



FØDEVARESIKKERHED I VERDENSKLASSE

DC Beef lever nu op til nogle af verdens skrappeste regler for fødevarerikkerhed.

› Læs mere side 13

DC UPDATE

JANUAR 2012

NY VOGNMANDSAFTALE

DEN 30. JANUAR TRÆ-
DER DEN NYE VOGN-
MANDSAFTALE I KRAFT.
LÆS OM DE VIGTIGSTE
ÆNDRINGER I DETTE
NUMMER

› Læs mere på side 4-6



TEMA Ny vognmandsaftale

LÆS OGSÅ:

MAVEN FULD AF PROBLEMER ... 7

SUCCESS FOR ALT IND - ALT UD ... 8

NYE FRILANDSPRODUCENTER SØGES ... 10

NY KATEGORI FRA NYTÅR: KALVE UNDER 8 MÅNEDER ... 14

RENTSTIGNING FRA JANUAR

DANISH CROWN HAR HÆVET RENTEN MED 0,5 PCT. ÅRSAGEN ER URO PÅ DE INTERNATIONALE FINANSMARKEDER.

Med baggrund i den uro, der i øjeblikket hersker på de internationale finansmarkeder, har Danish Crown været nødsaget til at sætte renten op. Rentestigningen er gældende fra den 2. januar 2012. Renten på smågrisekontrakter er steget med 0,5 pct. til 4,5 pct. p.a., og renten på a conto restbetaling er steget med 1 pct. til 7 pct. p.a. Renteniveauet vil være gældende frem til 1. april 2012.

Danish Crown følger løbende udviklingen på de finansielle markeder, og som perspektiverne er for øjeblikket, kan en yderligere rentestigning være en realitet til foråret.

- Danish Crown er særdeles opmærksom på den økonomiske situation ude hos andelshaverne, og vi vil selvfølgelig hellere sætte renten ned end op. Når det er sagt, så tror jeg mange stadig vil finde renten på

4,5 pct. attraktiv, siger underdirektør Vagner Bøge.

Som andelshaver er man til enhver tid velkommen til at kontakte sin faste kontaktperson, såfremt man har spørgsmål. Man finder nemmest telefonnummeret på den faste kontaktperson under adressen på afregningen.

MINDRE MEAT TIL AMERIKANERNE

FORBRUGET AF KØD I USA FORVENTES AT VÆRE 12,2 PROCENT LAVERE I ÅR END I 2007. DET SKYLDES KRISEN OG NYE SPISEVANER.



mindre kød, så har de stadig et ekstremt højt forbrug af kød i forhold til resten af verden, siger chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer, Ole Meland.

Ifølge Daily Livestock Reports og USDA toppede forbruget i 1999, hvor hver amerikaner spiste over 86 kilo kød.

Flex-vegetarer og kødfrie mandage

En anden forklaring er formentlig også ændret forbrugeradfærd. For selvom man skulle tro, at mandage er slemme nok i sig selv, så er Meatless Mondays eller kødfrie mandage blevet en stor bevægelse i USA, hvor celebre navne som Oprah Winfrey, James Cameron og Jessica Simpson taler for at spise vegetarisk på ugens første dag for at skåne miljøet, kroppen og pengepungen.

En anden nævneværdig bevægelse er flexitarianism, der taler for at spise mindre kød uden at være decideret vege-

tar. Altså en både-og løsning, hvor man fortrinsvist holder sig til grøntsager, men også spiser kød jævnlige.

Forbruget jævnes ud

Det mindre forbrug betyder en overproduktion af amerikansk kød. Det giver et eksportbehov, og for Danish Crown betyder det øget konkurrence på verdensmarkedet.

- Vi ser en tendens til, at forbruget på verdensplan bliver mere jævnt fordelt. Mens amerikanerne skærer ned på forbruget af kød, har forbrugerne i lande som Kina og andre middelindkomstlande sat deres forbrug op og køber mere kød, forklarer Karl Christian Møller, der er chefanalytiker i Danish Crown.

På den måde udjævnes forbruget af kød i verden. Faktisk stiger det samlede forbrug af kød på verdensplan så hurtigt at, at produktionen knapt kan følge med.

Det er ingen hemmelighed, at amerikanerne er glade for kød. En gennemsnitlig amerikaner forventes, ifølge det amerikanske landbrugsministerium, at spise cirka 75 kg benløst kød i 2012. Selvom det måske lyder som en god luns, er det faktisk 12,2 procent mindre end i 2007. Det skriver Food & Culture.

- Det faldende kødforbrug skyldes primært, at amerikanerne har færre penge mellem hænderne som følge af den økonomiske krise. Men selvom de spiser

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

Redaktion
Torsten Lind Søndergaard, redaktør
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

Kontakt redaktionen på 8919 1478 eller tols@danishcrown.dk

Design og tryk
Datagraf, Auning

STORT BELØB TIL BØRN I UGANDA

DANISH CROWN OG TULIP HAR SAMMEN MED EN LANG RÆKKE ANDRE VIRKSOMHEDER OG PRIVATPERSONER BRUGT 2011 PÅ AT SAMLE PENGE IND TIL UNICEF.

Såvel Unicef Danmarks generalsekretær Steen M. Andersen som Ugandas ambassadør Joseph Tomusange var tirsdag den 10. januar mødt op på rådhuset i Randers. Det skete i forbindelse med den officielle afslutning på Unicef By Randers 2011, som Danish Crown og Tulip sammen med en lang række andre virksomheder har støttet ved at indsamle penge til det gode formål.

1,3 millioner kroner

Resultatet blev en check på godt 1,3 millioner kroner, som borgmester Henning Jensen Nyhuus overrakte til Unicef. Pengene kan hjælpe tusinder ugandiske børn.

- På de mange børns vegne vil jeg gerne sig mange tak for det flotte arbejde, som Randers har gjort. Karamoja blev i 2011 ramt af den samme tørke, som en stor del af det øvrige Østafrika. Med pengene fra Unicef By Randers kan vi hjælpe flere af Karamojas børn i skole samt forbedre deres sundhedsvilkår, hvilket får stor betydning for fremtiden i provinsen, sagde generalsekretær i Unicef, Steen M. Andersen.

Indsamling giver sammenhold

Også internt i Danish Crown og Tulip har indsamlingen haft betydning.

- Den største del af vores bidrag til

indsamlingen kom fra vores Unicef-arrangement på Smukfest i Skanderborg, hvor der blev indsamlet over 100.000 kroner. Resultatet blev opnået ved frivilligt arbejde fra de ansatte. Vi er alle meget stolte af det flotte resultat, og det styrker sammenholdet i virksomheden, når vi står sammen om en god sag, sagde Unicef-ambassadør i Danish Crown-koncernen, Rune Jungberg Pedersen.

Udover arrangementet i Skanderborg har Tulip blandt andet udviklet en specielt Unicef-hotdog, som er blevet brugt ved flere arrangementer, hvor indtægterne er gået ubeskåret til Unicef.

VERDENSPREMIERE I HADSUND

DANISH CROWNS AFDELING I HADSUND HAR FÅET SIN EGEN FILM. FOR NYLIG HAVDE DEN PREMIERE PÅ DET STORE LÆRRED.

Den røde løber var rullet ud, popcornene var varme og smilende brede, da nuværende og pensionerede medarbejdere var til verdenspremiere på en film om Danish Crown Hadsund.

Filmen er skabt ud fra medarbejdernes ønske om et varigt minde om arbejdspladsen, der skal lukkes på grund af pladsmangel til produktionen. Siden foråret har Poul Loch Jensen fra Randers Amatørfilmklub, der er pensioneret slagteriarbejder fra Hadsund, og Anne-Mette Gyldenløv fra Danish Crown filmet medarbejdere, stedet og produktionen.

I fredags var sidste hånd så lagt på filmen, og det var tid for den store premiere på den 34 minutter lange film.

Det skal gøres ordentligt

I alt mødte 102 nuværende og pensionerede medarbejdere op, og dem blev der

kræset for med alt i drikkevarer, popcorn og slik. For skal man holde premiere i Hadsund, skal det også gøres ordentligt, mener fabrikschef Jørn Sølvsten.

- Der er blevet lagt mange kræfter i filmen, og derfor vil vi gerne være med til at gøre noget særligt ud af det, sagde fabrikschef Jørn Sølvsten, som i dagens anledning var i smoking.

Perfekt minde

Inden filmen blev vist, var Jørn Sølvsten meget spændt på, hvordan medarbejderne ville tage imod filmen. Bagefter var han et stort smil.

- Det gik lige, som jeg havde håbet på. Filmen var helt perfekt. Alle medarbejderne, der var med, gjorde det rigtig godt, og alle siger, det var en god oplevelse, sagde Jørn Sølvsten.

Også egenkontrolmedarbejder Maj



Nørgaard var godt tilfreds med filmen, som hun selv var med i.

- Det var summen af Hadsund. Lige nu virker det lidt underligt at se sin hverdag på film. Men når jeg ser den igen om fem, ti eller 20 år, når stedet ikke er mere, vil det være helt anderledes. Så vil den være et minde om en rigtig god arbejdsplads, sagde Maj Nørgaard.

Efter filmen var der middag og hygge i kantinen på fabrikken i Hadsund. Filmen blev kun vist denne ene gang i biografen, hvorefter den vil blive udleveret på dvd til medarbejderne.

NY VOGNMANDS- AFTALE

Den 30. januar træder den nye vognmandsaftale i kraft. Aftalen gælder for de kommende tre år. På de følgende tre sider kan du læse om de vigtigste nye elementer i den nye aftale. Det være blandt andet ny logistikskala, samlæsning med nabo, ny timetakst for pålæsning og nye regler vedrørende ren og tom bil.

NY LOGISTIKSKALA

FRA 30. JANUAR 2012 TRÆDER DEN NYE VOGNMANDSAFTALE I KRAFT MED EN NY LOGISTIKSKALA FOR SVIN OG SØER.

Som en del af den nye vognmandsaftale, Danish Crown har indgået med vognmændene, hører en ny logistikskala for svin og søer. Logistikskalaen tager udgangspunkt i en basispris til vognmanden ved afhentning af hele læs hos leverandøren. Herudover gives der et logistiktillæg svarende til fradraget hos leverandøren.

En af de største ændringer er udfasingen af de små vogne. Fremover vil langt hovedparten af vognene være på mindst 210 dyr og til vognen er fuld (vogn med hænger kan tage op til 240 grise, og antallet af grise fra 210 til 240 tæller også som et fuldt læs). 210 er derfor minimum det antal grise, der skal til for at udløse et helt læs.

Leveres der et fuldt læs på 210 grise, er fradraget pr. gris 0 kr. og dermed gratis. Skal producenten f.eks. have afhentet 350 grise, bliver de første 210 hentet til 0 kr. pr. styk, mens de resterende 140 grise hentes til 5 kr. pr. styk (se den nye tabel for svin og søer nedenfor). Eller sagt på en anden måde: det antal grise, der ikke går op i 210 eller til vognen er fuld, starter forfra i logistikskalaen.

Udgangspunktet for fuldt læs på 210 grise er levende vægt på 100 kg pr. gris. Hvis man leverer f.eks. Antonius, skal der derfor trækkes 10 procent fra. Dermed bliver et fuldt læs med Antonius på 189 grise.

LOGISTIKSKALA SVIN

MÆNGDE	LEVERANDØR LOGISTIK I KR.
- 69	-13
70 - 89	-11
90 - 109	-9
110 - 134	-7
135 - 159	-5
160 - 184	-4
185 - 209	-3
210 -	0 (BASISPRIS)

LOGISTIKSKALA SØER

MÆNGDE	LEVERANDØR	
	LOGISTIK FLEX I KR.	LOGISTIK DAGLIG I KR.
1 - 4	-65	-95
5 - 9	-35	-60
10 - 19	-25	-45
20 - 29	-15	-30
30 - 39	-5	-15
40 -	0	-5

HVAD ER ET FULDT LÆS?

ET FULDT LÆS GÆLDER FOR DE BILER, DER PÅFYLDES MINDST 210 DYR OG OPEFTER.

Leveres der et fuldt læs på mindst 210 grise, opnås fradraget på 0 kr. pr. gris. Sender vognmanden en bil, der kan tage mere end 210 grise, så regnes det stadig for et fuldt læs, bare antallet kommer over de 210 til bilen er fuld.

Det vil sige, at alt fra 210 grise til vognen er fuld tæller for et helt læs. En anden måde at forklare et helt læs på er, at alt under 210 grise ikke opnår status af fuldt læs, mens alt fra 210 grise

og op til fuld bil er fuldt læs. De eventuelt overskydende grise, der ikke kan være i vognen, starter så forfra i logistikskalaen (se side 4).

Fortsat fleksibilitet i hele læs

Tilpasning i intervallet mellem 210 og en større bil vil foregå som i dag. Det vil sige, at man aftaler med vognmanden, og at man tilpasser tilmeldingen til bilens faktuelle størrelse, når den er over 210.



SAMLÆSNING BLIVER EN MULIGHED

DE NYE AFREGNINGSREGLER FOR SVIN OG SØER GIVER MULIGHED FOR, AT TO NABOER KAN TILMELDE DYR SAMMEN.

I de nye afregningsregler bliver det muligt for to andels-havere, der er naboer, at levere samlet til Danish Crown. Det er en forudsætning for samlæsningen, at tilmeldingen sker samlet. Reglerne for samlæsning fra to naboer gælder kun for leveringer i konceptet DC Logistik med hele læs.

Ved naboer forstås to ejendomme, hvor der er produktion af husdyr, ejet af to forskellige andelshavere med maksimalt fem kilometer i luftlinje.

Fordelene ved samlæsning er ifølge underdirektør i DC Ejerservice, Vagner Bøge, mange – både for vognmænd og leverandører:

- Det er en betydelig fordel for transportøren, at han kan fylde et helt vognlæs inden for kort afstand sam-

tidig med, at vognmanden kun skal kommunikere med én leverandør, når der tilmeldes dyr. Men også for to nableverandører er der penge at spare som følge af den fordelagtige logistik, fortæller Vagner Bøge.

Tidsforbruget opgøres, som det hele antal minutter fra bilen er bakket til læssepladsen, og til pålæsningen er afsluttet. Tiden, der går med at køre mellem de to ramper på de to ejendomme, bliver lagt til det samlede tidsforbrug. Tidsforbruget registreres via GPS.

Du kan læse mere om samlæsning i afregningsreglerne pkt. 6.1.5 på www.danishcrown.dk

NYE REGLER FOR REN BIL

FRA 111 GRISE OG OP TIL ET HELT LÆS KOSTER EN TOM OG REN BIL FRA SLAGTERIET 0 KR.

Som en del af den nye vognmandsaftale er reglerne for tom og ren bil ændret. Fra den 30. januar gælder følgende regler:

- Fra 1-110 grise koster en tom og ren bil fra slagteriet 400 kr.
- Fra 111 til fuldt læs koster det 0 kr. (fuld sættevogn på 210 eller vogn med hænger op til 240)

Er der overskydende grise efter et fuldt læs, som skal med en anden vogn, koster det 400 kr. for en tom og ren bil, medmindre de resterende grise tæller mere end 110 grise.

PRISSTIGNING FOR PÅLÆSNING

TIMETAKSTEN FOR PÅLÆSNING STIGER MED 40 KR. TIL 540 KR.

Fra den 30. januar 2012 stiger timetaksten for pålæsning fra 500 kr. til 540 kr. Underdirektør i DC Ejerservice, Vagner Bøge, siger om stigningen:

- Det er egentlig ligeså meget en justering af prisen som en egentlig prisstigning. Den nuværende timepris på 500 kr. blev fastsat i 2006 og er altså ikke

prisreguleret i seks år. Det gør vi så nu i forbindelse med den nye vognmandsaftale, hvor vi sætter prisen 40 kroner op, siger Vagner Bøge.

SELVKØRERE NY DEL AF DANISH-KONTROLLEN

KRAVENE TIL TRANSPORT AF GRISE I EGET TRANSPORTMIDDEL BLIVER FREMOVER EN DEL AF DANISH-KONTROLLEN.

DANISH Produktstandard er blevet udvidet med et afsnit 10 om 'Transport af levende dyr'.

Kravene tilsvarende de danske lovgivningskrav og gælder for alle svineproducenter, der transporterer levende svin i egne biler mellem besætninger til slagtning i Danmark eller til eksport – også kaldet selvkørere.

Der bliver ikke stillet nye krav, men kontrollen med at kravene overholdes vil blive en del af de ordinære DANISH-kontroller i besætningerne fra 1. februar 2012.

Det er det tyske kvalitetssystem QS, der stiller krav om, at kontrollen med transport af levende grise skal indgå som en del af DANISH Produktstandard. Kravet har været gældende i Tyskland siden 1. januar 2011.

De nye krav er ligeledes skrevet ind i Standarden for Englandsgrise og vil derfor også være gældende for svineproducenter, der er tilmeldt denne standard.

Den nye version af begge standarder kan hentes på www.danish.lf.dk

MAVEN FULD AF PROBLEMER

STOP FODRING AF GRISE FØR AFHENTNING. DET ER SPILD AF PENGE OG SKABER STORE PROBLEMER PÅ SLAGTERIERNE.

En mave fuld af mad er en god ting, men ikke når man er gris på vej til slagtning. Det giver nemlig slagteriet store problemer, fordi de udspilede maver og tarme nemt rives itu. Det kan betyde en hel eller delvis kassering af grisen.

Den sidste fodring er samtidig spild af penge, da den ikke giver højere slagtevægt.

- De sidste fem timer er for kort tid til at have nogen betydning for tilvæksten, forklarer Jan Brochstedt Olsen, der er chefkonsulent for svinebrug ved Centrovic. Han anbefaler ligesom Danish Crown, at svinene skal være fastende mindst fem timer før afhentning.

52.000 kr. ud af vinduet

Omgrebet i kroner koster en fuld mave op til 5 kr. pr. gris.

Afliverer en svineproducent derfor 200 svin, er det op til 1000 kr. i spildt fodring. På et år med 52 leveringer er det 52.000 kr. lige ud af vinduet. Penge, som relativt nemt kan spares.

Et stort problem

På slagterierne volder de fyldte maver store problemer. Mange steder er det maskiner og robotter, som står for det hårde arbejde. De er ikke bygget til at håndtere de fyldte maver, og derfor sprækker en fyldt mave nemt. Hver gang en mave



sprækker, går produktionen i stå.

- Det er et kæmpe problem og er en stor omkostning for slagteriet. For kommer der stop på kæden, går hele produktionen i stå, og 50 mand står stille, siger Leif Brøndum Nielsen, der er fabrikschef i Sæby.

Kødet smides ud

Når maven ødelægges, kommer der ikke kun gødningsforurening på grisen, men ofte også på maskiner og medarbejdere. Alt skal så rengøres grundigt, og grisekroppen skal renses for at undgå salmonella. Ofte skæres der mange kilo af grisen, som ryger direkte i skraldespanden, og alt for ofte må hele grisen kasseres.

- Det er vores bøn, at det stopper. Det er et trist og unødvendigt spild, som påvirker alles arbejde på slagteriet, siger slagtemester på aftenholdet, John Johansen.

Også tarmhusene har efterfølgende svært ved at rense tarmene, og da meget af det er risikomateriale, koster det ekstra at komme af med affaldet.

Luk for fodret

Flere producenter har givet udtryk for, at det kan være vanskeligt at lukke ned for foderet for nogle grise, mens andre fortsat skal fodres. Men ifølge konsulent Jens Christensen kan der uden problemer lukkes for foderet for alle grise i den samme sti 12-18 timer før udlevering.

- En 12 timers faste giver ikke problemer for de grise, som ikke skal udleveres. De spiser igen, når der er foder. Det vil give en besparelse på mange tusinde kroner om året, forklarer Jens Christensen, der er selvstændig konsulent.

Ifølge hans erfaringer giver fasten ikke problemer med halebid. Tværtimod har tilbagemeldingerne været, at grisene er blevet mere livlige, når de har gået uden foder og derfor lettere at håndtere.

Chefkonsulent Jan Brochstedt Olsen fra Centrovic har også en løsning på problemet:

- Hvis grisene lukkes ud i et udleveringsrum tre, fire timer før afhentning, så de er fastende, når de ankommer til slagteriet, siger Jan Brochstedt Olsen.

DET KOSTER AT OVERTRÆDE LEVERINGSPLIGTEN

TO JYSKE ANDELSHAVERE HAR OVERTRÅDT DERES LEVERINGSPLIGT.

Som andelselskab er leveringspligten helt central for Danish Crowns virksomhed. Den er med til at sikre en høj notering og tillid, og derfor er det også en dyr fornøjelse at overtræde leveringspligten.

Boden kan være op til 25 procent af

værdien af de svin, der er undraget Danish Crown. Med de to svine- og so-andelshavere er det dog blevet besluttet kun at kræve 15 procent, da det er første gang, de overtræder reglerne.

- Når Danish Crown bliver bekendt med overtrædelse af leveringspligten,

undersøges forholdene grundigt, og der forlanges blandt andet en revisorerklæring til vurdering af unddragelsens omfang. Derefter behandles sagen i Svineproducentudvalget, og efter indstilling fra dette udvalg træffes beslutningen i bestyrelsen, oplyser Danish Crown.

SUCCESS FOR ALT IND – ALT UD

De første seks forsøgsbesætninger har afsluttet DC's koncept Alt ind – alt ud med stor succes. Derfor søger DC yderligere 10 besætninger til konceptet.

De seks besætninger, der i juni sidste år meldte sig som "forsøgskaniner" til Danish Crowns nye koncept 'Alt ind – alt ud', er nu igennem testfasen. Resultaterne er blevet analyseret, og konklusionen er klar:

- Alt ind – alt ud-konceptet har bevist sit værd. Vi har fået hævet dækningsbi-

draget for de medvirkende bedrifter, og vi har kun fået positive tilbagemeldinger fra producenterne, siger en tydeligt tilfreds Søren Højby, der har været tovholder på projektet.

Alle besætninger har opnået en produktivitet fremgang på cirka 20 kr. pr. slagtesvin i gennemsnit, og dermed er det gennemsnitlige dækningsbidrag for de seks besætninger landet på 157 kr. i gennemsnit pr. slagtesvin.

Sundere grise

Søren Højby fra DC Ejerservice har været i tæt kontakt med besætningerne under hele forløbet, og erfaringerne stemmer stort set overens:

- markant bedre sundhed
- lavere dødelighed
- lavere foderforbrug pr. kg tilvækst
- højere afregningspriser pr. kg kød
- bedre udvejning
- bedre logistik og leveringsstrategi.

- Når vi skal konkludere på Alt ind – alt ud, så er den forbedrede sundhed nok noget af det, der står stærkest tilbage som den mest markante fordel ved Alt ind – alt ud. Samtlige besætninger på nær én har oplevet markant bedre sundhed og lavere dødelighed, siger Søren Højby.

At det ikke er alle seks besætninger,

der har oplevet forbedret sundhed, skyldes, at én af producenterne i forsøgsperioden havde et uheld med en revnet fodersilo, som dermed ødelagde foderet og efterfølgende gjorde grisene syge.

Den bedste anbefaling

Af de seks forsøgsbesætninger har fire valgt at fortsætte med at producere efter Alt ind – alt ud-konceptet i samarbejde med Danish Crown. De sidste to besætninger er begyndt at producere UK-grise.

- Vi er meget tilfredse med, at fire af besætningerne fortsætter. Det er den bedste anbefaling, vi kan få, siger Søren Højby.

Han forklarer, at både han som konsulent og DC Ejerservice er kommet tættere på producenterne end normalt på grund af det rådgivende element i Alt ind – alt ud. Et tættere samarbejde, som tegner godt for fremtiden.

- Det er fantastisk for os som firma at kunne hjælpe vores ejere til en bedre hverdag. Det giver en større glæde ved arbejdet både for producenterne og for os ansatte i Danish Crown, siger Søren Højby.

Vi skal bruge flere besætninger

Selvom Alt ind – alt ud har vist sit værd, så er der alligevel foretaget nogle ændringer af konceptet undervejs. Blandt andet kommer rådgivningen i fremtiden i højere grad til at ligge hos Danish Crown suppleret af de eksterne partnere.

Svineproducentudvalget (SPU) har med baggrund i forsøgsresultaterne besluttet, at der skal køre yderligere ti besætninger igennem samt de fire, der har valgt at fortsætte.

Hvis du er interesseret i at køre Alt ind – alt ud på ejendomsniveau, så kontakt konsulent Søren Højby sohs@danishcrown.dk eller ring til ham på 51 16 28 40.

De, der ikke når at komme med i denne omgang, kommer på en venteliste.



HENRIK FORDOUBLEDE SIT DÆKNINGSBIDRAG

ALT IND – ALT UD HAR GIVET HENRIK HANSEN GLÆDEN TILBAGE SOM SVINEPRODUCENT. EN GLÆDE, DER ER NÆRMEST PROPORTIONEL MED DET HØJERE DÆKNINGSBIDRAG.

80 kroner. Det har været dækningsbidraget pr. gris hjemme hos svineproducent Henrik Hansen fra Juelsminde igennem de sidste 10 år. Men for de sidste to fulde hold grise har dækningsbidraget været 185 kroner pr. gris. En stigning, der kan ses i ansigtet på gårdejer Henrik Hansen, der udstråler en ro og en glæde, når han fortæller om den omlægning af produktionen, som han og medarbejderens Jens Jørgen Wiin har været igennem det sidste halve år.

Tid til noget nyt

Det hele startede med en smågrise-producent på egnen, der som så mange andre i disse tider måtte forlade erhvervet. For Henrik Hansen betød det et stop i leveringen af de 2. sorteringsgrise, han de sidste 10 år havde fedet op. Tiden var derfor til forandringer. Enten skulle Henrik Hansen stoppe med at producere slagtesvin og leve af agerbrug og anlægsgartnervirksomhed, eller også skulle han producere videre, men med et

dækningsbidrag på mindst 100 kroner pr. slagtesvin.

Da han hørte om Alt ind – alt ud-forsøget, var timingen perfekt, og han meldte sig.

Dødelighed på 1,2 pct.

Staldene blev vasket ned, desinficeret, tørret og kalket, og de første 1.000 30 kilos grise fra SPF flyttede ind i de rene omgivelser. Dyrene trivedes, tog 1024 gram på om dagen, og helbredet var i top.

- Med det første hold grise, vi havde igennem, var dødeligheden på 1,2 procent. Og jeg må ærligt sige, at det har været en fornøjelse at passe de her grise i forhold til tidligere. Før kunne vi bruge næsten al vores tid på at passe 10 procent syge grise. Men nu har vi næsten ingen sygdom, og det sætter en masse ressourcer fri, siger Henrik Hansen.

Så snart han og Jens Jørgen Wiin spotter en gris, som er ved at blive syg, ryger den omgående i sygesti. Det gælder om at få fat i dem, inden de lider et knæk:

- Grise, der viser svaghedstegn, sorteres fra og kommer i en opvarmet sygesti, så kommer de sig næsten altid.

De gode produktionsresultater har givet Henrik Hansen en førsteplads på LRØ's hitliste for 2. og 3. kvartal.

Forsøger at ramme loftet

Når grisene vejer 110 kg på grisevægten, bliver de hentet ved rullende tilmelding. Henrik Hansen går efter fyldte læs på 210 grise, så fradraget går i nul, og efter at ramme loftet på de 89,9 kg i slagtevægt.

- Det ligger en del penge i at arbejde med den perfekte levering på alle områder, siger Henrik Hansen.

Han har netop regnet ud, at med de nuværende forhold ligger hans nulpunkt på 8,90 kroner pr. kilo.

- Jeg må blankt indrømme, at jeg er meget tilfreds med, som tingene kører lige for tiden. Det er mange år siden, det har været så godt. Vi oplever en stor arbejdsglæde, vi kan lide at passe grise, og vi kan lide at tjene penge.

Se at komme i gang

Cyklussen i Alt ind – alt ud passer også godt til Henrik Hansen og Jens Jørgen Wiin. Der er fire uger med smæk på, hvor grisene udvejes og sendes til slagt, klarlægning af staldene og indsættelsen af de nye grise. Herefter følger en rolig periode på otte uger, og så starter cyklus igen.

Henrik Hansen kan kun give sine anbefalinger til andre, der kan se en fordel i Alt ind – alt ud.

- Det er bare om at komme i gang. Rådgivningen og partnerskabet med Danish Crown kører perfekt. Der er styr på sagerne, og der er lynhurtig respons, hvis man skal have hjælp til noget. Hvis jeg skulle sammenfatte mine erfaringer med hele forløbet, så er det professionalismisme hele vejen.

Henrik Hansen er i gang med det tredje hold grise, som, han håber, kan trække den gode notering hjem til Påske.

Henrik Hansen (tv.) og medarbejder Jens Jørgen Wiin luner sig under varmelampen i en af sygestierne på gården ved Juelsminde. Det er selvfølgelig lidt noget pjat, som fotografen har fundet på. Meningen er dog god nok. Grisene er nemlig sjældne gæster i sygestien. I det sidste hold grise på 1.000 var dødeligheden kun på 1,2 pct. Foto: Torsten Lind Søndergaard



NYE FRILANDSPRODUCENTER SØGES

FRILAND MANGLER 40-50.000 GRISE. MED EN REKORDHØJ NOTERING PÅ FRILANDSKØD OG 2013-REGLERNE LIGE OM HJØRNET KAN EN OMLÆGNING TIL FRILANDSPRODUKTION VÆRE INTERESSANT FOR MANGE.

- Vi har brug for flere leverandører, og vi har brug for at øge produktionen med mindst 50 procent. Vi har simpelthen ikke kød nok til at dække efterspørgslen.

Så kontant er meldingen fra kontorleder, Randi Kok.

Sidste år blev der slagtet ca. 100.000 Frilandsgrise, men der mangler alligevel 40-50.000 svin for at kunne følge med efterspørgslen, der især kommer fra Australien, der sidste år aftog næsten halvdelen af alt frilandskød.

Ny faresti eller Friland?

Det gode salg har betydet, at pristillægget for Frilandsgrise nu er rekordhøjt. Som Frilandsleverandør får man udover noteringen et tillæg på 3,80 kroner ekstra pr. kg, hvis grisen er mellem 80-92,9 kg. Er grisen mindre, er tillægget 2,90 kroner. Begge tillæg har i de seneste år været konstant stigende.

Det er meget forskelligt, hvad det

koster at lægge om til Friland. For en del producenter vil 2013-reglerne kræve store investeringer i nye farestier. Det kan derfor være en oplagt og rentabel mulighed for nogle at lægge om til Frilandsproduktion.

- Sidder man med en ældre ejendom, hvor man alligevel skal skifte sine farestier ud, kan det være en lejlighed til at se på, om man i stedet skulle sætte søerne på græs. For nogen vil det ligefrem kunne betale sig at skifte fra konventionel produktion til Friland, siger konsulent Jens Peter Nannerup, der står for leverandørkontakten hos Friland.

Udendørs løbegård

At have Frilandsgrise er ikke lig med, at hele produktionen er fuldstændig anderledes. Den største forskel er, at grisene bliver født udenfor i frilandshytter, hvor man kan have 12 hytter pr. hektar.

Efter fem uger kommer de indenfor, hvor de skal have adgang til store mæng-



der halm og en udendørs løbegård. Sådan et udeareal er nemt at bygge til eksempelvis en dybstrøelsesstald. Samtidig er ordninger som kontraktfinansiering for smågrise det samme for Frilandsgrise som konventionelle grise.

Alle producenter, der vil høre mere om mulighederne ved Friland, kan kontakte Jens Peter Nannerup til en uforpligtende snak på tlf. 89 19 27 62 eller Friland på tlf. 89 19 27 60.

RØDE ØREMÆRKER FORBUDT PÅ DC-SLAGTERIER

INDSKÆRPELSE: ET RØDT ØREMÆRKE BETYDER, AT DYRET ER FØDT UDENFOR DANMARK OG DERFOR UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER MÅ SLAGTES PÅ DC'S SLAGTERIER.

Ved en fejl har der været leveret et svin til et af Danish Crowns slagterier med et rødt øremærke, hvilket ikke er tilladt. Derfor ønsker DC at gøre opmærksom på gældende lovgivning om brug af øremærker til svin.

Øremærker med farverne gul og rød skal være godkendte af myndighederne (officielle CHR-øremærker påtrykt krone-logo).

Andre øremærker til svin ("interne øremærker") i andre farver end gul og rød er ikke omfattet af en officiel godkendelsesordning.

Øremærker med farvenuancer af rød kan skabe tvivl om farven og må derfor ikke være i svin og søer ved levering til slagteriet.

Det er ejeren, som er ansvarlig for korrekt mærkning. En overtrædelse kan straffes med bøde.

Rødt til udenlandske svin

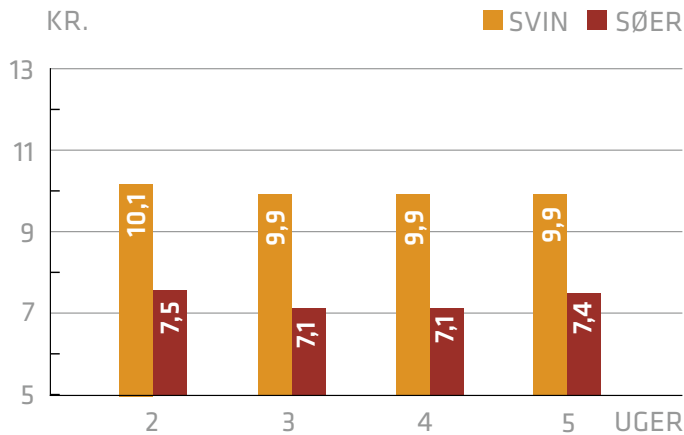
Det røde øremærke er officielt godkendt til brug for importerede dyr. Et rødt øremærke betyder derfor, at svinet er født uden for Danmark.

Danish Crowns slagterier må kun

modtage og slagte svin, der er født og opvokset i Danmark. Slagterierne må derfor ikke modtage dyr med et rødt øremærke. Det kan få meget store konsekvenser for store dele af eksporten, især til lande uden for EU, hvis der ved en fejl er slagtet et svin, som kan mistænkes for ikke at være født og opvokset i Danmark.

De ansatte og dyrlægerne på slagterierne er derfor meget opmærksomme på øremærkerne. Er der ved modtagelsen tvivl om et øremærkes farve, og dermed om svinet er af dansk oprindelse, vil dyret blive afvist fra slagtning og aflivet.

NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

UHELD MED MEDICINEREDE SVIN FRA SYGEFOLD

ENDNU ENGANG ER DER LEVERET SVIN MED MEDICINRESTER. STRAM OP, LYDER DET FRA DANISH CROWN.

Danish Crown har igen haft et tilfælde, hvor der ved et uheld blev leveret medicinerede svin pga. manglende klar adskillelse mellem sygefald og udleveringsrum.

De pågældende svin blev fundet og kasseret, men det var også nødvendigt at kassere betydelige mængder blod, tarme, pluks mm. De økonomiske konsekvenser var langt større end selvriskoen på produktansvarsforsikringen. Det kan ikke understreges kraftigt nok, at sygefolde ikke hører sammen med udleveringsrum. Risikoen for uheld er alt for stor, og de økonomiske konsekvenser løber let op i millionstørrelsen, hvis det går galt.

Det er meget, meget ærgerligt, hver gang vi har den her slags sager. De bør ikke forekomme overhovedet. Vi har indført den obligatoriske produktansvarsforsikring for at skærme leverandørerne fra at gå fallit, hvis uheldet er ude. Men en produktansvarsforsikring er ikke en forsikring mod dårligt landmandsskab. Vi forventer simpelthen, at leverandører til Danish Crown har styr på deres medicinerede dyr, siger Vagner Bøge, underdirektør i DC Ejerservice.

Den obligatoriske produktansvarsforsikring dækker op til fem millioner kroner. Er produktansvarsforsikringen tegnet via Danish Crown, er selvriskoen 40.000 kroner.

PRODUKTIONSAFGIFTEN HÆVES

SVINEAFGIFTSFONDENS BESTYRELSE HAR BE-
SLUTTET AT HÆVE PRODUKTIONSAFGIFTEN MED
10 ØRE FOR SVIN OP TIL 109,9 KG OG 15 ØRE FOR
SVIN FRA 110 KG.

Svineafgiftsfonden har besluttet at hæve produktionsafgifterne fra den 2. januar 2012.

Produktionsafgifterne pr. 2. januar 2012 ser således ud:

Eksport

- 0,60 kr. for smågrise med en levende vægt på til og med 15 kg.
- 1,35 kr. for smågrise over 15 kg og til og med 50 kg levende vægt.
- 4,80 kr. for eksporterede svin, søer, orner og polte over 50 kg og til og med 135 kg levende vægt.
- 9,60 kr. for svin, søer, orner og polte med en levende vægt på over 135 kg.

Slagtning

- 4,80 kr. pr. svin, søer, orner og polte med en indvejet, slagtet vægt på til og med 109,9 kg.
- 9,60 kr. pr. svin, søer, orner og polte med en indvejet, slagtet vægt på 110 kg og derover.

Forretningsgangen for indberetning af afgifterne vil være den samme som hidtil.

Læs mere på www.svineafgiftsfonden.dk

MARKEDSANALYSE - SVINEKØD

De Europæiske markeder er ramt af uro efter den tyske noteringsstigning.

På den ene side er efterspørgslen bedre end i starten af året, men bedringen er ikke tilstrækkelig til at dække noteringsstigningen.

På den anden side er der et pres fra slagterierne for at få hævet prisen. Det betyder, at vi ser en bedring i efterspørgslen på forender, bove og skinker. Kammene er fortsat svage, og det samme gælder baconmarkedet i UK.

Afsætningen af brystflæsk er stabil.

Ser vi på afsætningen til 3. landemarkederne er den uændret i forhold til sidste uge. Det kinesiske nytår fejres i disse dage, og det betyder, at markedet er lukket ned i en periode.

Det russiske marked og det japanske marked har en uændret efterspørgsel i forhold til sidste uge.



ÅBENT HUS

Onsdag d. 1. februar 2012
kl. 11.00-15.00

På Kjargaarden I/S,
Sundsvej 24, 7430 Ikast
(mulighed for parkering
ved indkørsel A + B)

Fremtidens kalveproduktion

På Kjargaarden er der ca. 300 krydsningskalve mellem malkekvæg og kødkvæg – født juli til oktober 2011. De er med i afprøvning af krydsningskalves potentiale for kødproduktion, bl.a. skal det undersøges om krydsningskalvene er egnede til Danish Crowns nye koncept for kalve under otte måneder. I alt har Kjargaarden ca. 2.700 kalve på stald, og leverer årligt ca. 3.500 kalve til slagting under varemærket "Dansk Kalv".

Danish Crown er vært ved lidt mad med mulighed for at smage lækre kalvesteaks.

Kl. 11.30-12.00 og 13.30-14.00 er der faglig information i gårdens værksted med fig. emner:

Krydsningskalve fra inseminering til slagting

- Formål med projekt med krydsningskalve
Kvægbruger og formand for Forum for Okse- og kalvekød Vagn Rasmussen
- Hvordan er det gået med kælvninger, livskraft, størrelse, mælkeydelse?
Erhvervsforsker Morten Kargo, VFL
- Kødkvægssæd til malkekøer – hvordan styres det i praksis?
Lars Kloster, VikingDanmark
- Fodring og tilvækst hos krydsningskalve.
Forskningsleder Mogens Vestergaard, AU, Foulum og Teamleder Per Spleth, VFL
- Praktiske erfaringer med krydsningskalve.
Slagtekalveproducent Karsten Willumsen
- Hvorfor er det en god ide at producere gode krydsningskalve?
Direktør Lorenz Hansen, Danish Crown

Alle er velkomne og der kræves ikke tilmelding til arrangementet.

Arrangør: VikingDanmark i samarbejde med Danish Crown og Videncentret for Landbrug.

Benyt
muligheden til
at se moderne
slagtekalve-
produktion i
stor skala!



www.vikingdanmark.dk



DANISH CROWN



VIDENCENTRET FOR LANDBRUG



VIKINGDANMARK®

FØDEVARESikkerhed I VERDENSKLASSE

DC BEEF LEVER NU OP TIL NOGLE AF VERDENS SKRAPPESTE REGLER FOR FØDEVARESikkerhed.

Nyt knivsystem, beskyttelsesfilm på vinduerne og farvekoder på kostene. Det er nogle af de fysiske ændringer, som er foretaget på kreaturslagteriet i Tønder for at få stedet BRC-certificeret – en certificering, der betragtes som verdens skrappeste indenfor for fødevarer sikkerhed. Danish Crowns afdelinger i Aalborg, Holstebro og Tønder er de eneste kreaturslagterier i Danmark, der er blevet BRC-certificeret.

DC Beef besluttede at blive BRC-certificeret, da visse kunder ønskede det, og det samtidig kunne lokke nye kunder til og øge salget. På den måde skaffer BRC'en arbejde og er med til at bevare de danske produktionsarbejdspladser.

- BRC'en stiller mange krav, men den giver os også mange muligheder. Certificeringen øger tilliden til DC Beef hos myndigheder og leverandører, og det styrker dermed vores konkurrenceevne, siger salgssdirektør i DC Beef, Finn Klostermann. Han er tilfreds med certificeringen og medarbejdernes indsats for at opfylde kravene.

Positiv indstilling

Det har krævet engagement fra hele organisationen at blive klar til certificeringen. Den høje

eksisterende egenkontrol og kundekrav betød, at mange af de 250 krav allerede var en del af hverdagen på slagteriet. Men BRC tænker fødevarer sikkerhed i alle led, så alle afdelinger har været involveret lige fra indkøb, salg og logistik til afdelingschefer, teknisk personale, egenkontroller og produktionsansatte på slagterierne.



Winie Hesselbjerg (midten) er sammen med egenkontroller Edel Lauridsen og afdelingschef Per Svane Knudsen ved at tjekke listen over krav til BRC-certificeringen i kølerummet i Tønder.

- Alle har haft en positiv indstilling til det, selvom det har krævet tid og energi. Nogle af kravene er der blevet rystet på hovederne af, men når det bliver forklaret, hvorfor de er nødvendige, bliver hovedrysten til nikken og forståelse, siger kvalitetsassistent Winie Hesselbjerg.

I samarbejde med gode kollegaer har hun stået for den overordnede del af certificeringen, der i juni udløste den højeste karakter – Grade A – til alle tre slagterier. Samlet mener Winie Hesselbjerg, at BRC'en klart har styrket samarbejdet afdelingerne imellem og gjort DC Beefs kvalitetspolitik mere synlig i hverdagen.

Hvad er BRC?

BRC er en britisk standard for fødevarer sikkerhed (British Retail Consortium), som benyttes af virksomheder, der eksporterer fødevarer til Storbritannien samt resten af verden. Den er udviklet af førende britiske detailkæder for at skabe en fælles standard for producenter af fødevarer og deres leverandører. Flere store virksomheder stiller i dag som krav, at deres leverandører er BRC-certificerede.

BRC vurderes som en af de standarder, der stiller de skrappeste krav til fødevarer produceren på verdensplan. Det er ikke et alternativ til myndighedskravene, men et supplement da BRC stiller bredere krav end myndighederne.

BRC består af særlige krav til ledelsen, produktsikkerhed og processtyring, hygiejne og vedligeholdelse af udstyr og bygninger, omgivelser, hygiejne og uddannelse for personale, samt generel dokumentation. Formålet med standarden er at sikre forbrugernes sundhed.

NY KATEGORI FRA NYTÅR: KALVE UNDER 8 MÅNEDER

SOM ET ALTERNATIV TIL VIDEREFEDNING INDFØRER DC BEEF EN NY KATEGORI 'KALVE UNDER 8 MÅNEDER'.

DC Beef har indført en ny kategori i noteringen 'Kalve under 8 måneder', hvor eneste krav er, at de har mindst en form 5,50. Det gælder for både tyrekalve og kviekalve.

Der er ingen krav til race, fedme og farve. Ingen krav til opstaldning, fodring og sundhedsaftaler eller andet. Med andre ord vil kalven blive afregnet som 'Kalv under 8

måneder', hvis formkrav og alder er OK. Noteringen lægges i første omgang op ad Dansk Kalv noteringen + 1,00 kr. i form 6 og med en stigning på 20 øre pr. formklasse

DC Beef håber, at der er flere, som vil benytte sig af den nye kategori, siger afdelingschef Ejvind Kviesgaard.

- Det er selvfølgelig nødvendigt, at man

kigger godt på kalven, inden den er otte måneder og vurdere om klassificeringen kan holde en formklasse 5,50. Det kan være et godt alternativ til viderefodning for kødkvægsproducenter. Men også for slagtekalveproducenter, som har nogle rigtig gode krydsningskalve, som allerede vejer godt 400 kg ved 8 måneder, siger Ejvind Kviesgaard.

TILLÆG FOR DANSK KØDKVÆG TILBAGE

FRA OG MED UGE 1 GIVES DER IGEN ET DANSK KØDKVÆG-TILLÆG PÅ KØDKVÆGSUNGTYRE UNDER 24 MÅNEDER.

Tillæg for Dansk Kødkvæg under 24 måneder i formklasse R/8 og højere i vægtgruppen 260–340 kg er tilbage fra uge 1. Tillægget bliver i første omgang på 1,00 kr. pr. kg.

Tillægget er udtryk for, at Danish Crown har brug for jævn tilførsel til Dansk Kødkvæg.

Konceptet sælges i en del butikker, og det er et produkt, som forbrugerne har taget godt imod. Tillægget vil ikke være betinget af andre ting end klasse og vægt

Niveauet for tillægget vil afhænge af, hvad markedet kan bære. Derudover kan det oplyses, at tillægget vil være et par måneder frem.

Er studen en stud?

DC Beef har indimellem erfaret, at slagtede stude ikke er registreret i CHR-registreret som stude. Afregningen fra DC Beef er påført den slagtede kategori nemlig stud. Men i forhold til FødevarerErhverv kan det give problemer. Opfordringen er derfor, at de, som har stude, bedes tjekke om de slagtede dyr i 2011 er registreret som stude i CHR-registeret.

KØD SKAL VÆRE MAGERT OG BILLIGT

JANUAR ER MÅNEDEN FOR SLANKEMAD. DET KAN SES PÅ DANISH CROWNS SALG.

Brun sovs, julegaver og julesmåkager. Julemåneden er god ved hjertet, men ikke ved livvidden eller lønkontoen. Efter en december med overflod af dyre og søde sager, er pengepungen og livvidden kommet i fokus.

Det kan ses på salget i Danish Crown, hvor magre og billige udskæringer i stort omfang kommer i forbrugernes indkøbskurve.

- Kalveforkød i tern og oksekød med

3-7 procent fedt sælger rigtig godt, og begge dele er magert og billigt. Samtidig sælger vi ikke de store mængder af oksehøjreb eller oksemørbrad, der også er fedtfattig, men ikke så billigt som de andre udskæringer, forklarer salgsdirektør i DC Beef, Finn Klostermann.

Magert svinekød

Den samme tendens gør sig gældende for svinekød, hvor det især er billige og

fedtfattige udskæringer som skinkekød i tern, koteletter, skinkeschnitzler og hakket svinekød 3-7 procent.

- Det er typisk for januar, at forbrugerne bliver mere fedt- og omkostningsbevidste, end de for eksempel er til nytår eller om sommeren, siger Finn Klostermann og peger på, at det om sommeren typisk er steaks og hakkebøffer med højt fedtindhold, der kommer i indkøbskurven og videre på grillen.

KREATURNOTERINGEN Uge 4

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

Kalv u. 8 mdr.

	30,50	29,90	29,30	28,90	-	50
--	-------	-------	-------	-------	---	----

Dansk Kalv

180-240 Kg.	27,90	27,90	27,90	27,40	-	50
-------------	-------	-------	-------	-------	---	----

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

160 Kg.	26,10	25,50	25,10	24,40	21,30	50
200 Kg.	27,10	26,50	26,05	25,10	22,20	50
260 Kg.	29,05	28,45	27,95	26,70	24,00	50
340 Kg.	29,05	28,45	27,95	24,95	22,25	50
400 Kg.	26,85	25,75	25,00	23,00	19,80	50

Tyre på 24 mdr. og derover

	20,40	19,35	18,30	17,25	14,90	50
--	-------	-------	-------	-------	-------	----

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

230-340 Kg.	31,10	29,00	26,90	24,80	-	75
-------------	-------	-------	-------	-------	---	----

Kvier og unge køer u. 42 mdr. samt stude

400 Kg.	29,55	27,60	25,75	24,70	22,35	75
300 Kg.	29,30	27,20	25,10	23,00	20,45	75
240 Kg.	28,50	26,40	24,30	22,20	19,15	75
180 Kg.	26,00	23,90	21,70	19,70	17,15	75

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	28,45	26,95	25,45	24,70	22,35	75
300 Kg.	25,25	23,75	22,75	21,95	19,70	75
240 Kg.	21,35	20,00	19,10	18,55	17,90	75
180 Kg.	20,45	18,95	18,20	16,90	16,60	75

* 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 1,00 kr. pr. kg. for kødkvægsungtyre under 24 mdr. fra formklasse R/8 og højere i vægtgruppe 260-340 kg.

TILLÆG PÅ KREATURER TIL FRILAND Uge 4

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

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

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

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

FORNEM HÆDER TIL TULIP

VERDENS FØRENDE PIZZAKÆDE, DOMINOS, HÆDREDE TULIP SOM VIRKSOMHEDENS BEDSTE LEVERANDØR

Der bliver hver dag solgt mange tusinde pizzaer fra de 762 Dominos-forretninger i England.

Pizzakædens salg vokser nemlig med mellem 4 og 10 procent om året. Blandt andet fordi der stilles meget høje krav til kvaliteten af produkter fra leverandørerne.

Det kommer blandt andet til udtryk ved award-ceremonier, hvor virksomhedens bedste leverandører bliver præmieret. Og når det gælder kvalitet, går førstepladsen til Tulip, der leverer omkring 90 procent af de kødbaserede toppings til Dominos, og det flotte resultat glæder International Sales Director i Tulip Food Company, René M. Olsen.

- Det er jo et bevis på, at vi mestrer den

basale kernekompetence, det er, at levere produkter af høj og ensartet kvalitet. Alle vores produkter er jo i hånden på en Dominos-ansat, inden de kommer på pizzaen, og det betyder, at der er meget stor fokus på kvaliteten. Samtidig er kvalitet afgørende for Dominos, da kæden kun lever af at sælge pizza. Det er ikke som i et supermarked, hvor forbrugerne bare kan vælge noget andet næste gang, og derfor er Dominos helt afhængige af, at forbrugerne får en god oplevelse af høj kvalitet – hver gang, siger René M. Olsen.

Tæt samarbejde

Han fremhæver samtidig det tætte samarbejde mellem Tulip Ltd og Tulip Food Company, når det gælder salget til Dominos.

Salget bliver således varetaget af sælgere i det engelske selskab, mens produkterne produceres på Tulips Food Companys fabrikker i Danmark og Tyskland. Det er derfor også mange ansatte, der kan tage prisen til sig som et bevis på deres gode arbejde.

- Det er jo en lang række personer i både England, Tyskland og Danmark, der yder en stor indsats. Det gælder både de ansatte i salg, kvalitet og produktion, siger René M. Olsen.

