæums-stemplet på benet vidner om, at Nikolaj Rehfeld er en mand, der holder ord. Han og de to kolleger i plucks-afdelingen havde gået og lavet fis med hinanden om at få lavet en tatovering. Dagen før jubilæet, 9. august, lagde han sig under nålen og fik sit varige minde.

NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

MARKEDS- BERETNINGEN

Der er fortsat en vis optimisme på indkøbssiden i Europa som følge af, at forædlingsfabrikkerne nu skal have fyldt lagrene efter ferien. Dette modsvarer dog af udbuddet af svin og samlet set er markedet i balance.

Vi har stabile priser på skinker, førender og bove. Nakkerne går mere trægt som følge af, at grill-sæsonen nu er ved at være ovre. Der er tilfredsstillende afsætning af kamme og bryst.

På 3. lande er situationen uforandret.



SLAGTE- SITUATIONEN

Svin uge 35:

Med en stabil og opadgående tilmelding af svin, og med den slagtekapacitet der er til rådighed i indeværende uge, betyder det, at der ikke reduceres væsentligt i mængden af udsatte grise til uge 36.

Søer uge 35:

Med knapt så stor en tilmelding af søer i indeværende uge, betyder det, at der ikke udsættes søer til uge 36.

PRINS JOACHIM ÅBNER NYT KREATURSLAGTERI

FREDAG DEN 22. AUGUST BLEV DANISH CROWNS NYE KREATURSLAGTERI I HOLSTED OFFICIELT ERKLÆRET ÅBENT. DET VAR HANS KONGELIGE HØJHED PRINS JOACHIM, DER HUGGEDE SNOREN OVER TIL SLAGTERIET.

Slagteriets åbning blev overværet af omkring 220 gæster, der blev vidne til Prins Joachims officielle klipning af båndet, som i dagens anledning var skiftet ud med en huggeblok, en kødøkse og en lædersnor.

- Vi står foran et projekt af dimensioner. Det er ikke hvert årti, man er vidne til sådan en åbning. Slagteriet er samtidig et udtryk for visioner. At vi ikke kun skal tænke i nuet, men også flere år frem i dansk landbrug. Jeg ønsker Danish Crown og alle andre tillykke med verdens mest moderne kreaturslagteri, lød det fra Prins Joachim, før snoren blev hugget over.

Efter en kort instruks i kødøkse og overhugning fortsatte Prinsen ind på første officielle rundvisning på slagteriet.

Der var også megen stolthed at spore hos Lorenz Hansen, der til daglig er direktør i DC Beef. Slagteriet er det sidste aftryk på den virksomhed, hvor han har arbejdet i 49 år. Lorenz Hansen går på pension med udgangen af september.

- Ideen blev allerede skabt i 1999, og det er en dag, som vi i DC Beef har ventet længe på. Når jeg går gennem slagteriet, føler jeg stolthed over, at vi har noget som dette i Danmark. At vi har, hvad jeg godt tør kalde, verdens mest moderne kreaturslagteri, sagde Lorenz Hansen ved åbningen.





NYT KREATURSLAGTERI IMPONERER VED ÅBNINGEN

DER VAR MANGE ROSENDE ORD TIL BÅDE SLAGTERI OG DANISH CROWN, DA DANISH CROWNS NYE KREATURSLAGTERI I HOLSTED BLEV INDVIET. EN AMBITIØS VIRKSOMHED OG INVESTERING BLEV ANERKENDT FRA BÅDE KONGEHUSET OG INDUSTRIEN.

Det er ikke hver dag, der åbnes et slagteri af den kaliber, som Danish Crown netop har gjort, og derfor skulle det også gøres med maner. Hans Kongelige Højhed Prins Joachim forestod den officielle åbning af slagteriet, da han huggede lædersnoren over til verdens mest moderne kreaturslagteri, og det var også Prinsen, der fik den første officielle rundvisning.

- Jeg er meget imponeret over slagteriet og de fremtidsvisioner, der ligger i det. Danmark skal sætte standard i landbruget, som vi har gjort gennem 150 år, og det er Holsted et godt eksempel på. Det bliver en krumtap for dansk landbrug, der gør, at danske landmænd kan afsætte deres kreaturer til verdensmarkedet, sagde Prins Joachim efter sin rundvisning.

I dagens anledning var der opsat et

stort telt ved slagteriet, hvor festen skulle foregå med taler fra dansk erhvervsliv og mad fra stjernekokke.

Drømmen blev til virkelighed

I teltet var der inviteret 220 gæster til spisning, der kunne sætte tænderne i forskellige specialiteter med oksekød lavet af stjernekokke fra MASH, Kocheriet og Svinkløv Badehotel, samt klassiske hotdogs fra Danish Crowns pølsevogn.

Talerne kom herefter fra Lorenz Hansen, direktør i DC Beef, Peder Philipp, formand for bestyrelsen i DC Beef, Karsten Dybvad, direktør i Dansk Industri og Egon Fræhr, borgmester i Vejen kommune, og det var med mange rosende ord til det nye slagteri.

- Drømme er i dag blevet til virkelighed. Danish Crown har vist mod og tro på

fremtiden, og vi sætter nye standarder for dansk slagterivirksomhed, sagde Lorenz Hansen i sin tale.

Danske arbejdspladser

Fra Dansk Industri var der også stor ros til Danish Crown for at lægge det nye slagteri inden for danske grænser.

- Det har været et aktivt valg at investere i Danmark. Det har ikke været et let valg, men Danmark har brug for industriarbejdspladser, og her er Danish Crown med til at skabe et fundament for velstand i Danmark med en ambitiøs investering, lød det fra Karsten Dybvad.

Dagen igennem kunne gæsterne komme på rundvisning i slagteriet for at se investeringen med egne øjne.

TAK FOR TÅLMODIGHEDEN

SLAGTERIET I HOLSTED HAR VÆRET PLAGET AF STARTVANSKELIGHEDER, OG DERFOR BLEV DER OGSÅ TAKKET FOR TÅLMODIGHEDEN TIL ÅBNINGEN.

Det kan nok ikke komme bag på nogen, hverken leverandører, medarbejdere eller kunder, at slagteriet i Holsted ikke har kørt på fuld kapacitet fra dag et. Derfor var det også en Lorenz Hansen, der takkede for tålmodigheden ved åbningen d. 22. august.

- Jeg tør godt erkende, at selv med mine 49 år i branchen har der været noget at lære. Jeg troede lidt kækt, at et par ugers indkøring var det, der skulle til. Her kunne jeg måske have lyttet til svinedrengene og deres erfaring fra Horsens, men som bekendt kan man ikke gøre an-

dres erfaringer, og jeg har lært det på den hårde måde. Så tak for tålmodigheden, lød det fra DC Beef-direktøren i hans tale til alle de involverede.

Teknologien er blevet sammenkørt fra flere forskellige slagterier, og det har givet nogle opstartsmåned, hvor slagteriet har kørt på en meget lav kapacitet sammenlignet med målet, men der er lys for enden af tunellen. I ugerne op til åbningen blev der sat flere slagterekorder for antal kreaturer, hvor slagteriet kom op over 800 slagtninger om dagen.



FREMTIDEN ER LYS I HOLSTED

SELVOM STARTEN I HOLSTED HAR VÆRET PRÆGET AF MANGE UDFORDRINGER, ER MEDARBEJDERNE STADIG POSITIVE OMKRING FREMTIDEN. DET SKAL KUN GÅ ÉN VEJ.

Efter den formelle åbning af kreaturslagteriet i Holsted, var der lagt op til reception for medarbejderne, hvor der kunne drikkes en øl, spises noget mad og snakkes om opstarten af det nye kreaturslagteri.

Holsted har slagtet siden foråret, men opstarten har været præget af problemer med de automatiserede dele af slagteriet, og det har sat medarbejdernes tålmodighed på prøve. Det er nemlig ikke noget, der bliver løst natten over.

- Det har været spændende, men også udfordrende at komme i gang på slagteriet. Første gang jeg så det, var jeg meget imponeret, men vi må nok erkende, at der har været større vanskeligheder, end vi havde forventet, siger Jørgen Holm, der til daglig er i detailafdelingen. Slagteriets kapacitet er sat til 4.500 kreaturer om ugen, men det er et mål, der stadig ligger et stykke ude i fremtiden, selvom der er sat slagterekorder i de seneste uger.

Hullerne bliver lappet

Jan Thomsen står til daglig på slagtegangen, og han kan godt genkende problemerne. Det er ikke lige til at starte et slagteri i den størrelse, som Holsted ligger i.

- Jeg synes, der i starten er blevet brugt en masse energi på at finde en ansvarlig, og det hæmmer produktionen. Det er ærgerligt, for det er kunden, der ender med at blive sorteper i det regnskab, siger Jan Thomsen

- Men vi kan mærke, at det bliver løst ligeså stille, og at hullerne bliver lappet, fortsætter han.

Fremtidsudsigter

Selvom starten har været vanskelig er både Jørgen og Jan positive, når det kommer til fremtiden. De er begge klar til at løfte deres del af læsset, så Holsted kan blive det slagteri, som der er lagt op til.

- Danish Crown har skabt en fantastisk virksomhed til os, og vi skal nå så højt op som muligt. Det fortjener et anlæg, som det her, siger Jan Thomsen. Det er fem virksomheder, der er blevet lagt sammen i en, så det tager også tid at blive kørt sammen, men ifølge Jørgen Holm, er der kun en vej at kigge.

- Fremtiden ser rigtig godt ud. Der er kun en vej, og det fremad. Vi skal have det her slagteri til at køre, og vi er positive. Det er der ingen tvivl om.

TEMPOET STIGER I HOLSTED

Alle mand er nu tilbage fra ferie, og der er kommet fart på slagtingerne i Holsted. Det forventes derfor, at de daglige slagtinger kommer til at ligge et stykke over 800 dyr om dagen – målet er 900.

Hele slagtekæden kører med en væsentlig forbedret stabilitet, og det er derfor nu blevet muligt at indføre en akkord på slagtingen, hvilket er med til at be-

grænse medarbejderstoppene på kæden.

DC Beef oplever for tiden rekordhøje tilmeldinger af slagtedyr, og da Aalborg har haft to ugers sommerferielukket, så skubbes der desværre en del dyr.

- Vi brokker os aldrig over store tilmeldinger – aldrig. Men jeg beklager selvfølgelig de gener, det giver ude hos vores andelshavere, når vi har forsinkelser på

- VI HAR TRUKKET VEKSLER PÅ ALLE

Cheferne kan godt genkende medarbejdernes frustrationer over problemerne ved indkøringen af Holsted, men salgsdirektør Finn Klostermann forsikrer om, at kunderne ikke er blevet sorteper.

Løbende kommunikation med forstående ejere og kunder gør, at ingen bliver holdt uden for informationerne, mener han.

- Vi har trukket vekslere på både ejere og kunder, men de har udvist stor forståelse. Ejerne har måttet vente på at få slagtet deres dyr, og kunderne har skullet være tålmodige, men de er blevet informeret løbende, så alle parter vidste, hvor vi var henne, forklarer Finn Klostermann.

Det er især teknologien, der har drillet i Holsted, og fabrikschef Per Svane Knudsen forstår godt, at medarbejderne har været trætte af, at det har taget tid.

- Vi er nødt til at trække vejret dybt og tælle til 10 nogle dage, fordi vores IT har skabt så store problemer. Det har været flere forskellige systemer, der har skullet snakke sammen, så det har gjort, at vi skulle være lidt efter leverandørerne, som skulle få det til at fungere.

- Jeg vil gerne rose medarbejderne for at holde ud og være tålmodige, for jeg er klar over, at de selvfølgelig også har været frustreret ind imellem, siger Per Svane Knudsen.

afhentningerne, siger direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

Han garanterer, at alle arbejder så hurtigt og målrettet som muligt på at få indhentet det forsømte. Både Ålborg og Holsted slagter med overtid, og der sendes samtidig dyr til slagting i Husum.

KREATURNOTERINGEN Uge 35

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

Kalv u. 8 mdr.

	29,60	29,00	28,40	27,75	-	0
--	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Dansk Kalv

180-240 Kg.	27,25	27,25	27,25	26,75	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Ungtyre u. 24 mdr. og kvier u. 16 mdr.

160 Kg.	24,55	23,95	23,55	22,85	19,75	-
200 Kg.	25,85	25,25	24,80	24,05	21,15	-
260 Kg.	27,50	26,90	26,40	25,15	22,45	-
380 Kg.	27,50	26,90	26,40	22,05	18,85	-
400 Kg.	25,30	24,20	23,45	21,45	18,25	-

Tyre på 24 mdr. og derover

	20,10	19,05	18,00	16,95	14,60	-
--	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---

Kvier og stude fra 16 til 42 mdr. *

230-340 Kg.	26,70	24,60	22,50	20,60	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Kvier, unge køer og stude u. 42 mdr.

400 Kg.	25,20	23,10	21,15	20,30	18,05	-30
300 Kg.	25,20	23,10	21,00	19,10	16,65	-30
240 Kg.	24,60	22,50	20,40	18,50	15,55	-30
180 Kg.	22,40	20,30	18,10	16,30	13,85	-30

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	23,85	22,35	20,85	20,30	18,05	-30
300 Kg.	21,15	19,65	18,65	17,95	15,90	-30
240 Kg.	17,45	16,10	15,20	14,75	14,30	-30
180 Kg.	16,85	15,35	14,60	13,60	13,30	-30

* Skal opfylde fedme 3 og 4, samt farve 3

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

Ungtyre og kviekalve under 140 kg afregnes efter værdi.

Tillæg på 0,50 kr. pr. kg. for kvier, stude og unge køer på Dansk Kødkvægskontrakt..

TILLÆG PÅ KREATURER TIL FRILAND Uge 35

Økologi	Tillæg til DC-notering	
Kategori		Kr./kg
Kalve u/12mdr.		1,85 ¹
Kvier og Stude	Variabelt tillæg	3,50 ¹
	Kontraktstillæg*	1,50 ¹
Køer		3,25 ¹
Restgruppe		1,25 ¹

Frilands-koncepter	Tillæg til DC-notering	
Kategori		Kr./kg
Friland Limousine Unik		
Tyre og Kviekalve u/12 mdr.	Variabelt tillæg	1,00 ¹
	Kontraktstillæg*	2,50 ¹
Friland Kødkvæg (75% race)	Variabelt tillæg	0,50 ¹
	Kontraktstillæg*	1,00
Friland Kødkvæg Krydsning	Variabelt tillæg	0,25 ¹
	Kontraktstillæg*	0,75

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

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:

Holsted 8919 2590 • Friland 8919 2763

ØKONOMISK FREMGANG LØFTER FAST FOOD SALGET

SALGET AF FAST FOOD ER STIGENDE, HVILKET ER ET TYDELIGT TEGN PÅ, AT DANSKERNE IGEN BRUGER FLERE PENGE.

Efter en årrække med finanskriser og halvdårligt sommervejr kan den generelle økonomiske fremgang nu mærkes rundt omkring i de danske fast food butikker.

Det fortæller kommunikationschef i Tulip Food Company, Rune Jungberg Pedersen.

Tulip Food Company står bag mærkerne TULIP, GØL og Steff-Houlberg, og det har det seneste år været tydeligt, at danskerne igen er blevet hurtigere på aftrækkeren, når sul-ten skal stilles.

- Humøret er generelt blevet bedre, og salget er stigende. Forhandlerne kan tydeligt mærke, at pengene sidder lidt løsere, og at folk er hurtigere til at købe en hotdog eller en softice, når de er på tur, siger Rune Jungberg Pedersen.

Den positive tendens bliver yderligere forstærket af det gode vejr, som betyder, at de mange rene sommerbutikker klarer sig bedre end tidligere år.

- Fremgangen kan deles op i den generelle økonomiske fremgang, og så den fremgang der skyldes det gode vejr, som har stor betydning for nogle butikker. Der er jo kun salg fra strandbutikkene, hvis der er folk på stranden, og det har der været i år, siger Rune Jungberg Pedersen.



Stærke koncepter

Selv om der generelt er fremgang i salget af fast food, er der dog forskel fra kæde til kæde.

- Generelt ser vi, at de stærkeste kædekoncepter er dem, der vokser mest og hurtigst. Indenfor Tulip Food Company er det specielt de to kæder Tulip TimeOut og Steff's Place, der vokser, fortæller Rune Jungberg Pedersen.

Det forklarer han blandt andet med, at større kæder giver mulighed for at skabe mere synlighed.

- Det har vi blandt andet set i forbindelse med DM i hotdogspisning, som Steff's Place står bag, og som har øget forbrugernes viden og kendskab til kæden markant. Samtidig er der en øget fokus på den hygge, tradition og glæde, som mange danskere forbinder med at spise en hotdog, hvilket også er en af grundene til, at antallet af pølsevogne igen er stigende, siger Rune Jungberg Pedersen.