



NYT CENTER FOR HAKKET OKSEKØD

Danish Crowns afdeling i Skjern udvider kapaciteten og bliver nyt center for hakket oksekød.

➤ Læs mere side 13

DC UPDATE

MARTS 2009

DIREKTØR I DEN BEDSTE SENDETID



Danish Crowns administrerende direktør, Kjeld Johannesen, var i weekenden 21.-22. februar i studiet på TV2 News for at svare på spørgsmål i Finansmagasinet. Den direkte anledning var Danish Crowns bebudede lukning af tre afdelinger og de op mod 860 afskedigelser. Men det egentlige emne for samtalen var den aktuelle krise i landbruget som helhed, og i særdeleshed de vilkår, der gælder for svineproducenterne.

- Danish Crown er som fødevarer virksomhed som sådan ikke ramt af krise. Men vi er ejet af 12.000 landmænd, som oplever den værste krise i mange, mange år. Det er dem, der forsyner virksomheden med råvarer, og vores råvaregrundlag er ramt af nedgang. Det koster danske arbejdspladser – senest 860 medarbejdere, forklarede Kjeld Johannesen blandt andet.

I programmet, som blev sendt otte gange hen over weekenden, efterlyste Kjeld Johannesen en markant forbedring

af de helt grundlæggende vilkår for den danske slagtesvineproduktion.

- På grund af bl.a. ekstremt forhøjede foderudgifter har økonomien været trængt i primærproduktionen de seneste to år. Hertil kommer at en række af landets kommuner har haft mere end svært ved at få behandlet de ansøgninger om miljøgodkendelser, der i nogle tilfælde har ventet i flere år. Og i øjeblikket ser vi oven i købet, at miljøgodkendelserne ankes – og at det kan give en ventetid på op til yderligere tre år. I forvejen er de danske landmænd underlagt nogle skrappe krav på eksempelvis miljøområdet, men derfor har de også udviklet sig til nogle af de dygtigste og mest effektive på verdensplan. Når man smider en finanskriser ned i den cocktail, så er der brug for usædvanlige virkemidler, siger Kjeld Johannesen.

Han understregede i programmet, at det til enhver tid er ledelsens ansvar at drive virksomheden, men at der er en

række politiske værktøjer, som det er nødvendigt, man bringer i spil i denne usædvanlige situation – i lighed med bankpakker og skattereformer.

- Landbrugets virksomheder er så markante eksportvirksomheder, at de i dag udgør en del af det samfundsøkonomiske fundament i Danmark. Med følgevirksomheder repræsenterer landbruget flere end 150.000 arbejdspladser, og det er dem, der er i fare, hvis ikke der bliver grebet ind.

Danish Crowns administrerende direktør peger på et dybere greb ned i værktøjskassen, som et bud på en akut og for Danmark økonomiske neutral løsning af de bagvedliggende problemer for et af landets vigtigste eksporterhverv.

- Det haster, og der findes i dag muligheden for at sætte ind med eksportstøtteordninger for eksport ud af EU. Her ser vi, at de øvrige EU lande er velvilligt indstillede, mens de danske politikere går imod at åbne for sådan en mulighed – selv på kort sigt. Vi taler om et værktøj, der med øjeblikkelig virkning kunne hæve noteringen mærkbart i Europa og dermed bygge bro over den økonomiske afgang, landmændene står ved kanten af lige nu, siger Kjeld Johannesen.

Hvis du ikke fik set programmet, så kan det ses her.

www.news.tv2.dk

LANDBRUG OG FØDEVAREERHVERV SAMLES I NY STÆRK ORGANISATION

Landbrugsraadet, Dansk Landbrug og Danish Meat Association (DMA) samles i en ny fælles organisation, der skal repræsentere det danske landbrug og fødevarerhverv fra jord til bord. Det bekendtgjorde organisationerne i mandags i en fælles pressemeddelelse.

Danish Crown har været med i processen, og om resultatet siger formand for Danish Crowns bestyrelse Niels Mikkelsen:

- Danish Crown hilser denne ændring meget velkommen. Det er afgørende, at både erhvervet og dets interesseorganisationer er tidssvarende, og det mener

jeg, vi kan være med til at sikre med denne sammenlægning. Det er både et spørgsmål om effektivitet og gennemslagskraft, siger Niels Mikkelsen.

Den nye organisation får hovedkontor på Axelborg i København. Den får et formandskab på 6 personer repræsenterende såvel landmænd som virksomheder. For at sikre en fokuseret interessevaretagelse vil organisationen få en bestyrelse der repræsenterer primærproducenterne, og en bestyrelse der repræsenterer virksomhederne.

Disse kobles tæt til hinanden via gensidig repræsentation. Denne model

skal understøtte politikudviklingen i organisationen, således at alle dele af medlemskredsen vil få optimal interessevaretagelse. Herudover får den nye organisation en fælles bestyrelse, som har ansvar for strategi, vedtægter, budgetter, regnskab mv.

- Vi har fra DC også tidligere givet udtryk for et behov for samling og forenkling på organisationsområdet, og derfor er vi meget tilfredse, siger Niels Mikkelsen.

DAT-SCHAUB GRUPPEN STYRKER SIN POSITION I NORDAMERIKA

DAT-Schaub har købt 50 procent af Casing Associates, USA, der er en af de største tarmvirksomheder i Nordamerika, og de to virksomheder har nu sammen oprettet et fælles ejet selskab i USA per 1. januar 2009.

- USA har altid været et meget vigtigt marked for danske svinetarme, og i mange år har Casing Associates været DAT-Schaub's største kunde i USA. Derfor er et tættere samarbejde mellem de to selskaber helt naturligt, siger Jan Roelsgaard, adm. direktør i DAT-Schaub a.m.b.a.

Det nye selskab skal operere fra samme forretningsadresse som tidligere Casing Associates Inc. i New York.

Ud over handelsaktiviteterne i Casing Associates inkluderer transaktionen også

50% ejerskab af American Runner LLC og en kinesisk fabrik med 450 ansatte beliggende nord for Shanghai.

I 2008 var DAT-Schaub Gruppens omsætning ca. 2.166 mio. DKK (385 mio. USD) og Casing Associates' omsætning ca. 310 mio. DKK (55 mio. USD).

- Gennem de sidste mange år har DAT-Schaub etableret sig på de markeder, hvor DAT-Schaub Gruppens produkter sælges, og i nogen tid har USA været et vigtigt strategisk land i vore planer. Vi er glade for, at vi fik mulighed for at blive en del af Casing Associates' succes og at Phil Schwartz fortsætter som drivkraften i udviklingen af Casing Associates LLC, tilføjer Jan Roelsgaard.



DAT-SCHAUB



LAVERE FOREKOMST AF SALMONELLA HOS DANISH CROWN

Søndag den 1. marts kunne man i BT læse, at der er mere salmonella i dansk svinekød end i det udenlandske svinekød, der importeres til Danmark.

For Danish Crown ser tallene dog væsentlig anderledes ud.

Danish Crown eksporterer mere end 90. pct. af produktionen, og et dokumenteret højt niveau af fødevarerikkerhed er en del af virksomhedens fundament.

Derfor tages der i Danish Crown 250.000 salmonellaprøver årligt, og det giver mulighed for hele tiden at følge situationen – og dermed også et overblik over, hvordan den øjeblikkelige salmonellaforekomst er.

En del af det svinekød, Danish Crown sender på markedet både i ind- og udland, optræder i statistikken over importeret kød – selv om det kommer fra dyr, der er opfostret og slagtet i Danmark. Det skyldes, at kødet efter grovpartering i Danmark sendes til bl.a. Tyskland for at blive færdigforædlet til for eksempel bacon – og herefter sendes tilbage til Danmark. På den måde registreres det som importeret kød, men både salmonellaforekomst og kontrollen af kødet er på danske vilkår.

90 pct. af det kød, Danish Crown importerer, er således dansk kød.

I 2008 var den samlede salmonel-

laforekomst i Danish Crowns dansk forarbejdede kød på en pct. Her ligger Danish Crown væsentligt bedre end gennemsnittet.

På importeret kød i Danish Crown er salmonellaforekomsten på 0,7 pct. Også her ligger Danish Crown bedre end gennemsnittet. Der er næppe statistisk sikker forskel på 0,7 pct. og 1 pct.

Fødevarestyrelsen udsendte den 1. marts en pressemeddelelse i forlængelse af BT's omtale af sagen og offentliggjorde en statistik over den generelle forekomst af salmonella.

Læs mere på www.fvst.dk

VI SKAL SE UD OVER MARKSKELLET

Nyt medlem i bestyrelsen, Peter Fallesen Ravn, har mange år på bagen som repræsentant i Danish Crown. Ansvar, engagement og lyst til udvikling af det fælles selskab har været kodeordene for den driftige sønderjyde.

Peter Fallesen Ravn er født og opvokset i Sønderjylland. Tæt på Rødekro og tæt på Immervad Bro, der mest er kendt for at lægge kampesten til hærvejen, der netop her går over bækken Immervad. Gennem århundreder var det et vigtigt knudepunkt for eksporten af okser, heste, grise og geder til de store markeder sydpå. I dag foregår eksporten nogle få kilometer derfra langs den jyske motorvej.

- Dengang som nu var Danmark kendt som et vigtigt eksportland, og måske blev vores evne til at kigge udad allerede grundlagt dengang. I hvert fald er der ingen tvivl om, at vi altid har været gode handelsmænd med fingeren på pulsen, fortæller Peter Fallesen Ravn, der kort før jul trådte ind i Danish Crowns bestyrelse.

På gården Birkelund, som han driver sammen med hustruen Birgitte, har han en so-produktion på 340 søer og en slagtesvineproduktion på 8000 styk. Gården købte de i 1995 og sammen med broderen, der overtog fødehjemmet, der kun ligger nogle få kilometer derfra, driver de 650 hektar.

- Vi kan godt lide at gøre tingene i fællesskab. Sammen kan vi effektivisere markdriften, og vi hjælper hinanden med

det praktiske. Det kræver lidt organisering, når maskiner og timer skal fordeles, men gevinsten er større end udfordringen ved at fordele sol og vind lige, siger Peter Fallesen Ravn, der også har to faglærte landmænd ansat og selv er meget aktiv i den daglige produktion.

- Jeg er nok den type, der gerne vil tage fat og gerne tage ansvar. Jeg har altid involveret mig i det organisatoriske arbejde for at kunne få indflydelse på den politiske proces, siger han og fortæller, at han i 1990 blev valgt som den hidtil yngste formand for Danmarks Landbo-ungdom.

En post han bestred i fem år indtil overtagelsen af gården.

Efter to år som andelshaver i Danish Crown blev Peter Fallesen Ravn valgt ind i repræsentantskabet og blev meget hurtigt involveret i det politiske arbejde blandt andet i vedtægtsudvalget.

Fra 2001 til 2007 havde han en plads i I&K-udvalget, og fra 2007 til 2008 sad Peter Fallesen Ravn med i SPU efter, at udvalget havde fået tildelt en lang række nye opgaver.

- Det har været utroligt spændende at være med til at træffe en lang række beslutninger, der har været med til at udvikle koncernen Danish Crown. Det har givet en indsigt og en forståelse for en uhyre kompleks organisation med rigtig mange udfordringer. Samtidig har det været lærerigt at deltage i de mange diskussioner, der har været om de store beslutninger. Og selv om vi udadtil frem-

står enige, så har der været altid været nogle gode debatter om emnerne. For vi er jo selv valgt ind som svineproducenter på, og vi ved udmærket, hvor de trykker, når der er noget galt, siger Peter Fallesen Ravn.

I øjeblikket er en af de største udfordringer for Danish Crown at bevare og udvide råvaregrundlaget. Målet er gennem høj udnyttelse af kapaciteten at sikre en høj notering til alle andelshavere. Eller sagt på en anden måde, at kapaciteten svarer til antallet af svin. Imidlertid har det for nylig betydet en reduktion i antallet af afdelinger og i antallet af medarbejdere, og derfor er diskussionen om, hvor svinene skal komme fra stadig af højeste prioritet.

- Min primære opgave som andelshaver valgt repræsentant i bestyrelsen er at sørge for, at der er en kobling mellem bestyrelseslokalet og den enkelte andelshaver. Vi er som landmænd utroligt pressede, og der er store forventninger til, at Danish Crown kan give en konkurrencedygtig notering. Derfor er der konstant fokus på noteringen. Men samtidig skal vi også udvikle vores fælles selskab, fordi vi også skal kunne fungere som landmænd i fremtiden. Og den bedste forudsætning for det er et stærkt fællesskab, hvor andelsstrukturen er stærk og levedygtig i en krise som nu, siger Peter Fallesen Ravn, der mener, at alle vil stå svagere uden for fællesskabet på et helt uigennemsigtigt marked.



STOR LYST TIL AT DELTAGE I UNDERSØGELSE

Danish Crown har i samarbejde med Megafon netop gennemført en spørgeskemaundersøgelse blandt alle andelshavere. I alt 1.848 valgte at besvare spørgsmålene, og dermed har lysten til at deltage været på højde med den forrige undersøgelse, der blev gennemført for to år siden.

Dengang valgte godt nok 2200 andelshavere at svare, men siden er antallet af andelshavere faldet.

- Jeg er glad for, at så mange har valgt at dele meninger og holdninger med os. Vi har denne gang stillet en række vigtige spørgsmål, som vil blive anvendt i det daglige arbejde og i videreudviklingen af virksomhedens strategier på væsentlige områder, siger

Anne Villemoes, kommunikationsdirektør i Danish Crown.

Hun fortæller, at langt de fleste besvarelser er kommet ind direkte via de mails, der blev sendt ud til de andelshavere, der jævnligt modtager nyheder og andre informationer på mail.

- En rundspørge af det her omfang giver os et solidt og validt redskab. Samtidig kan vi konstatere, at der er rigtig mange, der foretrækker den elektroniske model, når en undersøgelse skal gennemføres, siger Anne Villemoes.

I forbindelse med undersøgelsen blev Megafon bedt om at udtrække vinderne af et ophold i en svinehytte på Skanderborg Festivalen, 6x3 flasker

god rødvin og 25 T-shirts. De heldige vil få præmierne tilsendt hurtigst muligt.

Et ophold i Svinestien på Skanderborg Festival

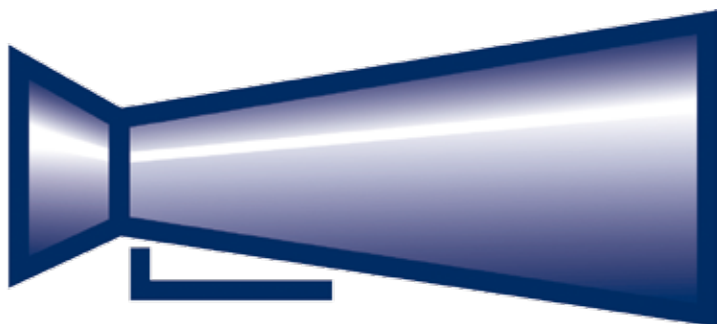
Jørgen Dahl

6x3 flasker god rødvin

Børge Povlsgaard Jensen, I/S Egøgård, Aksel Lindhardt, Jens Hansen, Anders & Karsten Beske I/S, Svend Åge Holm

25 T-shirts

Ove Damgård, Poul Badsberg, Jens Jørgen Lunde Nielsen, Henrik Sehested, Bent Andersen, Frank Nielsen, Martin Bach, Jens Frandsen, Kathrine Jensen, Poul Skovhus, Birgit Andersen, Kjeld Hansen, Aagaard, Rasmus Midtgård, Steen Søby Lauersen, Kølbjerg I/S, Claus Larsen, Torben Møller, Niels Henrik Kjær Sørensen, Henrik Westphal, Bent Braad Nielsen, Knud E. Nielsen, Preben Dalsgaard Pedersen, Poul Ove Koch, Søren Kok, Svend Åge Holm.



MEGAFON



BEDRE OG MERE PRÆCIS STATISTIK

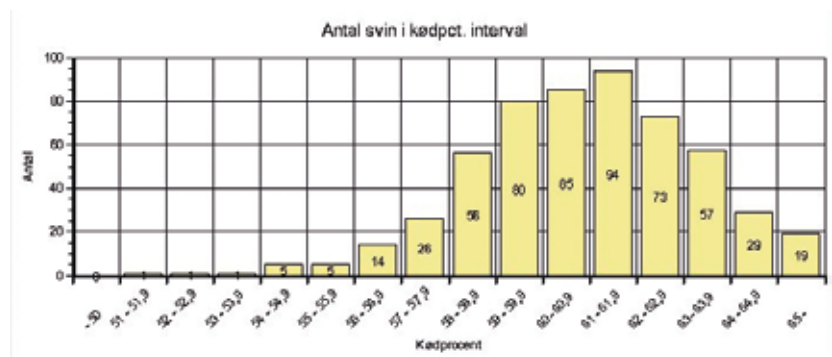
DC Ejerservice har optimeret den grafiske fremstilling af flere grafer på Landmandsportalen. Det betyder mere præcise tal og en mere overskuelig fremstilling. Forbedringerne gælder primært graferne over antal svin i forskellige kødprocentgrupper, antal svin fordelt på slagtevægt og oversigten med kødprocent fordelt på galt og hangrise, forklarer afdelingschef Jacob Rasmussen fra DC Ejerservice.

- Oplysningerne er særlig interessante, hvis man kønssorterer, så kan oplysningerne bruges i optimeringen af foderfordelingen. Men alle kan med for-

del analysere på statistikken, siger Jacob Rasmussen.

- Vi arbejder løbende med at gøre statistikken mere brugervenlig og mere

præcis og derfor modtager vi gerne tilbagemeldinger fra andelshavere, der har forslag til forbedringer eller ændringer, siger Jacob Rasmussen.



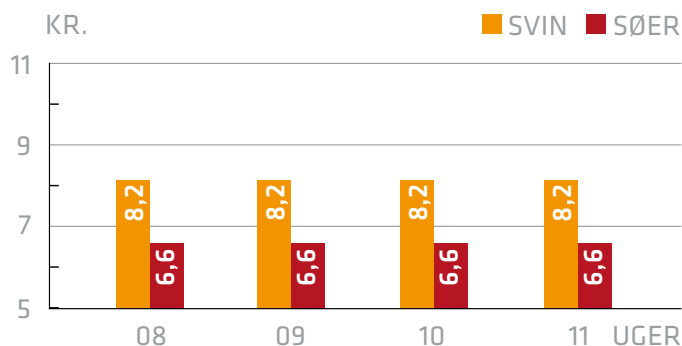
HUSK

Reproduktionsseminar d. 19.03.09 på Hotel Legoland, Billund
Tilmelding www.dansksvineproduktion.dk / møder / møder
eller mail tlq@dansksvineproduktion.dk

ÆNDRET TILMELDING AF TUNGSVIN

Tilmelding af tungsvin er ændret på www.landmandsportalen.dk, så leverandørerne ikke længere skal angive, hvor mange grise, der vejer over 83 kg. Ændringen skyldes, at det ikke længere er nødvendigt at sortere grisene i forbindelse med indtransport.

NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

MARKEDS-ANALYSE

På det europæiske marked handles der igen i denne uge på et uforandret prisniveau. Det gælder både ferske skinker og øvrige udskæringer.

Også for det engelske baconmarked samt tredjelandsmarkederne er afsætningsituationen uændret i forhold til de foregående uger. Det tyske marked er fortsat presset som følge af væsentlige afsætningsmæssige problemer i Øst- og Centraleuropa og en mat efterspørgsels-situation på hjemmemarkedet, hvor priserne på samtlige delstykker er under pres.

Det russiske marked viser imidlertid spæde tegn på bedring, men aftager fortsat mindre end for et år siden, ikke mindst som følge af fortsatte problemer med kreditforsikringer. Efterspørgslen virker alt i alt mere positiv fra russisk side, og vi forventer en fremgang i vor afsætning.

Situationen er fortsat stabil omkring afsætningen til Japan og Kina. I Japan har kunderne regnskabsafslutninger lige nu og undgår helst for store lagre, hvilket omvendt må fremkalde stigende efterspørgsel fra april måned. Priserne på det japanske marked er fortsat uforandrede og over vores amerikanske konkurrenter.

USA ligger en smule under forventningerne og aftrækket er således påvirket af den øjeblikkelige krise, der jo som bekendt er markant i netop USA.

MEDDELELSE FRA DANISH MEAT ASSOCIATION

VETERINÆRE LÆGEMIDLER

- ÆNDRERE REGLER FOR LEVERING AF DYR TIL SLAGTNING INDEN UDLØB AF TILBAGEHOLDELSESTID

Baggrund - lovgivning

Der gøres opmærksom på, at det efter fødevarerlovningen er forbudt at levere dyr til slagtning, hvis den fastsatte tilbageholdelsestid ikke er overholdt. Bestemmelserne følger af Kontrolforordningen for animalske fødevarer og Direktiv om restkoncentrationer.

Det er heller ikke tilladt at nødslette dyr, der er omfattet af tilbageholdelsesfrister.

Konsekvens

Hvis et behandlet dyr fejlagtigt bliver leveret inden udløbet af tilbageholdelsestiden og indgår i en leverance af flere dyr fra samme ejer og det ikke er muligt gennem mærkning at spore det behandlede dyr, følger det af forbuddet, at samtlige dyr skal kasseres.

Dette er en problemstilling, der særligt er rettet mod slagtning af svin, da svin ikke i modsætning til drøvtyggere er mærket individuelt.

Konsekvensen er, at slagtedyret, der er modtaget på slagteriet, skal kasseres, hvis slagteriet af landmanden er oplyst om, at leveringen er sket inden udløbet af tilbageholdelsestiden.



**MEDDELELSE FRA UDVALGET
FOR DEN BEREGNEDE
SMÅGRISENOTERING**

**STIGENDE FODER-
PRISER OG FALDEN-
DE SMÅGRISEPRISER**

Da foderleverancerne stadig er baseret på en blanding af længerevarende kontrakter og aktuelle foderpriser, justeres foderpriserne i Den beregnede Smågrisenotering månedligt.

Der anvendes et gennemsnit af kontraktpriser og aktuelle priser og aktuelt medfører det en stigning på 5 øre på slagtesvinefoderet og 4 øre på smågrisefoderet og 3 øre på sofoderet.

Mandag den 2. marts falder 7 kg og 30 kg grisene derfor med 3 kr. Næste regulering bliver den 6. april.

Foderpriser

kr. pr. FEs	nu	ny 2. marts
Sofoder	1,34	1,37
Smågrisefoder	1,83	1,87
Slagtesvinefoder	1,32	1,37

MEDDELELSE FRA SPF

**SPF SÆNKER GEBYRET FOR
EKSPEDITION OG
NAKKETATOVERING**

Med baggrund i den trængte økonomi i dansk svineproduktion har vi i samarbejde med Danish Crown fundet en løsning, så prisen for ekspedition og nakketatovering af kontraktgrise fra uge 9 ændres fra 1,75 kr. pr. gris til 1 kr., og kreditgebyret på 2 kr. pr. gris fjernes.

Billiggørelsen af kontraktfinansieringen er en håndsrækning til danske svineproducenter i en tid, hvor pengeinstitutter strammer kassekreditten. Vi håber, at besparelsen også vil få slagtesvineproducenter med tomme stalde til at fylde dem nu.

Kontakt derfor Salgsafdelingen for at høre nærmere om mulighederne for levering af smågrise.

NÅR DU UDFYLDER FØDEVAREKÆDEOPLYSNINGER

Alle andelshavere har fået tilsendt materiale til underskrivelse vedrørende fødevarekædeoplysninger. Oplysningerne skal enten registreres via Landmandsportalen (vælg Fødevarekæde) eller returneres i den vedlagte svarkuvert.

Såfremt du ikke har indsendt oplysninger endnu kan det forsat nåes.

Formålet med fødevarekædeoplysninger er at sikre nødvendige oplysninger, der har betydning for grisenes sporbarhed, herunder om grisene er produceret inde eller ude. Det drejer sig om følgende oplysninger: besætningsejerens navn, besætningens adresse, besætningens chr-nummer, besætningsdyrlægens navn, adresse og praksisnr. samt opdrætsforhold (inde- og udehold). Det er nødvendigt at udfylde alle oplysninger for hver enkelt ejendom.

Når alle oplysninger er registret, vil der blive udarbejdet et elektronisk egenkontrollsystem i forhold til EU's hygiejneforordning.

I forbindelse med de første registreringer har vi modtaget en del spørgsmål fra andelshavere og derfor vælger vi her at bringe en oversigt over de spørgsmål, der

kan give anledning til lidt uddybning. Har du behov for yderligere oplysninger er du velkommen til at kontakte DC Ejerservice på 8919 1920.

Ingen fast dyrlæge tilknyttet?

Svar: Skriv den dyrlæge, som har været tilknyttet senest

Skal dyrlægen skrive under?

Svar: Nej

Skal spørgsmålet om ude og indehold besvares, når der kun er søer på ejendommen?

Svar: Nej, dette spørgsmål skal kun besvares såfremt der er fravænnede smågrise eller slagtesvin på ejendommen.

Praksisnummer, er LVK nr. det samme?

Svar: Tidligere havde LVK kun ét praksisnummer. Det er nu ændret, så den enkelte LVK-dyrlæge har deres eget praksisnummer. Årsagen til denne ændring er, at praksisnummeret skal være knyttet til det sted dyrlægen kører ud fra og det sted dyrlægen opbevarer medicin. FVST

har oprettet en særlig nummerserie for LVK dyrlæger - 6000 -serien. Praktiserende dyrlæger, der ikke er tilknyttet LVK, har derfor andre praksisnumre.

Hvilken adresse har min dyrlæge?

Svar: Hvis den praktiserende dyrlæge f.eks. er LVK, vil adressen være lig med den adresse, hvor regningen kommer fra.

Skal stald med veranda (V-stald) opfattes som udendørs område?

Svar: Ja/nej. Åbne staldsystemer såsom verandastalde og stalde uden tætte ydermure kan ikke beskytte mod kontakt med den vilde fauna, og svinene derfra kan ikke betegnes som indendørs opdrættet, med mindre verandaen er opført med tæt ydermur (halvmur), med overdækket tag og der er trådnat fra halvmur til tag. Tag og net skal være så tæt, at fugle og gnavere ikke kan komme ind.

Skal flytningen af indkøbte grise betragtes som udendørs hold?

Svar: Nej, det er ikke udendørs, da det er tale om transport.

Hvad skal spørgsmålet om indendørs områder bruges til?

Svar: Oplysningerne om opdrætsform (indendørs/udendørs) danner sammen med fødevarekædeoplysninger grundlaget for en beslutning om, at slagtesvinene kan underkastes en forbedret visuel kontrol. Denne ændrede kontrol er kun mulig for slagtesvin, der er opdrættet indendørs efter fravæning. Informationerne om udendørs hold kan bruges til at udelukke svinene fra visuel kontrol. Informationerne skal også bruges til en ændret kontrol for undersøgelse af trikiner.

VEJLEDNING TIL WWW.LANDMANDSPORTALEN.DK

Log på landmandsportalen med eget personligt logon (SE-nummer). Vælg lev. nr. eller chr. nr. og derefter vælg Fødevarekæde under Funktion. I nedenstående skærmbillede indtastes informationer med *. Afslut ved at opdatere ved hjælp af knappen i venstre hjørne. Man vil altid kunne redigere i informationerne.



GRILLVOGNEN KOMMER VIDT OMKRING

De seneste par uger har Oksekødsdivisionens grillvogn været flittigt i brug. To gange er den blevet brugt ved åbent stald arrangementer, hvor der blev serveret kalvekoteletter og oksekødspølser. Begge steder var der kø ved disken og op mod 400-500 mennesker fik mulighed for at smage på retterne fra Danish Crown.

- Vi har fået et rigtig godt team op at køre, der kan håndtere alle arrangementer. Vognens indretning og sammensætningen af den varierede menu gør den særdeles fleksibel og velegnet til mange formål, siger Ejvind Kviesgaard fra DC Ejerservice i Oksekødsdivisionen.

I den kommende uge skal grillvognen af sted to gange. Først til en nybygget stald med malkerobotter ved Skive på Åvænget 6 og senere ved en nybygget stald med 540 stipladser til Dansk Kalv ved Videbæk på adressen Gråtorpvej 4, Vorgod.

Henvendelse og spørgsmål om grillvognen kan ske til DC Ejerservice på 8919 2400.

Oksekødsdivisionens grillvogn bliver hurtigt samlingsstedet ved åbne stald arrangementer. Her er det ved premieren i Løgstør sidste efterår.

KOM PÅ KLASSIFICERINGSKURSUS

Klassificering af dyr med det blotte øje er svært og kræver træning. Derfor vil Danish Crown tilbyde et kursus, hvor det vil være muligt at se nogle dyr – levende – og efterfølgende se de slagtede kroppe, hængt op på en krog.

Den 14. april kl. 10.30 slagteriet i Tønder

Den 16. april kl. 10.30 slagteriet i Ålborg

Den 21. april kl. 10.30 slagteriet i Holstebro

Program alle tre steder

Kl. 10.30 Ankomst

Tur i stalden for at se nogle kødkvægsdyr af forskellig kategori.

Kl. 11.15 Hvordan klassificerer vi dyrene i Danish Crown?

Oplæg ved en lokal klassificør på stedet

Afsætning og fremtidsudsigter

Ved Ejvind Kviesgaard

Kl. 12.10 Frokost

Kl. 13.00 Tur gennem slagteriet og se de samme dyr, slagtede, som der blev set på om formiddagen

Kl. 14.00 Kurset er slut.

Du er meget velkommen til at tilmelde egne dyr til slagtning i den pågældende uge, og vi vil bestræbe os på at slagte dyrene den pågældende dag.

Tilmelding: Først til mølle og max 15 deltagere per gang. Og senest en uge før hvert kursus.

Tilmelding på tlf 8919 2400.



DANSK KALV OM- KRING PÅSKEN

Der vil ikke blive slagtet Dansk Kalv i uge 15, da det ikke kan nå frem i butikkerne til påske-indkøbene. Noteringen vil derfor nedsættes i den pågældende uge.

Kalve, der forventes klar til slagtning i uge 15, skal således tilmeldes til slagtning i uge 14 eller uge 16. For kalve der udsættes til uge 16 vil den tilladte maksimale slagtevægt blive øget fra 205 kg til 212 kg..

MARKEDSANALYSE

INGEN BEVÆGEL- SER PÅ MARKEDET

Afsætningen er fortsat uændret.

Tilførslerne er fortsat begrænsede, hvilket er typisk for årstiden. Desværre er efterspørgslen tilsvarende begrænset, så vores forsøg på at hæve priserne er indtil videre ikke lykkedes.

Billedet er stort set ens på de forskellige markeder. Der er tale om lille interesse for gril-ludskæringer og fornuftig handel med forkød.

Noteringen er derfor uændret for uge 10, hvor vi forventer at slagte cirka 4800 dyr.

Udsigterne for kommende uge lyder på uændret handel.

KREATURSLAGTERIET I HOLSTEBRO ER IKKE LUKKET

Efter at Svinekødsdivisionen for nylig bebudede lukning af tre afdelinger – blandt andet afdelingen i Holstebro – er der opstået en del rygter om, at det er kreaturslagteriet i Holstebro, der er indstillet til lukning. Men det er ikke tilfældet, oplyser direktør i Oksekødsdivisionen, Lorenz Hansen.

- Vi har en slagtekapacitet, der matcher antallet af tilmeldte dyr. I praksis betyder det, at kreaturer der er rettidigt tilmeldt til den kommende uge, også bliver hentet i den førstkommande uge. Det indebærer, at vi i enkelte uger skal slagte over 6000 dyr, og det kan kun klares ved hjælp af de tre bestående slagterier, forklarer Lorenz Hansen, der mener, at forvirringen sandsynligvis er opstået, fordi svineslagteriet og kreaturslagteriet i Holstebro hører hjemme på samme matrikel, men er adskilte enheder.

DC SKJERN



NYT CENTER FOR HAKKET OKSEKØD

Danish Crowns afdeling i Skjern er netop nu ved at udvide kapaciteten på produktion af hakkekød. I løbet af de næste 14 dage vil en helt ny hakkekødslinje med mixer og hakker blive taget brug, og det vil øge den normale produktion fra 150 til 220 tons om ugen. Samtidig vil der blive investeret i nyt pakkeanlæg, så der kan varieres mellem pakkeform og pakkestørrelser for at imødekomme kundernes krav og ønsker.

- Med den aktuelle investering forbereder vi os på fremtiden, hvor

forventningerne til mængden af hakket oksekød stiger og samtidig indfører vi ny teknologi for at sikre præcis fedtbestemmelse og nedkøling af det hakkede kød til fremtidens krav, siger salgsdirektør Finn Klostermann fra Danish Crowns Oksekødsdivision.

Afdelingen i Skjern har udviklet sig til Danish Crowns centrum for hakket oksekød og håndterer bakkerne fra 180 gram til flere kilo i op mod ti varianter med forskelligt fedtindhold – og både økologisk og konventionelt.

- I de første uger af det nye år oplevede vi en meget stor efterspørgsel på hakket oksekød, og vi ramte ved flere lejligheder vores produktionsloft. Derfor er det med stor tilfredshed, at vi nu kan se frem til en produktionsforøgelse, der matcher vores forventninger til fremtiden, siger Finn Klostermann, der fortæller at investeringen i den nye linje ikke umiddelbart vil medføre nogen ændringer i antallet af medarbejdere.



HANS OG GRETHE GÅR TIL FJERNSYNET



Den 7-årige malkeko, Grethe, kommer for anden gang i fjernsynet, når Klovn bliver sendt den 20. april på TV2 Zulu. Her er hun på vej hjem fra Dyrskuet i Roskilde i selskab med Frank Hvam og Casper Christensen.

På gården i Herlufmagle på Sydsjælland er hun blot en blandt 110 andre. Men på TV er hun en ener. Den 7-årige malkeko, Grethe, vender for anden gang tilbage på landsdækkende TV i programmet Klovn, der sendes på TV2.

Historien i programmet er ganske kort, at Frank Hvam og Casper Christensen kommer til at købe koen på Roskilde Dyrskue. Det betyder blandt andet, at de må tage koen med hjem. Og malkekøer, ja – de skal malkes. Mere skal der ikke afsløres på nuværende tidspunkt. Dog kan vi fortælle, at programmet sendes mandag den 20. april.

- Det var Frank, der skulle malke, og efter lidt grundlæggende instruktion, lykkedes det at få fyldt et glas, som staks blev drukket, fortæller Hans Neerup

Jensen, der driver Kærgården sammen med hustruen Ruth.

Grethe har flere gange været brugt på dyrskuer, fødevareudstillinger og lignende som godmodig malkeko, og det var også grunden til, at TV2 oprindeligt ringede en gang for at invitere Grethe i Top Charlie Synger, hvor Grethe Sønck skulle malke koen og synge Klaus Jørgen.

- Vi valgte nummer 01183 dengang, fordi hun havde ekstra lange ben, og så fordi hun ikke har noget imod, at fremmede malke hende. Og det gik forbavsende godt – både sangen og malkningen. Jeg blev i den forbindelse spurgt om, hvad koen hed, og da hun ikke havde noget navn, sagde jeg Grethe. Så det var faktisk Grethe Sønck, der kom til at lægge navn til 01183, fortæller Hans Neerup Jensen.

I dag har Grethe – altså koen – en profil på Facebook med mere end 100 venner og der kommer stadig flere.

Før begge optagelser var Grethe blevet badet i shampoo og balsam for at være helt ren til optagelserne, og efter at have været badet i spotlight og opmærksomhed skulle Grethe og Hans tilbage til Herlufmagle. Hans bag rattet og Grethe i hestetraileren. Og da var det, at de blev overhalet af en hurtigkørende Corvette.

- Man følger sgu lidt, at man er noget ved musikken, når man efter filmoptagelserne bliver overhalet på tilkørslen til motorvejen ved Ishøj af Casper Christensen som hilser med strakt arm ud gennem vinduet, siger Hans Neerup Jensen, der årligt har besøg af omkring 5000 publikummer – blandt andet den 3. søndag i september.

DANSK LIMOUSINE FORENING

ARRANGERER ÅBENT HUS

**Lørdag den 14. marts
2009, kl. 10.00 til 16.00**
hos:

Thyge H. Dissing
Dragstrupvej 40
7950 Erslev.

Erling Andersen
Vanggårdsvej 6
Tødsø
7900 Nykøbing M.

Thorkild Reintoft
Kirkesvinget 2
7900 Nykøbing M.

Simon og Flemming Smidt
Tivekrogen 9
5863 Ferritslev.

**Lørdag den 21. Marts
2009, kl. 10.00 til 16.00**
hos:

Linda og Hans Bach Jensen
Gerå Engvej 36
9340 Asaa.

Jakob Kronborg Holmgård
Mosensvej 14

Flauenskjold
9330 Dronninglund.

Connie og Poul Thomsen
Krogenvej 7
Voerså
9300 Sæby.

Palle Skovborg
Pinnetbjergvej 2
8620 Kjellerup.

Birthe og Svend Riis
Resdal Bakke 52,
8600 Silkeborg.

Jens Anton Nørremark
Finderupvej 37
Herborg
6920 Videbæk.

Svend Erik Lauridsen
Terningvej 2
Dejbjerg
6900 Skjern.

Rasmus Rasmussen
Borrevej 13
6840 Oksbøl.

Allan Kosegarten
Sdr. Farupvej 37
6760 Ribe.

Gitte og Christian Lillien-
dahl Møller
Skast 37
6261 Bredebro.

Mogens Pedersen
Hovevej 61,
3670 Veksø.

Niels Larsen
Holbækvej 51
4571 Grevinge.

Pernille og Rene Lærke
Hansen
Bregningevej 6
4892 Kettinge.

Læs om åbent hus besæt-
ningerne på
www.dansklimousine.dk

Alle er velkomne.

Se Dansk Limousine For-
enings nye hjemmeside på
www.dansklimousine.dk

**TILSKUD PÅ
280.000
KRONER
SKAL FREMME
ØKOKØD**

**Går du med gode idéer til tiltag,
som kan være med til at fremme
afsætningen af økologisk kød?
Så har du nu mulighed for at søge
økonomisk tilskud til at gennem-
føre idéerne.**

**Økokød f.m.b.a. udlodder i 2009
i alt 280.000 kroner til mar-
kedsføring, produktudvikling og
markedsudvikling af økologisk
køddproduktion. Pengene fordeles
i flere portioner og kommer til
udbetaling i oktober 2009, når
udgifter og afrapportering har
fundet sted.**

Der er ansøgningsfrist d. 1. april.

**Ansøgning med relevant beskrivel-
se af din idé sendes til formanden
for Økokød f.m.b.a.,
Kjell Klemmensen,
Ringkøbingvej 267,
6800 Varde.**

Email: kjell@okokod.dk

**Du kan læse mere om
Økokød f.m.b.a. på hjemmesiden
www.okokod.dk**



I forbindelse med ændringerne kommer den Den Grønne Slagter også fremover i nye smarte emballager, der tydeligt fortæller, hvor meget fedt, der er i de enkelte produkter.



MAD MED MENING FRA DEN GRØNNE SLAGTER

Tulips innovationsafdeling har lavet små mirakler i udviklingen af den nye generation af Den Grønne Slagter. Sund mad handler om meget mere end en lav fedtprocent. Derfor har Den Grønne Slagter det sidste år gennemgået og ændret alle opskrifterne og kommer nu med en række ændringer af de eksisterende produkter. Fælles for dem er, at de er baseret på fire værdier.

- maksimal smag
- max 9 procent fedt
- minimum af tilsætningsstoffer
- ingen allergifremkaldende ingredienser (mælk, gluten, æg, soja)

Dermed går Den Grønne Slagter igen forrest i kampen for at give sundhedsbevidste danskere et nemt og velsmagende valg.

- Da vi sin tid begyndte at producere Den Grønne Slagter handlede det mest om, at fedtprocenten skulle være lav, men sådan er det ikke længere. Forbrugerne har også fået øget fokus på smagen af fedtfattige produkter og på at undgå overflødige tilsætningsstoffer og allergener. Derfor har vi gennemgået alle vores opskrifter for at finde alternativer til de tilsætningsstoffer, der blev brugt tidligere, siger Morten Hansen, der er Nordisk Kategori Manager i Tulip og ansvarlig for Den Grønne Slagter.

Han understreger dog samtidig, at smagen stadig er i centrum for produktudviklingen.

- Vi skal lave produkter med holdninger og meninger, der viser, at vi har taget nogle klare valg, men vi er ikke gået på

kompromis med smagen. For den er forudsætningen for succes, uanset hvilken sundhedsprofil produkterne har, siger Morten Hansen.

Netop derfor har Den Grønne Slagter også gjort op med princippet om, at der maksimalt må være 3% fedt i alle produkter.

- Nogle produkter smager simpelt hen ikke perfekt, hvis der kun er 3% fedt i. Derfor har vi valgt at sige, at målet er den bedst mulige smag med mindst mulig fedt. Det betyder, at fedtprocenten varierer fra 1% fedt i visse produkter og op til 9% fedt i andre. På den måde sikrer vi, at det er muligt at leve sundt uden at gå på kompromis med smagen, siger Morten Hansen.

Besøg www.dengroenneslagter.dk

FRILANDS TILLÆG PÅ DC NEWS

Fremover vil Frilands tillæg blive offentliggjort hver fredag på DC News sammen med en aktuell nyhed fra Friland.

- Vi vil gerne styrke kommunikationen til vores leverandører, så de i højere grad kan følge med i, hvad der sker i Friland. Vi har jo rigtig mange gode historier i Friland, og ved hjælp af DCs kommunikationskanaler har vi mulighed for at sende dem ud til alle interesserede, siger Randi Kok, kontorchef i Friland.

Nyhederne fra Friland bliver allerede i dag sendt med nyhedsbrevet og de fleste nyheder er også tilgængelige på Danish Crowns hjemmeside.

Ved samtidig at sende noteringen ud på nyhedsmailen ønsker Friland at gøre det nemmere for landmændene at orientere sig om udviklingen i tillægget. Derfor vil der også være en kort information, når der er ændringer i tillægget.

- Vi vil gerne gøre det så tydeligt som muligt, når der er stigninger eller fald i tillægget, så landmændene bedre kan danne sig et hurtigt overblik over økonomien, allerede inden de modtager afregningen, siger Randi Kok.

FRILANDSGRISEN BLEV TESTVINDER

Frilands grise klarede sig bedst, da madmagasinet "Smag & Behag"'s jury bedømte de otte gængse typer af svinekød på det danske marked. Frilandsgrisen blev testvinder, tæt forfulgt af økologisk Frilandsgris, der kom ind på en andenplads.

"Frilandsgrisene har ikke alene et bedre liv, de har også en bedre smag", lyder konklusionen efter "Smag & Behags" test af svinekam.

23 smagsdommere, der alle er professionelle på den ene eller den anden måde, smagte på otte kamstege af forskellige svinetyper og tildelte dem placeringer i nævnte rækkefølge: Frilandsgris, økologisk Frilandsgris, almindelig dansk gris, Bornholmergrisen, Antonius, Crown of Cooking, Den Go'e Gris, Grambogård Grisen.

Kammene var forinden lagt i allerbedste hænder, idet Erwin Lauterbach, Restaurant "Saison" i Hellerup stod for

stegningen. Smagsdommerne skulle vurdere hver steg og give point for udseende/svær, lugt, smag, struktur og helhed.

Overordnet var dommerne imponerede over stegenes fine kødsmag. Efter at have smagt sig igennem alle otte stege, gik flere af dem op og tog sig en ekstra "smagsprøve", hvilket fortæller noget om kødets høje kvalitet.

Efter testen skortede det da heller ikke på superlativer. Frilandsgrisen blev bedømt som "Fremragende, mør og saftig" - "Fin smag, flot farve, god struktur, saftig" - "Flot og velsmagende" - "Den perfekte steg". Mens Frilands økologiske gris fik de rosende betegnelser: "Fantastisk steg - den holder topkvaliteten hele vejen" - "Rigtigt godt produkt" - "Lækker og saftig".





FRILAND STOD STÆRKT PÅ BIOFACH

Friland var med, da Danmark som "Årets Økologiske Land" fik maksimal eksposering på økomessen BioFach i Nürnberg. Omkring 46.000 gæster fra 130 lande besøgte messen, og Friland benyttede lejligheden til at vise sin bredde som Europas førende afsætningselskab af økologisk kød.

Alt fra færdigretter, over ferskkød til prisbelønnet, co-branded luksusbacon blev vist frem for de besøgende, bl.a. fødevarerminister Eva Kjer Hansen og repræsentanter fra fødevarerudvalget.

Og budskabet var klart: Friland er økologi og dyrevelfærd – på den store måde.

- Som en del af Danish Crown koncernen har vi en professionel tilgang til produktionen af økologisk kvalitetskød med

styr på kontrol og sikkerhed i alle led fra jord til bord, fortalte Frilands direktør Karsten Deibjerg Kristensen.

Vækst kræver volumen

Mens mange mener, økologi skal være småt for at være godt, arbejder Friland effektivt og professionelt i alle led og går så vidt muligt efter vækst på både hjemmemarkedet og på eksportmarkederne.

- Det er en lidt forældet holdning, at man skal være lille for at være rigtig økolog. Ønsker man at skabe økologisk vækst i landbruget, er det også nødvendigt med producenter af en vis størrelse. I Friland er der plads til begge dele. Men det er vigtigt, at det tilsammen bliver til en vis volumen, så vi kan tilbyde vores

kunder stabile forsyninger af økologisk kød både på hjemmemarkedet og på det europæiske marked, fortæller Randi Kok, kontorchef i Friland.

Unikt samarbejde om dyrevelfærd

Som en ekstra dimension stod Dyrenes Beskyttelse sammen med Friland på standen. Samarbejdet mellem en stor kødproducent og en dyrevelfærdsorganisation er utænkeligt de fleste andre steder, og BioFach var en god lejlighed til at sætte fokus på den unikke danske model.

- Vi er meget glade for den model vi har i Danmark, og vi kunne godt tænke os at udvide til andre lande, fortalte formanden for Dyrenes Beskyttelses husdyrudvalg, Bent Hindrup fra messen.

- Dyrevelfærden er grundstenen i Frilands eksistens, og vi vil gerne vise, at dyrevelfærd ikke "bare" er noget, vi selv definerer. At kunne mærke vores kød med "Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse" giver klart en troværdighed, som er helt unik, tilføjede Randi Kok.

HÆDER TIL DC STAND PÅ TEMA 2009

Sidst i februar var Danish Crown på plads på Tema 2009, der er Skandinaviens største fagmesse for fødevarerindustrien.

35.500 besøgte messen, og mange af gæsterne lagde vejen forbi Danish Crowns stand, hvor de blev præsenteret for en række produktnyheder.

- Kunderne var meget begejstrede for vores nye produkter, hvor specielt de lækre produkter fra Crown of Cooking, Tender Pork og Tender Beef serien blev rost, siger Kristian Andreas Hansen fra marketingafdelingen.

DC's stand på messen blev kåret som den 2. flotteste stand inden for kategorien kødprodukter, og det var et skulderklap, medarbejderne tog imod med glæde.

- Vi har arbejdet meget med standen for at få den til at fremstå stilrent og signalere, at Danish Crown står for kvalitet. Derfor var vi selvfølgelig alle sammen rigtig glade, da vi fik meldingen om, at man fra arrangørside tog så godt imod vores setup, siger Kristian Andreas Hansen.



MAIL / WEB

ejerservice@danishcrown.dk
dcupdate@danishcrown.dk
www.danishcrown.dk
www.landmandsportalen.dk
www.friland.dk

SVIN / TELEFONLISTE

TILMELDING AF SVIN

Landmandsservice	7013 3131
SMS	1241

DC EJERSERVICE

Skive	8919 2323
Ringsted	8919 3149
Randers	8919 1920
Horsens, Indtransport	8919 2970

Servicetelefon	7010 1919
Daka, tilmelding	70225544
Daka, kontor	8795 9222
Falck, nødslagtning	70102030
Bestilling af øremærker	3373 2661

KREATURER / TELEFONLISTE

TILMELDING AF KREATURER

Landmandsservice	7013 3131
------------------	-----------

DC EJERSERVICE

Aalborg	89192660
Holstebro	89192850
Tønder	8919 3270
Herning	89192400

Servicetelefon	7010 1919
Bestilling af øremærker	7015 1333

FRILAND

8919 2763