



DC BEEF HAR SLAGTET OP

LÆS SIDE 16 >

DC
UPDATE

DECEMBER 2014

ROBUST RESULTAT

LÆS ALT OM
DC'S RESULTAT
2013/2014

Læs på side 3-7 >

LÆS OGSÅ:

KJELD JOHANNESSEN TILDELT TIETGENMEDALJEN ... 2

DC ER 10. STØRSTE ANDELSSELSKAB I VERDEN INDEN FOR FØDEVARER ... 8

STORE IDEER GIVER STORE BESPARELSER ... 10

NY UDREGNING FOR SALMONELLA ... 12



KJELD JOHANNESSEN TILDELTA TIETGENMEDALJEN

ADMINISTRERENDE DIREKTØR FOR DANISH CROWN KJELD JOHANNESSEN ER TRÅDT IND I DEN EKSKLUSIVE GRUPPE AF DANSKE ERHVERVSLEDERE, DER SOM FØLGE AF EKSTRAORDINÆRT INITIATIV OG FORETAGSOMHED HAR MODTAGET TIETGENMEDALJEN.

Tietgenmedaljen blev overrakt af økonomi- og indenrigsminister Morten Østergaard (RV), som under ceremonien understregede:

- Der er rigtig god grund til, at Kjeld Johannesen modtager Tietgenmedaljen. For han har udviklet Danish Crown fra et regionalt slagteri til en meget markant og stærk virksomhed, der med sine 23.500 medarbejdere er aktiv i hele verden. Det er en historie, vi kan være rigtig stolte af.

Om bevæggrunden for overrækkelsen siger medlem af Tietgenfondens bestyrelsen, og formand for Dansk Erhverv, Michael Kjær:

- Kjeld Johannesens vision og evne til at tænke i anderledes løsninger for en produktionsintensiv branche, der som mange andre har været under pres gennem de seneste år, har haft stor effekt, ikke blot for Danish Crown. Kjeld Johannesens initiativ har haft betydning for vækst og beskæftigelse i Danmark.

Tietgenmedaljen uddeles af Tietgenfonden, hvis bestyrelse består af formændene for de fire organisationer Landbrug & Fødevarer, Rederiforeningen, DI og Dansk Erhverv. Medaljen har været uddelt enogtyve gange, siden den første gang blev tildelt i 1932.

Om tildelingen siger Kjeld Johannesen:

- Jeg er både stolt og ydmyg over at komme i så flot selskab. Og det er vigtigt for mig at sige, at æren mindst i lige så høj grad går til de visionære landmænd, som ejer Danish Crown. Igennem 127 år har de løbende vist modet til at satse på og investere i det, der i dag er en af verdens førende virksomheder på sit område.

Tidligere modtagere af Tietgenmedaljen tæller blandt andre Jørgen Vig Knudstorp og Kjeld Kirk Kristiansen fra LEGO, Lars Rebién og Mads Øvlisen fra Novo Nordisk og skibsreder Mærsk Mc-Kinney Møller fra A.P. Møller-Mærsk.

DC Update er Danish Crowns månedsblad 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

ROBUST RESULTAT TRODS TURBULENTE MARKEDER

KONSTANT FOKUS PÅ OMKOSTNINGERNE OG KONCERNENS BREDE TILSTEDEVÆRELSE I VÆRDIKÆDEN SIKRER DANISH CROWN ET TILFREDSSTILLELSE RESULTAT I ET ÅR, DER BLANDT ANDET HAR VÆRET PRÆGET AF DEN POLITISKE SITUATION I RUSLAND.

Danish Crown har i det seneste regnskabsår haft en omsætning på 58 mia. kr., hvilket er på niveau med året før. Resultatet af den primære drift lander på 1.995 mio. kr. og ligger marginalt under sidste års resultat på 2.018 mio. kr.

Repræsentantskabet har godkendt bestyrelsens forslag til disponering af restbetalingen, som lyder på 90 øre/kg til slagtesvin, 80 øre/kg til søer og 140 øre/kg til kalve og kreaturer. I alt udbetales 1.218 mio. kr. til ejerne.

- Året har budt på meget store udfordringer i forbindelse med situationen i Rusland, og det påvirker især vores ejere. Som slagtesvineproducent gik man ind i det her år med forventninger om en fornuftig indtjening. Men situationen i Rusland har betydet et voldsomt fald i noteringen hen over året, og det påvirker i ekstrem grad økonomien ude på landet, siger formand for Danish Crowns bestyrelse Erik Bredholt og fortsætter:

- Til trods for de store udfordringer, som Ruslands lukning for først svinekød og senere stort set alle europæiske fødevarer har givet Danish Crown, har vi evnet at fastholde indtjeningen i koncernen. Samtidig er det lykkedes at holde omkostningerne under kontrol, så derfor synes jeg, vi bør være tilfredse med resultatet, siger Erik Bredholt.

Internationalt har et betragteligt fald i produktionen af svinekød i USA som følge af en dødelig virus blandt smågri-

Nøgletal for Danish Crown, mio. kr.

Mio. kr.	2013/14	2012/13
Omsætning	58.029	58.164
Resultat af ordinær primær drift	1.995	2.018
Årets resultat	1.656	1.583
Balance	27.015	24.725
Egenkapital	6.423	5.962
Andelshaverleverancer, mio. kg	1.317	1.324
Samlet restbetaling, mio. kr.	1.218	1.229
Antal andelshavere	8.278	8.552
Ansatte medarbejdere	25.984	22.676

sene bidraget til at forrykke balancen på stort set samtlige markeder.

- Når de globale markeder påvirkes så drastisk, er der en betydelig risiko for at fejle. Derfor ser jeg årets resultat som en bekræftelse af styrken i forretningsmodellen for Danish Crown-koncernen med tilstedeværelse i en stor del af værdikæden og en betydelig geografisk spredning, siger Group CEO for Danish Crown Kjeld Johannesen.

Han understreger samtidig, at indtjeningen i den danske del af slagteri-aktiviteterne fortsat er utilfredsstillende, og at det er koncernens internationale struktur, der sikrer det robuste resultat.

De omskiftelige markedsforhold internationalt udmønter sig i store udsving i resultaterne på tværs af koncernen. Den

geografiske spredning betyder dog, at de udfordringer, koncernens selskab har mødt i USA, mere end opvejes af de europæiske forædlingsselskaber i DC Foods.

Netop DC Foods er styrket yderligere i det forløbne år gennem købet af de resterende 50 pct. af det polske selskab Sokolów.

- Vi er nu sikret fuld adgang til det polske marked, og arbejdet med at skabe synergi på tværs af koncernen udvikler sig lovende indenfor alle forretningsområder, siger Kjeld Johannesen.

På kreatursiden har DC Beef oplevet en tilgang af andelshavere. Her har især indkøringen af verdens mest moderne kreaturslagteri fyldt meget i årets løb.

KNÆK DC'S REGNSKAB

Danish Crowns 8.278 andelshavere bliver betalt pr. kilo kød, de indleverer til slagteriet. Prisen kaldes noteringen, og den justeres eller fastholdes en gang om ugen. Danish Crowns notering afspejler den øjeblikkelige markedssituation for svinekød og oksekød i Europa og på verdensmarkedet. Dog beholder Danish Crown nogle øre pr. kilo, indtil regnskabet for hele koncernen er gjort op. Det skal sikre, at Danish Crown hen over året har mulighed for at agere i markedet.

De sidste penge udbetales, når alle selskaber i Danish Crown koncernen har afleveret regnskab, og der er overblik over årets resultat.

I dette regnskabsår har Danish Crown et overskud på 1.656 mio. kr. ud af en omsætning på 58.029 mio. kr.

Overskuddet skabes af alle koncernens forretningsaktiviteter. I de senere år er en større og større del af overskuddet kommet fra koncernens ingrediensaktiviteter (DAT-Schaub) og fra DC Foods

(Tulip Food Company, Tulip Ltd, Plumrose og Sokolow).

Overskuddet genereres dermed i høj grad af koncernens aktiviteter i udlandet. Således bidrager alle koncernens selskaber til det samlede overskud og dermed restbetalingen til andelshaverne, hvis dyr leveres til de to slagterivirksomheder DC Pork og DC Beef.

Langt hovedparten af de godt 1,6 mia. kr. betales tilbage til ejerne som en restbetaling pr. kilo indleveret kød, hvilket er afgørende for at sikre en konkurrencedygtig notering og dermed grundlaget for slagtninger i Danmark.

I år bliver restbetalingen på 90 øre pr. kilo svinekød og 140 øre pr. kilo oksekød.

Når restbetalingen på sammenlagt 1.218 mio. kr. trækkes fra overskuddet på 1.656 mio. kr. – samtidig med at minoritetsejerne får 49 mio. kr. af resultatet – er der således et overskud tilbage i Danish Crowns kasse på 389 mio. kr., som kan investeres i selskabet.

I forlængelse af finanskrisen er bankernes krav til egenkapital vokset, og derfor har Danish Crown de senere år konsolideret en anelse mere end tidligere.

Nettoomsætning	58.029 mio. kr.
Resultat af primær drift:	1.995 mio. kr.
Finansielle poster og skat, netto:	-339 mio. kr.
Årets resultat:	1.656 mio. kr.
Restbetaling:	-1.218 mio. kr.
Minoritetsejere:	-49 mio. kr.
Overført til egenkapital:	389 mio. kr.



ET ÅR MED UDFORDRINGER I DC BEEF

INDKØRINGEN AF EUROPAS MEST MODERNE KREATURSLAGTERI I HOLSTED HAR SOM VENTET GIVET DC BEEF EN RÆKKE UDFORDRINGER, MEN SAMTIDIG ER DER EN MARKANT STIGNING I ANTALLET AF NYE ANDELSHAVERE OG SLAGTEDE DYR.

DC Beef har i det seneste regnskabsår formået at holde afregningen til andelshaverne på et højere og langt mere stabilt niveau, end det har været tilfældet i vores nabolande. Samtidig har satsningen på forædling og medejerskabet af DC Foods bidraget positivt, så efterbetalingen til andelshaverne bliver i år 1,40 kr. pr. kilo.

- Vi har prioriteret, at både vores kunder og vores ejere skulle mærke så lidt til indkøringen af det nye slagteri i Holsted som muligt. Det har krævet en kæmpe indsats af vores medarbejdere og kostet nogle penge, men det er en investering i fremtiden, og allerede nu begynder vi at se resultaterne, forklarer Finn Klostermann, der er CEO for DC Beef.

Faldende forbrug

Det europæiske marked for okse- og kalvekød har gennem hele året været præget af et stort udbud. Et faldende forbrug i Europa kombineret med manglende adgang til det russiske marked siden begyndelsen af august har presset priserne.

- Vi er glade for at være en del af en stor familie. Samarbejdet med de andre virksomheder i koncernen giver os nogle muligheder, når det hele strammer til, som det har været tilfældet, siden Rus-

land lukkede for import af stort set alle fødevarer fra EU. Det er en vigtig del af forklaringen på, at vi kommer så godt igennem et udfordrende år, siger Peder Philipp, der er formand for DC Beef.

Flere andelshavere

Der er fortsat flere og flere af de danske landmænd, der vælger at være andelshavere i DC Beef. Det seneste år er der kommet godt 300 nye til, og det resulterer i, at DC Beef har slagtet godt 15.000 flere dyr end året før.

- Vi er utroligt glade for, at der hele tiden kommer nye til, men samtidig er vi også meget ydmyge, for vi ved, at vi skal levere varen hver eneste dag. På grund af indkøringen af slagteriet i Holsted har vi desværre været bagud med slagtningerne siden foråret, men ved udgangen af denne uge har vi fjernet puklen, siger Finn Klostermann.

Det kommende år vil DC Beef fokusere på at optimere arbejdsgangene på det nye slagteri i Holsted. Samtidig fortsættes den positive udvikling i de øvrige afdelinger i Aalborg, Sdr. Felding og Husum, og der vil i løbet af 2015 blive investeret yderligere i kapacitetsforøgelse og arbejdspladser.



GODT ÅR FOR DAT-SCHAUB

TRODS EN RÆKKE UDFORDRINGER HAR DET VÆRET ET GODT ÅR FOR TARM OG INGREDIENS VIRKSOMHEDEN DAT-SCHAUB, HVOR DEN STØRSTE ENKELTBEGIVENHED HAR VÆRET ÅBNINGEN AF EN NY INGREDIENS FABRIK I FRANKRIG.

Det har været et godt år for DAT-Schaub, der trods en række udfordringer igen har leveret et flot resultat med en omsætning på knap 3,4 milliarder og et resultat på 262 millioner kroner.

- En af de største udfordringer har været, at prisen på nogle produkter, er faldet markant, og det har haft en negativ effekt på indtjeningen. Blandt andet har markedet for lammetarme været vanskeligere end året før, ligesom naturtarmsområdet generelt har været påvirket af handelspolitiske hindringer, forklarer administrerende direktør i DAT-Schaub Jan Roelsgaard.

Derfor har det været afgørende, at DAT-Schaub har behandlet flere tarmsæt fra grise på trods af generelt faldende antal slagtinger på verdensplan, ligesom afsætningen af kunsttarms har oplevet markant fremgang på en række markeder.

- Det understreger endnu engang, at de virksomhedsopkøb, vi har foretaget over en længere årrække, har været den rigtige strategi. Netop vores store geografiske spredning og ekspertise indenfor alle typer af tarme til pølseproduktion er grunden til, at vi både kan vinde markedsandele og levere et fornuftigt resultat efter et år, hvor mange af vores konkurrenter lider under de vanskelige markedsforhold, siger Jan Roelsgaard.

Ingredienser til vækst

2014 blev også året, hvor DAT-Schaub cementerede sin position som en af Europas store ingrediensvirksomheder med indvielsen af et nyt logistik og blandercenter i den nordfranske by Moreuil. - Den nye fabrik i Frankrig gør, at vi har hævet det teknologiske niveau markant. Dermed håber jeg, at vi bliver i stand til

at øge eksporten af ingredienser ud af Frankrig. Det nye anlæg giver samtidig mulighed for at levere alle ingredienser til for eksempel pølseproduktion på én

gang, fordi fabrikken både kan levere tarme, krydderier og emballage til kunderne, siger Jan Roelsgaard.





ØGET EFTERSPØRGSEL STYRKER ØKOLOGIEN

FORBRUGERNE PÅ EN RÆKKE AF FRILANDS VIGTIGSTE MARKEDER EFTERSPØRGER I STIGENDE GRAD ØKOLOGISKE PRODUKTER.

Der er fremgang i salget af økologisk kød i Europa.

Det har gavnet Europas største økologiske slagteri Friland, der netop har aflagt regnskab. Et regnskab, der viser, at der i seneste regnskabsår blev slagtet cirka 108.000 økologiske grise, hvilket er en stigning på 11 procent sammenlignet med året før. Omsætningen af økologisk svinekød fra Friland er i samme periode steget med 21 procent i alt og med 34 procent i Danmark.

Fremgangen i salget af økologisk oksekød var i samme periode på 6%

- Det skyldes en generel vækst i efterspørgslen fra både detailhandlen, foodservice kunder og industrien, og det er tydeligt, at flere forbrugere og køkkener vælger økologisk, når de køber ind. Derfor er jeg heller ikke i tvivl om, at væksten i salget af økologisk kød hviler på en sund

udvikling i markedet og ikke er et resultat af kampagner med billigt økologisk kød, siger Henrik Biilmann.

Stigende efterspørgsel

Det er ikke kun i Danmark, at efterspørgslen efter økologisk kød fra Friland har været stigende. Også på vigtige nærmarkeder som Tyskland og Frankrig har forbrugerne i stigende omfang valgt økologisk, ligesom Friland i løbet af året har åbnet døren til nye økologiske markeder i Asien.

Derfor er der også behov for flere leverandører af specielt økologiske grise for at følge med efterspørgslen

- Jeg tror på, at vi om tre år skal bruge cirka 1.000 ekstra grise om ugen for at følge med. Det gælder både efterspørgslen fra de europæiske markeder og fra de eksportmarkeder i specielt Asien, hvor

Friland i disse år arbejder hårdt på at øge afsætningen, siger Henrik Biilmann.

Flot efterbetaling

Også når det gælder slagtning af frilandsgrise, limousine kalve og Friland kødkvæg, er antallet af slagtninger øget i det seneste regnskabsår.

Det betyder, at Friland kan levere cirka 30 millioner kroner tilbage til virksomhedens leverandører i efterbetaling.

- Det er et meget flot beløb, som vi er glade for at kunne levere til de mange landmænd, der har turdet tage chancen med enten økologisk produktion eller frilandsproduktion. Beløbet afspejler tydeligt den øgede lyst til at købe økologisk kød og kød med ekstra høj dyrevelfærd, og jeg forventer, at det er en udvikling, der vil blive forstærket i de kommende år, siger Henrik Biilmann.



DC ER 10. STØRSTE ANDELSSELSKAB I VERDEN INDEN FOR FØDEVARER

DANISH CROWN MED I FLERE SPÆNDENDE BERETNINGER OM VERDENS ANDELSSELSKABER.

2012 blev af FN udråbt som internationalt år for andelsselskaber (International Year of Cooperatives).

Formålet var at øge den offentlige bevidsthed om andelsselskaber og deres bidrag til den økonomiske udvikling samt fremme dannelsen og væksten af nye andelsselskaber.

I den forbindelse blev der søsat et

stort projekt med at indsamle historier fra andelsskaber kloden over til hjemmesiden www.stories.coop. Med en historie, der går tilbage til 1887, er Danish Crown et af verdens ældste andelsselskaber og dermed en naturlig deltager med beretninger på hjemmesiden.

Samtidig begyndte organisationen Euricse (European Research Institute

on Cooperative and Social Enterprises) et større projekt med at dokumentere andelsområdet. Det har nu for tredje år i træk resulteret i en omfattende rapport. Her kan du blandt andet læse, at Danish Crown er placeret som verdens 10. største andelsvirksomhed indenfor landbrug/fødevarer.

DANISH CROWN I HORSENS RUNDER 40 MILLIONER SVIN

BLOT TI ÅR EFTER SLAGTERIET I HORSENS BLEV OPFØRT, ER GRIS NR. 40 MILLIONER NETOP BLEVET SLAGTET.

Det topmoderne slagteri er bygget uden for byen lige ved motorvejen og har oplevet en imponerende vækst, siden det i 2004 overtog stafetten fra det gamle svineslagteri, der var Danmarks første andelsslagteri og placeret midt i Horsens by.

- Vi havde første slagtedag d. 23. september 2004, og efter en indkøringsfase var der officiel indvielse i maj 2005. På det gamle slagteri i Horsens brugte de 117 år på at slagte 47 millioner grise. I dag runder vi 40 millioner grise på 10 år, og det siger naturligvis noget om udviklingen på de danske svineslagterier igen-

nem mere end 125 år, fortæller fabriksdirektør Per Laursen fra Danish Crown i Horsens.

- I 1887 slagtede de 8 grise den første dag på det gamle slagteri, og på det nye anlæg slagtede vi 118 grise den første dag. I begge tilfælde var der tale om en behersket opstart, men jeg er sikker på, at vi var mindst ligeså stolte den 23. september 2004 som de var i 1887, siger Per Laursen.

Jorden rundt to gange

Selvom slagteriet er placeret lige ved motorvejen, er de mange tusinde kilo-

meter asfalt på motorvej E45 ikke nok, hvis man stiller de mange slagtede grise fra Horsens op på en række. 40 millioner slagtesvin rækker nemlig ca. to gange rundt om jorden, hvis de bliver stillet op på rad og række.

Danish Crown i Horsens har siden den første dag været gennem flere udvidelser og kan nu slagte ca. 100.000 svin om ugen. Her og nu arbejder håndværkere på at udvide kølekapaciteten i Horsens for at sikre, at kølerummene kan håndtere de mange tons kød, der hver dag ryger gennem slagteriet.





STORE IDEER GIVER STORE BESPARELSER

DET STORE INDKØBSPROJEKT I DANISH CROWN KONCERNEN BEGYNDER NU AT GIVE KONKRETE RESULTATER, OG DET BETYDER STORE BESPARELSER.

300.000 euro beviser, at det, der begyndte som en god idé, nu også bliver til penge på bundlinjen.

Det gælder blandt andet i forhold til en ny aftale om indkøb af fosfat, som er et af de områder, der allerede er blevet undersøgt i forbindelse med det fælles indkøbsprojekt i Danish Crown koncernen.

Indkøbsdirektør i Plumrose USA, Keith Strawn, og indkøbsschef i Tulip Food Company, Henrik Skov Madsen, har drevet den del af indkøbsprojektet, som omhandler fosfat, og Henrik Skov Madsen er meget tilfreds med, at der nu kommer konkrete besparelser ud af anstrengelserne.

- Basalt set handler hele indkøbsprojektet jo om at koncentrere vores volumen, så vi kan bruge koncernens samlede indkøb til at skaffe det bedste tilbud. Selvfølgelig får alle vores nuværende leverandører chancen for at byde, og derudover inviterer vi nogle af de helt store spillere på markedet til at være med, så vi er sikre på at få den bedste pris og de bedste

betingelser, siger Henrik Skov Madsen.

Det har også været tilfældet i forhold til indkøb af fosfat, og i forhold til netop det projekt har Plumrose haft mest at vinde ved en ny fælles aftale.

Virksomheden bruger årligt cirka 400 tons fosfat, hvilket betyder, at Plumrose sparer cirka 300.000 euro årligt ved den nye aftale.

- Arbejdet med Henrik har været meget succesfuldt, og det har været en stor fordel at kunne kombinere den styrke, de forskellige dele af koncernen har. Jeg ser derfor også frem til at samarbejde med mine kolleger fra andre selskaber i koncernen i forbindelse med andre projekter under Danish Crown paraplyen, siger Keith Strawn.

Ekstra kredit

Som en ekstra bonus udover besparelserne på indkøbsprisen har Plumrose desuden fået 45 dages ekstrakredit, ligesom virksomheden har fået vished for, at den indkøbte fosfat er produceret i

USA, hvilket er af stor betydning for virksomhedens største kunde, Walmart.

- Keith Strawn fra Plumrose har ydet en fantastisk indsats i forhold til at sikre besparelsen, og eksemplet med fosfat viser tydeligt, hvilke fordele vi kan opnå ved et tæt indkøbssamarbejde. Jeg håber derfor også, at eksemplet vil tjene som en øjenåbner, hvis nogen stadig skulle være tøvende i forhold til indkøbssamarbejdet, og jeg ser frem til at opnå lignende besparelser i fremtiden, siger Henrik Skov Madsen.

Blandt de øvrige projekter, der er i gang pt., er blandt andet indkøb af krympefolie, dextrose og stivelse, ligesom Henrik Skov Madsen ser store perspektiver i øget samarbejde med kollegerne i DAT-Schaub.

- En stor fordel ved projektet er, at det har givet langt mere indblik i, hvad DAT-Schaub kan levere. Specielt virksomhedens faciliteter i Frankrig og Norge giver nogle meget store muligheder, siger Henrik Skov Madsen.

LARS MOSE FORLADER DC

DEN TIDLIGERE TILLIDSMAND HAR FÅET NYT JOB SOM UNDERVISER.

Efter knap 22 år er det til nytår slut med parløbet mellem Danish Crown og Lars Mose.

Som tidligere fællestillidsmand på slagteriet i Horsens gennem 13 år, formand for Tillidsmandskollegiet og senest ikke mindst bannerfører for den skelsættende idé om at lade slagteriarbejdere investere i slagtesvine-produktionen for at sikre deres job i Danmark har Lars Mose sat sig markante spor i koncernen, hvor han også har været medlem af bestyrelsen.

Men den 1. januar skifter han til et job uden for Danish Crown. Han tiltræder et job om projekt-medarbejder i Sprogcenter Midt i Hosens, hvor han får to hovedopgaver.

Skal arbejde med unge

Dels skal han undervise unge mellem 18 og 30 år i kultur, arbejdsmarkeds- og

samfundsforhold samt idræt. Dels skal han i sprogcentrets erhvervs-afdeling lave opsøgende arbejde over for virksomheder i forsøget på at få kursisterne, der har svært ved det danske sprog, ud på en arbejdsplads.

- Det glæder jeg mig helt vildt til. Det at være med til at flytte noget for nogen og lære andre noget - det er lige mig.

- Og det ligger meget godt i forlængelse af det arbejde, jeg havde som tillidsmand, hvor jeg ofte var involveret i at hjælpe blandt andre udlændinge med at falde til, siger 47-årige Lars Mose.

I sin DC-tid har han af og til sideløbende undervist på sprogcentret i, hvordan forholdene er på en arbejdsplads, så han kender sin kommende arbejdsgiver godt og har prøvet kræfter med rollen som underviser.



Lars Mose har valgt at takke ja til et job i Sprogcenter Midt. Foto: Claus Petersen.

Leder i pakkeriet

Efter at han stoppede som tillidsmand, har han de seneste måneder været leder af pakkeriet i Horsens, hvor han sammen med en kollega har været chef for 80 medarbejdere. Han erkender blankt, at det ikke var det rigtige match.

- Men jeg er virkelig glad for den måde, som både medarbejdere og de øvrige ledere i huset har taget imod mig på. Det var bare ikke mig, siger han.

AFTENARBEJDE

DC'ERE REDDEDE 2.000 SKINKER FRA VÆLTET LASTBIL.

Det var bogstavelig talt aftenarbejde, som en flok tjenstvillige slagteriarbejdere fra udbeningen i Blans meldte sig til, da en lastbil med varer fra slagteriet væltede ved motorvejs-tilkørslen ved Kliplev.

Lastbilen var på vej til en italiensk kunde med 1.961 skinker på juletræer, da den i en kurve krængede over, kørte gennem et autoværn og rullede ned ad en 15 meter høj skrænt.

Med håndkraft

Ved 18.30-tiden blev de første ni mand sendt fra DC Blans ud på uheldsstedet for at bjærge de mange hundrede skinker ud af lastbilen med håndkraft. Ved 21-tiden stod det klart, at der skulle mere mandskab til, og yderligere fem-seks slagteriarbejdere kom til og hjalp kollegerne.

Bjærgningen foregik ved, at hele holdet stillede op i slange-formation, og så gik de 10 kilo tunge skinker fra hånd til hånd, indtil de blev samlet i et kødkar. Karret blev hejst op ad skrænten, og med det samme blev de knap 2000 skinker hængt på juletræer igen.

14 skinker gik til

Undervejs blev temperaturen tjekket nøje, og fødevarer-sikkerhed og regler for hygiejne blev holdt i hævd, som var aktionen foregået på slagteriet. Kun 14 skinker måtte kasseres, fordi de var blevet forurennet.

Klokken 00.02 var den sidste skinke læsset på den nye lastbil. Med blot et døgn forsinkelse blev varerne leveret hos kunden.



Trækker og trailer rullede ned ad en skrænt med fuld last, så det var noget af et arbejde for de 15 Blans-medarbejdere at få bjærget de 1.961 skinker. Foto: DC.

- Det er dejligt, at Blans-medarbejderne var villige til at gøre en kæmpe indsats. Det er også rart at opleve det gode samarbejde mellem DC og DC Insurance, så vi selv kan løse opgaverne i stedet for at betale eksterne folk for assistance, siger skadebehandler Claus Just fra DC Insurance.

NY UDREGNING FOR SALMONELLA

NY MÅDE AT UDREGNE SLAGTESVINEINDEKSET, SOM INDELER SLAGTESVINEBESÆTNINGER I NIVEAU 1, 2 ELLER 3.

Over de seneste år er flere og flere besætninger overgået til alt ind/alt ud på besætningsniveau. Det medfører, at der er mange måneder med uregelmæssige leverancemønstre.

Hvis leverancen starter kort før den sidste dag i måneden, eller slutter lige efter den første, kan det betyde, at tildelingen af salmonellaniveau foregår på baggrund af 1 eller 2 prøver i den sidste måned. Det betyder, at 1 eller 2 positive prøver får en meget stor indflydelse på beregningen af slagtesvineindekset og dermed for salmonellaniveauet.

Ny model

For at løse dette problem, er der udviklet en ny måde at beregne slagtesvineindekset. Denne model vægter ligesom den gamle model også resultaterne fra den sidste måned højere. Men den tager også højde for, hvor mange prøver der er udtaget. Det betyder, at besætninger, der har fået udtaget meget få prøver i den sidste måned, men hvor stort set alle prøver de forudgående måneder har været negative, ikke bliver bedømt lige så hårdt som i den gamle model.

I den gamle model havde procent po-

sitive i den sidste måned 3 gange så stor vægt som hver af de forudgående måneder. I den nye model ændres vægten til 5 i sidste måned, men korrigeres til gengæld i forhold til antal prøver udtaget. Prøverne, der indgår i beregningen, skal være udtaget indenfor de seneste 3 måneder, hvor der foreligger prøveresultater, og disse 3 måneder skal samtidig ligge inden for de seneste 12 måneder.

Ny beregningsmetode

Den nye udpegningsmodel beregner slagtesvineindekset således:

$$\frac{\text{antal positive sidste måned} * 5 + \text{antal positive forrige måned} + \text{antal positive for 2 måneder siden}}{\text{antal prøver sidste måned} * 5 + \text{antal prøver forrige måned} + \text{antal prøver for 2 måneder siden}}$$

	Antal positive	Antal prøvede
Sidste måned	1	1
Forrige måned	1	5
For 2 måneder siden	2	7
Beregning med gammel metode	$100 * (\frac{1*3}{1} + \frac{1}{5} + \frac{2}{7}) / 5 = 69,7$	
Beregning med ny metode	$100 * \frac{1*5+1+2}{1*5+5+7} = 47,1$	

Beregninger har vist, at det betyder en mere korrekt klassificering, men det ændrer ikke på antallet af besætninger i niveau 2 og 3, ligesom indeks-grænserne for niveau 1, 2 og 3 ikke ændres.

Spørgsmål kan rettes til:

Landbrug & Fødevarer, afdelingsleder Vibeke Møgelmoose på tlf. 33 39 43 79

Landbrug & Fødevarer, chefkonsulent Jan Dahl på tlf. 33 39 44 06

VI VIL ARBEJDE OS UD AF KRISEN

AGROMEK: EN OVERVÆGT AF DE BESØGENDE PÅ DC'S STAND PÅ AGROMEK KOM FOR AT HØRE OM DC RÅDGIVNING. VI VIL ARBEJDE OS UD AF KRISEN, LØD MELDINGEN FRA ANDELSHAVERNE.

Efter fire travle dage på Agromek i sidste uge kan tovholder på Danish Crowns stand konsulent Kent Nedergaard fra DC Ejerservice gøre status.

- Vores ejere kom hovedsageligt for at høre om DC Rådgivning, og de kom for at høre, om der kan presses mere ud af deres slagtesvineproduktion hjemme på gården, siger Kent Nedergaard, som kvitterer for den positive og venlige indstilling, som andelshaverne mødte op med.

- Noteringen er ikke for god, og det gør ondt på mange. Men det var ikke Danish Crown, der blev bebrejdet. Landmændene er blevet ramt på deres markedsadgang, og det er der pt. ikke meget at gøre ved. Derfor spørger mange også til, hvad de selv kan gøre for at bøde på den lave notering, siger Kent Nedergaard, som efter messen har tømt bilens handskerum for gule post it-sedler med landmænd, som ønsker at prøve kræfter med DC Rådgivning.

Henrik Borg fra Struer var én af de slagtesvineproducenter, som netop kom forbi standen for at høre om DC Rådgivning.

- Jeg producerer 4.000 galtgrise fra



7-110 kilo om året, og jeg ved jo egentligt ikke, hvor godt jeg gør det. Derfor er konceptet med DC Rådgivning og den obligatoriske E-kontrol noget, jeg kan bruge. Så jo, jeg glæder mig til at se, om der kan optimeres, siger Henrik Borg.

To første besøg er gratis

Skal, skal ikke ... Når slagtesvineandels- haverne vurderer, om de skal hoppe med på DC Rådgivnings-vognen, er der især ét

argument, der tipper beslutningen over til et ja.

- Når jeg siger, at de to første rådgivningsbesøg og opstart af E-kontrol er gratis og derudover ganske frivilligt, om man vil fortsætte efter det, ja, så siger de ja, siger slagtesvinerådgiver fra DC Ejerservice Rikke Lassen Jensen.

Danish Crowns ambitioner med DC Rådgivning er at hæve dækningsbidraget med 30 kr. pr. gris.

SLAGMÆRKER, HVORFOR ...?

Veterinærskolen ved Det Sundhedsvidenskabelige Fakultet, KUer af Fødevarestyrelsen sat til at lave en undersøgelse, der skal samle mere viden om årsagerne bag slagmærker på slagtesvin.

Danish Crown og Landbrug & Fødevarer bakker op om undersøgelsen og opfordrer dig til at deltage i en telefonsamtale med KU Life, der skal interviewe knap 140 slagtesvineproducenter, der leverer til Ringsted og Horsens.

Interviewene, der består af en række spørgsmål, foregår

over telefonen med en forventet varighed på mellem 10 til 15 minutter.

De tilfældigt udvalgte andelshavere, der bliver ringet op af KU Life, er garanteret 100 procent anonymitet.

- Jeg håber, at de andelshavere, der bliver ringet op, tager sig de få minutter, det tager at svare på spørgsmålene. Det er vigtigt, at vi som branche bliver bedre til at undgå slagmærker, siger Vagner Bøge, der er direktør i DC Ejerservice.

SKOVGRISE

FRA KARUP TIL KØBENHAVN

DER ER RIFT OM SKOVGRISENE FRA TOMMY OG NIELLI SIMMELSGAARD I KARUP.

Forbrugerne skal være hurtige, hvis de vil gøre juletiden ekstra lækker med kød fra de skovgrise, der netop nu bolttrer sig i skoven hos Tommy og Nielli Simmelsgaard i Karup.

Specielt i hovedstadsområdet er efterspørgslen efter skovgrise nemlig stor, og derfor er det også Irma, der står for salget af de eftertragtede skovsvin.

Eftertragtet gris

Det er første gang, Danish Crowns datterselskab Friland, sælger skovgrise til

jul, og afdelingschef Maria Bast glæder sig over forbrugernes store interesse for produktet.

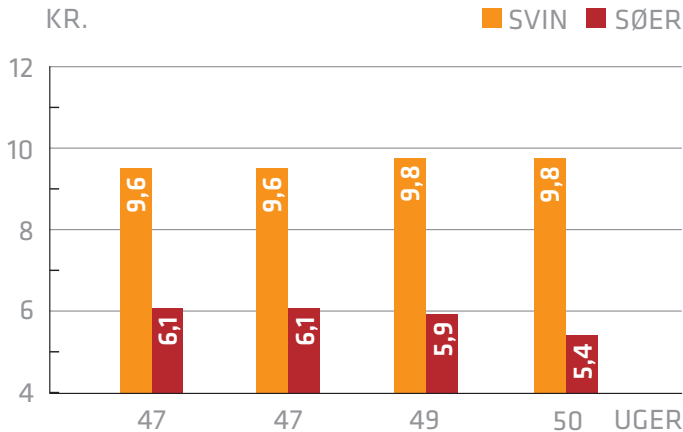
- Vi har tidligere kunnet sælge skovgrise på andre tidspunkter af året, og derfor er jeg glad for, at vi i år kan tilbyde en speciel juleskovgris. Vi har haft en del forbrugere, som har udtrykt ønske om at kunne sætte flæsketeg fra skovgris på julebordet, og jeg er selvfølgelig glad for, at vi nu kan tilbyde den mulighed, siger Maria Bast.

Tommy og Nielli Simmelsgaard op-

drætter i alt 100 juleskovgrise, der sælges som halve parterede grise på Irma.dk. Her kan man læse mere om skovgrise, og om at få sin skovgris udskåret præcist, som man ønsker det, hvis man er en af de heldige forbrugere, der når at få fat i det eftertragtede kød.



NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

SLAGTE-SITUATIONEN

Svin uge 48:

På grund af nedbrud både i Blans og i Ringsted i indeværende uge, udsættes der svin svarende til 1/3 slagtedag til uge 49.

Søer uge 48:

Med en meget stor tilmelding af søer til indeværende uge, og med den slagtekapacitet som er til rådighed, forventes det, at der udsættes En del søer til uge 49

MARKEDS-BERETNINGEN

Mens pebernødder, brunkager og vaniljekranse nu er en del af hyggen rundt omkring i de danske hjem, så ser det bestemt ikke ud til, at de europæiske forbrugere kommer til at mangle svinekød til julemiddagen.

- Til trods for, at vi nærmer os en af de travleste uger op til jul, så er efterspørgslen fortsat afdæmpet i Europa. Det er specielt den midterste del af grisen, altså kammene og brystflæsket, der er under pres, fortæller Søren Tinggaard, der er underdirektør i Danish Crowns eksportafdeling.

Priserne på forender, bove og skinker er til gengæld ganske stabile, men fortsat på et ganske lavt niveau. Afsætningen til landende uden for Europa forløber pænt bl.a. til Japan, mens salget til det kinesiske marked er bremset noget op med sivende priser til følge.

- Når vi ser ud over Europa, så skinner det igennem, at der specielt i Tyskland er rigeligt med grise. Derfor faldt den tyske notering for anden uge i træk med næsten 30 øre, og det er altså ganske usædvanligt på den her tid af året, siger Søren Tinggaard. .





DC BEEF HAR SLAGTET OP

INDKØRINGEN AF HOLSTED ER NU SÅ LANGT, AT PUKLEN AF SLAGTEDYR ER INDHENTET. FINN KLOSTERMANN TAKKER EJERNE FOR FORSTÅElsen.

Siden Holsted stod klar til slagtninger i det tidlige forår, har indkøringen af slagteriet stået øverst på dagsordenen i DC Beef. Den fulde kapacitet rammes ikke over natten, men nu har det hårde arbejde i Holsted båret frugt.

De seneste par uger er der slagtet over 900 dyr om dagen på anlægget, og kombineret med overarbejde i Husum og Aalborg betyder det, at DC Beef har hentet puklen af slagtedyr. Derfor slagtes der nu som normalt, fortæller adm. direktør i DC Beef Finn Klostermann.

Tak til medarbejderne

- Vi har været bagud i forhold til den

service, vi gerne vil yde vores ejere, men nu kan vi igen køre med det høje serviceniveau, vi er kendt for, siger Finn Klostermann, som ønsker at sende en tak til medarbejderne på DC Beefs to andre kreaturslagterier:

- Mens vi satte Holsted i søen, har Aalborg og Husum leveret et fantastisk stykke arbejde, som jeg også gerne vil kvittere for. De har virkelig været med til at afbøde indkøringen, siger Finn Klostermann.

Tak til andelshaverne

Under hele processen har DC Beefs andelshavere udvist stor forståelse, og den

opbakning har Finn Klostermann og hele DC Beef været meget taknemmelige for.

- Den tålmodighed og forståelse, vi har mødt fra vores andelshavere, har været rigtig god. Det vil jeg gerne takke for. Alle, der har prøvet at bygge nyt, ved, at det ikke er nemt, men hvis man har en plan, kommer man i mål, og det er vi nu, siger Finn Klostermann.

DC Beef har løbende informeret ejerne om udviklingen i Holsted, og den information har været med til at give den gode forståelse, der har været hos de involverede, fortæller Finn Klostermann.

TILLÆG STIGER IGEN

I denne uge hæver DC Beef tillægget på kødkvæg med yderligere 50 øre til 150 øre pr. slagtekilo. Årsagen til stigningen er danskernes lyst til et stykke godt oksekød i julen og nytåret. Men intet varer for evigt, og DC Beef har allerede besluttet at reducere Dansk Kødkvægstillægget til 50 øre i uge 52.

For at få del i tillægget kræver det, at du har underskrevet en Dansk Kødkvæg-kontrakt, som skal sikre en jævn tilførsel året rundt. Tillægget er ens for kvier, ungtyre, stude og unge køer, og det vil fortsat variere op og ned afhængig af udbud og efterspørgsel.

Såfremt du ikke har underskrevet en kontrakt, kan den findes på hjemmesiden eller eftersendes ved at ringe på til tlf. 89 19 25 90



INGEN MULIGHED FOR REN VOGN

Der er øget fokus på smittebeskyttelse i kvægbesætninger, men DC Beef vil ikke tilbyde leverandørerne, at de kan få tilsendt en ren lastbil mod betaling. Årsagen er, at vi ikke kan imødekomme det behov, som hurtigt vil opstå. Hvorvidt din vognmænd vil tilbyde det, står for vognmandens egen regning. Vi anbefaler, at der benyttes udleveringsrum eller kreaturvogn ved udlevering, da det giver minimal smitterisiko. Samtidig giver det vognmanden en god fleksibilitet med hensyn til afhentningstid.

TILMELDING FRA UNDERNUMRE

DC Beef har bedt vognmændene om at få noteret alle CHR-numre på de dyr, der skal til slagt ude på gården ved den enkelte leverandør. Årsagen er, at staldpersonalet i Holsted har travlt, når der skal over 100 dyr ind i timen.

Skriv derfor hele CHR-nummeret på en lap papir eller leveringserklæringer og vær opmærksom på, om du som landmand har et undernummer. Et undernummer er væsentlig for, hvorvidt afregningen fungerer, samt om registreringen af fødevarekædeoplysninger er ok. Når et dyr bliver slagtet fra et undernummer, og dyret er tilmeldt fra hovednummeret, vil staldpersonalet få oplyst, at dyret ikke må slagtes, da fødevarekædeoplysninger ikke er ok. DC Ejerservice skal så have fat på leverandøren for at få bekræftet, at fødevarekædeoplysningerne er i orden.

TILMELDING TIL ÅRETS KREDSMØDER

- Gå ind på www.danishcrown.dk/ejer - log på EJERSIDEN, vælg arrangement tilmelding
- Eller send en sms til 1241 (dcmode leverandørnummer mødenummer antal)
HUSK MELLEMNUM, eksempel dcmode 93211 30 2
- Hvis ikke du har mulighed for at bruge internettet eller sms, er det muligt at kontakte et DC Ejerservice kontor.

Dagsorden for kredsmøderne

1. Valg af stemmetællere
2. Valg af dirigent
3. Beretning om selskabets virksomhed
4. Gennemgang af den reviderede og af repræsentantskabet godkendte årsrapport
5. Behandling af indkomne forslag
6. Valg af
 - a. Medlemmer og suppleanter til repræsentantskabet (for så vidt angår svinekredsene)
 - b. Medlemmer og suppleanter til kreaturforum (for så vidt angår kreaturkredsene)
7. Eventuelt

Der foretages ikke valg på kredsmøderne 2014.

Kreds	Dato	Tidspunkt	Sted	Mødenr
1	08.12	11.30/12.15	Scandic Hotels, Aalborg Ø	50
3	08.12	18.30/19.15	Golfsalonen Viborg	51
4	09.12	11.30/12.15	Hotel Arnbjerg, Varde	52
2	09.12	18.30/19.15	Aulum Fritidscenter, Aulum	53
5	11.12	11.30/12.15	Comwell Middelfart	54
6	11.12	18.30/19.15	Agerskov Kro, Agerskov	55

- Der foretages ikke valg i år
- Middagsmøder starter med spisning kl. 11.30
- Aftensmøder starter med spisning kl. 18.30

DANISH CROWN



DC EJERSERVICE

Den direkte vej er altid den korteste. Men hvem er det nu lige jeg skal tale med?
Det er vor hensigt at løse de daglige opgaver så let og effektivt som muligt, med det bedste resultat.
Derfor finder du her navn, oplysninger og ansigt på dine kontaktpersoner i Danish Crown.

HOLSTED - 89 19 25 90



EJVIND KVIESGAARD
Tlf 8919 2437
Mobil 2168 9421
ejkv@danishcrown.dk



CHENETTE JENSEN
Tlf 8919 2439
Mobil 2152 2760
chje@danishcrown.dk

ÅLBORG - 89 19 26 60



PALLE D. SØRENSEN
Tlf 8919 2661
Mobil 2949 0335
pds@danishcrown.dk



HELLE CHRISTENSEN
Tlf 8919 2671
Mobil 2444 6770
hlc@danishcrown.dk



JENS CHRISTIAN CARLSEN
Tlf 8919 3291
Mobil 2182 1746
jench@danishcrown.dk



KURT BRADE
Tlf 8919 3272
Mobil 2046 2933
ktb@danishcrown.dk

VI SIDDER KLAR VED TELEFONEN:
Mandag - torsdag kl. 8.00 - 16.00
Fredag kl. 8.00 - 15.00



TINA V. JENSEN
Tlf 8919 2440
tivaj@danishcrown.dk



HELLE BARSBALLE
Tlf 8919 3275
hba@danishcrown.dk

Tilmelding af kreaturer til slagting, returslagtninger, mv.
www.danishcrown.dk/ejer
telefonen 7013 3131, eller
ring til slagteri / Friland 8919 2763

Bestilling af øremærker
Webdyr, landmand.dk
eller 7015 5015 - tast 2 for CHR.

Nødslagtinger
Henvendelse til nærmeste slagteri.

Oplysninger om priser, markedsforhold mv.
www.danishcrown.dk/ejer og www.friland.dk
Servicetelefon 7010 1919 eller
DC Ejerservice på nærmeste slagteri, Holsted eller Friland.

Tilmelding af døde dyr - DAKA
7022 5544 eller 8795 9222

Udmelding af slagtede dyr
CHR: 77787

Tilmelding af kreaturer senest torsdag klokken 13.00 til kommende uge.
Afhentning af akutte dyr eller til indeværende uge - ring direkte til slagteriet.
Tilmelding af kreaturer til Friland dog senest onsdag klokken 14.00.

KREATURNOTERINGEN

Uge 49

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

Kalv u. 8 mdr.

	29,20	28,60	28,00	27,35	-	0
--	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Dansk Kalv

180-240 Kg.	26,85	26,85	26,85	26,35	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

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

160 Kg.	24,15	23,55	23,15	22,45	19,35	-
200 Kg.	25,45	24,85	24,40	23,65	20,75	-
260 Kg.	27,10	26,50	26,00	24,75	22,05	-
380 Kg.	27,10	26,50	26,00	21,65	18,45	-
400 Kg.	24,90	23,80	23,05	21,05	17,85	-

Tyre på 24 mdr. og derover

	19,70	18,65	17,60	16,55	14,20	-
--	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---

Kvier og stude fra 16 til 42 mdr. *

230-340 Kg.	26,20	24,10	22,00	20,10	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Kvier, unge køer og stude u. 42 mdr.

400 Kg.	24,60	22,50	20,55	19,70	17,45	-
300 Kg.	24,60	22,50	20,40	18,50	16,05	-
240 Kg.	24,00	21,90	19,80	17,90	14,95	-
180 Kg.	21,80	19,70	17,50	15,70	13,25	-

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	23,25	21,75	20,25	19,70	17,45	-
300 Kg.	20,55	19,05	18,05	17,35	15,30	-
240 Kg.	16,85	15,50	14,60	14,15	13,70	-
180 Kg.	16,25	14,75	14,00	13,00	12,70	-

* Skal opfylde fedme 3 og 4, samt farve 3

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

Ungtyre og kviekalve under 140 kg afregnes efter værdi.

Tillæg på 1,50 kr. pr. kg. for ungtyre, kvier, stude og unge køer på Dansk Kødkvægskontrakt..

TILLÆG PÅ KREATURER TIL FRILAND

Uge 49

Økologi	Tilæg til DC-notering	
Kategori		Kr./kg
Kalve u/12mdr.		1,85¹
Kvier og Stude	Variabelt tillæg	3,50¹
	Kontrakttillæg*	1,50¹
Køer		2,75¹
Restgruppe		1,25¹

Frilands-koncepter	Tilæg til DC-notering	
Kategori		Kr./kg
Friland Limousine Unik		
Tyre og Kviekalve u/12 mdr.	Variabelt tillæg	2,00¹
	Kontrakttillæg*	2,00¹
Friland Kødkvæg (75% race)	Variabelt tillæg	1,50¹
	Kontrakttillæg*	1,00
Friland Kødkvæg Krydsning	Variabelt tillæg	1,25¹
	Kontrakttillæg*	0,75

*) 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 slagting, returslagtinger mv.

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

Ring til et af slagterierne

Aalborg 8919 2660 • Holsted 8919 2590 • Friland 8919 2763

STEGT FLÆSK PÅ MENUEN

DANISH CROWN OPLEVER EN STIGENDE EFTERSPØRGSEL PÅ STEGT FLÆSK EFTER KÅRINGEN AF DANMARKS NATIONALRET.

Den danske nationalret tog en god portion opmærksomhed op mod kåringen, og vinderen var en klassisk Danish Crown-specialitet. Stegt flæsk med persillesovs tog prisen, og det har givet en øget efterspørgsel hos de danske forbrugere, fortæller pressechef Jens Hansen.

- I den her uge har der været en efterspørgsel på to tons mere. Det vil sige omkring 4.000 ekstra bakker flæsk, der er røget ud af butikkerne. Det lyder måske ikke af så meget på landsplan, men i en tid hvor der er fokus på julehandel, og der er masser af gode tilbud på andre former

for svinekød, er det faktisk rigtig pænt, siger han.

Over 63.000 danskere stemte om den danske nationalret, og knap 28.000 af dem lagde deres stemme på stegt flæsk. Et klap på skulderen til det danske svinekød, og klappet blev endnu større, da seks ud af otte nominerede var retter baseret på svin.

Kandidaterne til Danmarks nationalret var karbonader/krebinetter, brændende kærlighed, smørrebrød, stegt flæsk, æbleflæsk, stegt svinekotelet, hakkebøf og til sidst stegt sild.



FLÆSK PÅ FYNSK

STEGT FLÆSK ER EN MINDRE RELIGION. THOMAS PASFALLS BUD PÅ DEN STEGTE FLÆSK HOLDER HOVEDINGREDIENSERNE INTAKTE, MEN BRUGER DEM PÅ NYE MÅDER.

Danish Crowns hofret på både Smukfest og Food Festival er helt klassisk stegt flæsk med persillesovs og kogte kartofler, men selvom retten er ren religion for mange danskere, er der ingen grund til hænge sig helt så meget i traditionerne. Det vigtigste er ifølge kokken Thomas Pasfall, at man bruger det gode kød.

- Der er rigtig mange forskellige måder at gribe det an på, men det helt essentielle er godt kød fra en gris, der har haft det godt. Hele oplevelsen ligger i, at kødet er tilpas sprødt, men stadigvæk supersaftigt, når det er lavet, siger Thomas Pasfall.

Kunsten er ifølge Thomas Pasfall, at give flæsken høj nok varme til at blive sprødt uden at blive tørt.

Stegt flæsk med et twist

Skal flæsken paneres eller ej? Hvordan

laves sovsen? Og skal der asier eller rød-beder til? Det er mange varianter af den danske klassiker, og Thomas Pasfall har også et bud på, hvordan han vil gøre det, hvis det skal være lidt utraditionelt.

- Jeg har twistet opskriften lidt, men alle hovedingredienserne er intakte. Sprødt flæsk er lækkert, men det kan blive lidt banalt, hvis den serveres helt klassisk, siger Thomas Pasfall.

Derfor får du nedenunder Thomas Pasfalls bud på en god omgang stegt flæsk.

Kødet

- Jeg vil bruge sprængt svinebryst, fordi det holder på noget saft og kraft. Det skal selvfølgelig steges helt sprødt, så jeg vil intervalstege det i 10-15 minutter ad gangen i ovnen og hælde fedtet fra løbende.



Sovsen

- Sovsen vil jeg lave på en basisfond af skalotteløg, hønsefond og tonsvis af persille. Den skal så sigtes og have noget piskefløde og mere persille. Så vil jeg koge den blank, sigte persillekruserne fra og hælde den på chiffonflaske, så man kan bruge den som en slags persilleskum.

Kartoflerne

- I stedet for de helt klassiske kogte kartofler vil jeg lave saltbagte asparges-kartofler, knuse dem en lille smule og servere dem med skalotteløg og smør.

Tilbehør

- Det kan man gøre, som man vil. Jeg ville bruge syltet græskar til.

PANERET KØD ER *DET NYE SORT*

DANSKERE ØST OG VEST FOR STOREBÆLT KAN BRUGE LANG TID PÅ AT DISKUTERE, OM DET HEDDER EN KARBONADE ELLER EN KREBINET. MEN UANSET NAVN, SÅ HAR DET PANEREDE KØD FÅET NYT LIV I DE DANSKE SUPERMARKEDER.

Danish Crowns afdeling i Herning er begyndt at producere panerede varianter af svinekød, og det har været en kæmpe-succes.

- Det er efterhånden halvandet år siden, vi fik ideen til at tage en vifte af forskellige panerede svinekøds-produkter med i vores sortiment. Vi synes selv, det var lidt en tosset idé og var nok lidt usikre på, om tiden var løbet fra eksempelvis Gordon Bleu og karbonader. Men efter at have analyseret markedet kunne vi konkludere, at det bestemt ikke var tilfældet, fortæller Søren Madsen.

Han er daglig leder af produkt-udviklingen inden for svinekød i Danish Crown.

Otte medarbejdere

Salget af danske klassikere som paneret

flæsk og panerede skinke-schnitzler har overrasket særdeles positivt, så medarbejderne har haft travlt.

- Da jeg blev spurgt, om jeg ville være med til at starte produktionen op, sagde jeg ja med det samme. For det er både spændende og anderledes produkter, når vi sammenligner med det, vi ellers laver her Herning, siger Maria Louise Jensen, der er en af otte fuldtids-medarbejdere i den ny-etablerede panerings-afdeling.

Hjørnестenen i den nye produktion er en maskine, som klarer selve paneringen. Metoden er meget simpel og foregår stort set som hjemme i køkkenet. Først bliver kødet vædet med en blanding af mel, vand og en smule salt. Så kører det gennem en tunnel af rasp, inden kødet til slut lægges i bakker og pakkes.

Rasp af cornflakes

- Vi har arbejdet rigtigt meget med de forskellige slags rasp, som vi bruger til paneringen. Vi har både en variant, der indeholder paprika, en, hvor der er rug i raspen, en med cornflakes, og der er faktisk endnu flere varianter på vej. Det giver produktet mere kant både i smag og udseende, og den slags betyder faktisk rigtigt meget, når man skal fange forbrugerne i dag, fortæller Søren Madsen.

Efterspørgslen efter de panerede produkter er så stor, at det allerede nu har været nødvendigt at oprette et nathold, så nu paneres der kød 16 timer i døgnnet.





DC LAVER DANMARKS BEDSTE MEDISTER

DANISH CROWN HITTER STORT OG TAGER DE FEM FØRSTE PLADSER I POLITIKENS SMAGSTEST.

Politikens store smagstest har været omkring medisterpølserne op mod jul, og det er dejlig læsning for Danish Crown. DC's medisterpølser rydder bordet.

Hvert år laver Danish Crown en artikel om, hvor meget medister, der er blevet solgt til de danske juleborde. Sidste år kunne detailpak-afdelingen i Herning melde, at det drejede sig om 900 kilometer medister, eller næsten 26.000 Rundetårne stablet oven på hinanden.

I år er der mulighed for, at målestokken skal skiftes ud med en højere byg-

ning, for der er basis for, at Danish Crown slår rekorderne. I hvert fald hvis man skal tro Politikens seneste smagstest, hvor Danish Crowns produkter sætter sig tungt på vinderpladserne.

Syv forskellige medisterpølser blev prøvesmagt og alle de fem første pladser blev indtaget af Danish Crown-produkter. Smagfuld medister sætter sig på førstepladsen med fem ud af seks julehjerter, som blev givet af to kokkelærere fra Hotel- og Restaurationsskolen.

Her er de fem medisterpølser fra Danish Crown, der topper listen i Politiken:

1. Smagfuld medister (Rema 1000)
2. Frilandsgris medister (COOP)
3. Grovhakket medister, Danish Crown (Føtex)
4. Maries medister, Irmas udvalgte (Irma)
5. Vilstrupgaard medister (Lidl)

Prisen blev modtaget af Corporate Responsibility Manager for Tulip Ltd Andy Wright



TULIP LØB MED TITLEN

TULIP LTD ER NETOP BLEVET KÅRET TIL ÅRETS PRODUCENT AF KØD OG FJERKRÆPRODUKTER I STORBRITANNIEN.

Den fornemste titel gik til Tulip Ltd, da der i uge 47 blev uddelt priser ved Food & Drink Manufacturing Excellence Awards i London, nemlig prisen som Meat & Poultry Manufacturing Company of the Year.

Prisen blev uddelt af Food Manufacture magazine, og det viser tydeligt, at Tulip er blandt de absolut førende virksomheder, når det handler om produktion af fødevarer.

CEO i Tulip Ltd Chris Thomas var derfor også glad og stolt over den fornemme hæder.

- Det er en stor hyldest til vores virksomhed, og jeg vil gerne ønske alle ansatte i virksomheden tillykke og takke dem for deres store indsats, som jo er hele grunden til, at

vi har fået en så fornem pris, sagde Chris Thomas.

- Det er også en stor anerkendelse af vores evne til at identificere nye trends og udvikle nye innovative produkter, som gør, at vi kan fortsætte vores rejse mod målet om at blive nummer et i Storbritannien indenfor produktion og salg af fødevarer, fortsatte Chris Thomas.

Udover at få prisen som Meat & Poultry Manufacturing Company of the Year var Tulip Ltd også nomineret indenfor kategorierne Training Programme of the Year og Supply Chain Initiative of the Year.