

August 2016 // DET HANDLER OM MAD



indsigt

DANISH CROWN ANDELSHAVERBLAD

SMÆK PÅ SMAGEN af festival



REPORTAGE • REPORTAGE • REPORTAGE • REPORTAGE • REPORTAGE • REPORTAGE • REPORTAGE • REPORTAGE • REPORTAGE • REPORTAGE



Danske svineproducenter
tror på fremtiden og
investerer penge i nybyggeri
og ny teknologi

SIDE 4-7

FESTIVALER – DERFOR!

Nu er det sommer. Det betyder festivaltid i Danmark, hvor tusinder af mennesker mødes. Uanset om det overordnede tema er musik eller politik, så skal der jo mad til. Og nogle af sommerens festivaler – ja, de handler jo simpelthen bare om mad.

Jeg støder nogle gange på spørgsmålene: Hvorfor er Danish Crown med som sponsor, råvareleverandør eller på anden måde er legekammerat? Hvilken værdi har det for vores firma, at vi bruger penge og kræfter på disse mange festivaler?

Spørgsmålene er relevante, og som virksomhed skal vi altid være klar til kritisk at evaluere indsatsen og værdien af det enkelte samarbejde eller sponsorat.

Men jeg synes nu, at argumenterne for at være til stede er mange og gode.

Du kan for eksempel finde en del gode argumenter i en artikel i dette blad om vores deltagelse i kokkekongurrencen Sol Over Gudhjem i den sidste weekend i juni.

Ved den heftigt mediedækkede begivenhed – TV2 transmitterede kokkedysten med nogenlunde samme iver, som var det Tour de France og ikke Tour de Kok – leverede vi krogmodnet kalveryg til selve konkurrencen. Men vi fik også lejlighed til at uddele hundredevis af kilo smagsprøver på andre slags kalvekød.

Det er her, det begynder at blive interessant for Danish Crown. Der var 15.000 gæster alene til kokkekongurrencen i Gudhjem, som var vilde med vores produkter.

Til den kommende storfestival i Skanderborg – kendt som Smukfest – kommer der langt flere mennesker, i alt godt 30.000 betalende gæster hver dag i de fem augustdage, festivalen i bøgeskoven varer. De har brug for en del mad.

Derfor er både Danish Crown Pork, Danish Crown Beef og Tulip til stede med i alt ni salgssteder.

Og for at fortælle omverdenen bare lidt om, hvad vi kan som koncern, laver Tulip og Danish Crown i fællesskab Danmarkshistoriens første "Meatcrawl" – et kødløb, hvor deltagerne på under to timer får serveret syv gange dansk kvalitetskød syv steder i bøgeskoven.

Smukfest er ikke det eneste eksempel. Tulip har hen oversommeren også været med på Grøn Koncert, hvor man har solgt pølser, burgere og bacon i stor stil.

Og i sensommeren vil den store Food Festival i Aarhus få deltagelse af Danish Crown Pork. Her handler det om at fortælle forbrugerne om svinekødets fortræffeligheder. Til at gøre det får Danish Crown blandt andet hjælp af stjernekokken Jesper Koch.

Jeg er ikke i tvivl om, at events for store menneskemasser har en stor værdi for os. Vi skal huske, at Danish Crown på ferskkødsområdet ikke er et forbrugerbrand med egne varemærker ude i butikkerne. Derfor risikerer vi at blive usynlige overfor forbrugerne, hvis ikke vi gør noget selv for at vise dem, hvad vi står for.

Hvad enten det er i Gudhjem, Skanderborg eller i Aarhus, kan vi vise forbrugerne, hvad vi duer til. Og når folk spørger: "Hvor kan man få opskriften?" og "Kan man få det som en færdigret?", som de gjorde til Sol over Gudhjem, kan man sige, at vores mission er lykkedes.

God læselyst og på gensyn i september.

Med venlig hilsen
Erik Eisenberg,
Kommunikationsdirektør i Danish Crown

indsigt

- er Danish Crowns blad til andelshaverne
- udkommer 10 gange årligt
- har et oplag på 8.500 stk.

Redaktion: Henrik Lomholt Rasmussen, ansvarshavende redaktør
Design/opsætning: Rilla Jensen, Danish Crown Marketing
Tryk: Scanprint

Kontakt redaktionen på 8919 1541
eller helra@danishcrown.dk





SIDE
12-13

FIND KAMMERTONEN,
SIG "GRIS"



SIDE
18

APPEN "EJER" GØR TIL-
MELDING NEMMERE



SIDE
16-17

S.O.S!
UK-GRISE SØGES



SIDE
8-9

STREETFOOD-KONCEPT
TESTES PÅ SMUKFEST



SIDE
14-15

EJERSERVICE
RÅDGIVNING HITTER



SIDE
10-11

DANSK KALV KASTER
GLANS OVER BORNHOLM



SIDE
4-7

DER ER STADIG EN
FREMTID I SLAGTESVIN





Her tror man på fremtiden

To landmænd vil udvide deres produktion ved at bygge nyt og renovere ud fra en idé om, at der fortsat skal produceres svin i Danmark.





Arne Larsen tror på en fremtid inden for slagtesvineproduktion. Derfor renoverer han en af de gamle stalde på Søbygaard (øverst) og bygger samtidig til, hvilket vil give 2.100 nye stipladser. Den nye stald forventes at kunne tages i brug 15. september i år (nederst).



Tilskud fra Danish Crown er en fin hjælp til finansiering af nybyggeri.

Torben Kuhr står her på det stykke jord, som han agter at bebygge, lige så

snart han får ja til tilskud fra staten.

En tro på fremtiden er den primære årsag til, at Arne Larsen i år gik i gang med dels at bygge en ny stald, dels at renovere en ældre stald på Søbygaard ved Assens.

- Først i 2015 godkendte banken vores budget, som indeholdt Danish Crowns tilskud på 15 øre pr. kg gris i fem år ved nybyggeri. Sideløbende søgte vi – og fik – statens tilskud til investering i miljøteknologi. Det var selvfølgelig kærkomment, siger Arne Larsen.

Da en ny ansøgningsrunde åbnede i maj i år, søgte han atter om tilskud.

- Vi håber selvfølgelig på at få en ny godkendelse i efteråret. Men grundlæggende handler vores byggeri om, at vi tror på, at der stadig kan tjenes på at lave slagtesvin i Danmark. Derfor vil vi udvide produktionen fra 12.000 til 14.000 slagtesvin om året, siger Arne Larsen.

Havde han ikke fået finansieret sit byggeprojekt af banken, havde han lukket slagtesvineproduktionen og koncentreret sig om sin so-besætning. Men nu kan han se frem til at tage en ny slagtesvinestald i brug 15. september.

Til den tid vil Arne Larsen i den nye tilbygning råde over 2.100 nye stipladser – der vil kunne udløse 740 kr. pr. stiplads i tilskud – samt 1.600 renoverede stipladser.

- Inventaret var nedslidt, og to af staldene var for dårlige til, at det kunne betale sig at proppe nyt inventar i dem. Derfor bygger vi nyt på den ene ejendom og renoverer kun en af de gamle stalde, fortæller Arne Larsen, der ser frem til at få 3.700 stipladser med ét foderanlæg.

- Det bliver med rastløs vådfodring og ædetidsstyring. Det erstatter det eksisterende anlæg med tørfoder efter ædelyst for yderligere at spare på foderforbruget. Der ligger økonomien i slagtesvineproduktion, fastslår Arne Larsen.

Midt i juli havde han en amerikanersilo, den anden af slagsen, og et transportanlæg på plads på en af ejendommene.

- Så kan vi have alt korn til produktionen her og er fri for at flytte korn, konstaterer Arne Larsen.

En mand mere

På Dalbygård ved Gjern har Torben Kuhr også Danish Crowns tilskud med i sit budget for opførelsen af en ny stald med 2.000 stipladser.

- Tilskuddet fra Danish Crown er en fin hjælp til finansieringen, som vi har på plads. Det samme gælder miljøgodkendelsen. Men vi går først i gang med at bygge, hvis vi får ja til ansøgningen om tilskud fra staten. Ellers er det ikke rentabelt, fastslår Torben Kuhr.

I nybyggeriet vil han blandt andet have fokus på øget velfærd ved at forsyne sygestierne med gulvvarme.

Vi tror på, at man skal blive ved med at producere grise herhjemme. Skal vi være med til det, bliver vi nødt til at udvide vores produktion.

Torben Kuhr, Dalbygård

- Og så vil jeg gerne have ansat en mand mere. Vi tror på, at man skal blive ved med at producere grise herhjemme. Skal vi være med til det, bliver vi nødt til at udvide vores produktion, som lige nu er forholdsvis lille med 8.000 grise om året, siger Torben Kuhr.

Både han og Arne Larsen glæder sig over de seneste meldinger om bedre udsigter for Danmarks svineproducenter og dansk landbrug generelt.

- Det er selvfølgelig kærkomment med godt nyt, men vores byggeri er baseret på andre forhold, siger Arne Larsen.



Danish Crown Beef tester nyt street food-koncept





På Smukfest tester Danish Crown Beef, om chili con carne kan være et alternativ til det voksende segment med hurtig mad, som købes, når man er på farten.

Den hurtige mad, man køber på vej fra A til B, kan se frem til at få konkurrence. I hvert fald hvis det står til Danish Crown Beef, som gerne vil have danskerne til at nyde en portion chili con carne, mens de er på farten.

Om den idé rammer forbrugernes smagsløg, bliver testet på Smukfest i Skanderborg 3.-7. august.

- Folk hungrer konstant efter noget nyt. Derfor vil vi bruge festivalen til at afprøve, om folk vil snuppe en gang chili con carne, ligesom man lige stopper op og spiser en pølse, når man går forbi en pølsevogn eller er på banegården, siger Senior Manager, Sales Morten Bruun Enemærke.

Som blikfang serveres retten fra Danish Crown Beefs bøfmobil, der er forsynet med kraniet fra en langhornet ko oven på førerhuset og teksten "Good taste, great company" på den trehjulede varevogns sider.

- To unge kvinder med cowboyhatte vil køre bøfmobilene rundt på festivalen og sælge en portion chili con carne for 40 kr., lyder det fra Morten Bruun Enemærke.

For de penge får man et hurtigt måltid, som sagtens kan få en håndfuld kokkehuer af smagsdommerne ifølge produktudvikler Jens Julius fra Danish Crown Beefs afdeling i Sønder Felding.

- Retten er baseret på en gammel opskrift fra Texas, som vi lavede med de originale ingredienser og serverede for personalet her i afdelingen. Alle var vilde med den, understreger Jens Julius med et smil og melder om en moderat dosering af chili.

- Retten er ikke voldsomt stærk, så alle kan være med. For at give mere bid og tyngde supplerer vi det hakkede oksekød med flager af oksekød i forskellige strukturer samt røde kidneybønner og majs, siger Jens Julius.





Labskovs vakte lykke

Mmmmm. Kokken Mikkel Marschalls skipperlabskovs lavet på kalvebryst fra Danish Crown Beef gik rent ind hos deltagerne i et netværksarrangement til kokkekongurrencen Sol over Gudhjem.

- Ved at servere labskovs til netværksmødet fik vi vist retten for et vigtigt publikum i form af topdirektører fra dagligvarekæder, sponsorer, marketingfolk og journalister, siger Mikkel Marschall.

Han melder om stor interesse for labskovs.

- Den vakte opsig. Labskovs er man ikke vant til at få, og da slet ikke om sommeren, fortæller Mikkel Marschall, som havde gjort retten sommerlig ved at servere den med nye kartofler.

Kalv - i form af krogmodnet kalveryg - indgik også i Sol over Gudhjems kokkekongurrence. Den blev vundet af Henrik Jyrk fra Restaurant Kul.

- Henrik vil nu i gang med at servere krogmodnet kalvekød på sin restaurant. Det er stort, fastslår Mikkel Marschall, der står bag Sol over Gudhjem.



Kalvekød i hovedrolle til kokkedyst

Dansk Kalv vakte begejstring til kokkekongurrencen Sol over Gudhjem.

Hvor kan man få opskriften, og kan man få det som færdigret?

Sådan spurgte flere af gæsterne hos Danish Crowns stande til Sol over Gudhjem, Danmarks største kokkekongurrence, sidst i juni. Spørgsmålene var møntet på den skipperlabskovs, som kokken Mikkel Marschall havde lavet på kalvebryst fra Danish Crown Beef.

Og retten var populær. Der blev delt over 100 kg smagsprøver af skipperlabskovsen ud. I øvrigt samme mængde som den anden smagsprøve fra Dansk Kalv - nemlig tyndskåret kalvefilet, marineret i bornholmsk rapsolie med krydderier.

Salgsdirektør i Danish Crown Beef, Claus Hein, fortæller, at gæsterne var særdeles positive overfor smagsprøverne.

- Folk kom tilbage efter mere, og vi havde ikke en eneste negativ reaktion. Tværtimod spurgte ca. halvdelen efter opskriften på labskovs, og rigtig mange ville vide, om man kan købe den som færdigret, siger Claus Hein.

Kalveproducenter var med

Claus Hein fortæller videre, at Danish Crown Beefs tilstedeværelse på Sol over Gudhjem var alt andet end tilfældig.

- Der var 15.000 mennesker til stede ved konkurrencen, og rigtig mange smagte, spiste og hørte om kalvekød. Derudover var

der masser af medieomtale, hvor blandt andet TV2 sendte live, påpeger Claus Hein.

Til at uddele de mange smagsprøver havde Danish Crown Beef for andet år i træk allieret sig med ægteparret Marianne og Kurt Bjerrum, der er kalveproducenter og leverer til Dansk Kalv.

Ifølge Claus Hein føjede det en yderligere dimension til gæsternes interesse for kalvekødet.

- Det gav helt klart noget ekstra, at folk fik mulighed for at møde Marianne og Kurt og høre dem fortælle om deres kalveproduktion. Folk tog godt imod det, og mange spurgte interesseret ind til, hvordan de driver deres kalveproduktion, hvordan kalvene har det og så videre, siger han.

Større interesse for kalv

Sponsoratet af Sol over Gudhjem og flere andre tiltag har ifølge Claus Hein ført til en større interesse for kalvekød i Danmark.

- Både hos forbrugere og professionelle kokke er interessen for kalvekød steget. Det hænger blandt andet sammen med den store medieomtale, vi har fået - blandt andet igennem Sol over Gudhjem. Jo mere forbrugerne hører om og smager på kødet, jo større bliver interessen.

Næste større begivenhed for Dansk Kalv bliver til Food Festival i Aarhus fra den 2. til den 4. september i år.



Opskrift på Mikkel Marschalls skipperlabskovs

INGREDIENSER:

- Et kg sprængt kalvebryst
- To kg nye kartofler
- Et kg smør
- 500 gram gulerødder
- Laurbær
- Hele peberkorn
- Vand

Kalvebryst, gulerødder, laurbær og peberkorn dækkes med vand i en gryde og bringes i kog. Det skal småsimre i ca. tre timer.

Kartoflerne koges separat i en anden gryde i ca. 20 minutter, til de er møre.

Når kød og kartofler er færdigkogt, tages de op af gryden og skæres i tern af to gange to cm. Tre deciliter af kogefonden fra kødet gemmes.

Til sidst blandes kød, kartofler, smør og kogefond sammen til en skipperlabskovs. Smag til med salt og peber.

Velbekomme!



Sig grise om dine svin

At tale om grise i stedet for svin kan være med til at rette op på det skrantende salg af svinekød.

Farvel svin, goddag gris. Står det til Uffe Frovst, CEO hos Danish Crown Pork B2C, vil det være en god idé at lade s-orde ryge ned i gyllekanalen. I hvert fald når det handler om kontakten til og med forbrugerne.

- Der er en masse negative associationer forbundet med ordet "svin" hos mange forbrugere. Det stammer helt tilbage fra ens barndom. Hvis ens værelse var rodet, blev man fortalt, at det lignede en svinesti. Selve ordet "svin" bliver også brugt som skældsord. Derfor er "gris" et bedre ord at bruge, forklarer Uffe Frovst.

Ifølge Uffe Frovst er ændringen fra "svin" til "gris" dog ikke nok. Han ser gerne, at hele værdikæden i grisekødsbranchen bliver gået igennem i sømmene for at omdanne negativt ladede ord til mere positive vendinger.

- Vi må nok erkende, at der har været en tendens til at bruge ord, der ikke er rettet mod forbrugerne. En del kan opfattes negativt eller være svære at forstå. Et ord som "konventionel" er for eksempel ikke særlig tydeligt for forbrugeren. For hvad betyder konventionel eller specialgris lige, og hvad dækker det over? Derfor vil vi gerne kalde det "Dansk Staldgris" og "Dyrevelfærdsgris" i stedet for, forklarer Uffe Frovst.

Samarbejde med L&F

Danish Crown har derfor taget initiativ til et samarbejde med Landbrug og Fødevarer (L&F) for at sprede budskabet om de nye ord og begreber. Hos L&F er markedsudviklingschef Mette Gammichia enig med Uffe Frovst i hans betragtninger.

- "Gris" lyder bedre end "svin" for forbrugerne, for hvem svin er et negativt ladet ord. Det forbindes med masseproducerede dyr, som kun lever for at blive slagtet. Derimod er gris mere positivt ladet. Ordet leder tankerne i retning af husdyr, noget



hyggeligt og en romantisering med bondegård og Morten Korch-idyl samt minder fra barndommen, siger hun.

Vi ved fra USA, at det har fungeret godt at ændre navnene på grisens udskæringer, så det mere minder om de navne, vi kender fra oxen.

Uffe Frovst, CEO Danish Crown Pork B2C

Nye navne til udskæringer

Uffe Frovst peger på, at grisens forskellige udskæringer også kunne have godt af at få nye navne. Han nævner som eksempel, at nakkekoteletter og skaftkoteletter med fordel kunne omdøbes til "rib-eye" og "new-yorker koteletter".

- Vi ved fra USA, at det har fungeret godt at ændre navnene på grisens udskæringer, så det mere minder om de navne, vi kender fra oxen. Det hænger nok sammen med, at der har været arbejdet mere med navnene på okseudskæringer, fordi langt flere af udskæringerne er solgt som ferskt kød. Der er grisekød i højere grad blevet forædlet til eksempelvis leverpostej og pølser, siger Uffe Frovst.

Det er Mette Gammichia enig i.

- Nye navne kan give udskæringerne højere værdi og fjerne indtrykket af svinekød som noget, der er billigt og af en ringere kvalitet end oksekød. Det kan give flere penge på bundlinjen, påpeger hun.





Den Magiske Gris

På www.denmagiskegris.dk kan du finde lækre opskrifter på retter med gris. Scan QR-koden og bliv inspireret til, at lave gris på nye måder.





OLE LUND NIELSEN ER
NY KONSULENT HOS
EJERSERVICE, MEN HAR
VÆRET I FAGET I MANGE
ÅR. HAN DELER VELVILLIGT
UD AF SIN VIDEN
OG GIVER GODE RÅD.





Ejerservice opruster

Ejerservices rådgivning er så efterspurgt, at man har udvidet med to nye konsulenter. En af dem er Ole Lund Nielsen, der har 19 års erfaring som svinerådgiver.

I rammer justeringen af automaterne næsten perfekt, så bliv ved med det. I foderladen skal I have systematiseret kontrollen af formalingsgraden af det hjemmeblandede foder og rengøring af færdigvaresiloer. Her vil jeg anbefale, at I tjekker og rengør siloerne hver 14. dag. Så kan siloerne let fejes rene, og det tager jer 20 minutter at sikre friskt, hjemmelavet foder.

Sådan lyder et par af rådene fra Ejerservices nye konsulent, Ole Lund Nielsen til Valdemar Bay-Smidt efter en gennemgang af sidstnævntes svineproduktion i Havndal nord for Randers. Her har Valdemar Bay-Smidt forklaret og vist Ole Lund Nielsen nogle af de udfordringer, han møder i sin hverdag som svineproducent.

- Vores store problem er brok og mavesår. Vi har desværre haft rigtig mange grise, der har døjet med det. Derfor er det rigtig godt, at få en ud, der kan pege på ting, der kan gøres bedre, fortæller Valdemar Bay-Smidt.

Fortsætter rådgivning

Det er første gang, Valdemar Bay-Smidt har fået rådgivning af Danish Crown Ejerservice. Han har imidlertid ikke planer om, at det skal være en engangsforestilling.

- Det er altid rart at få nogle andre øjne på det, man laver. Så han skal helt klart komme igen. Selvom vi har passet grise i mange år, er det godt at blive opmærksom på nogle af de dårlige vaner, man får sig igennem årene, siger Valdemar Bay-Smidt.

Arbejder med mennesker

Ole Lund Niensens besøg i Havndal er langt fra første gang, den 47-årige midtjyde rådgiver svineproducenter om dette og hint. Da han 1. juni begyndte som konsulent hos Ejerservice, var det præcis 19 år siden, han

indledte sin karriere som rådgiver hos Midtjysk Svinerådgivning. Til trods for det var det ikke givet på forhånd, at han ville ende som svinerådgiver, da han blev færdig som agronom fra Landbohøjskolen i 1997.

- Det er tilfældigt, at jeg lige endte som svinerådgiver. Men jeg synes, at grise er spændende og interessante – svineproduktion i særdeleshed. Man tror jo i starten, at man kommer til at arbejde med svin. Men det er i langt højere grad mennesker, man arbejder med som svinerådgiver. Og det kan jeg godt lide. Det er spændende at komme ud og snakke med mange forskellige mennesker og hjælpe dem med deres udfordringer, forklarer han.

Nye udfordringer

Efter eget udsagn var Ole Lund Nielsen glad for at være i sit forrige job hos LMO. Men han lod sig alligevel friste, da han blev tilbudt job hos Danish Crown.

- Jeg valgte at skifte, fordi jeg trængte til at få rystet posen. Jeg var hos LMO i mange år, så derfor kendte jeg langt de fleste af dem, jeg gav rådgivning. Det har selvfølgelig været hårdt at skulle lære så mange nye mennesker at kende, men det er også spændende, siger han.

Ole Lund Nielsen kommer til at bruge halvdelen af sin arbejdstid som konsulent for konventionelle landmænd og den anden halvdel på økologiske landmænd. Hans primære område er Nordjylland, men han kommer til at rådgive økologiske landbrug over hele landet.

I næste nummer af indsigt kan du møde Heidi Boel Bramsen, der er den anden nye konsulent hos Ejerservice.



Efterlysning:

Flere UK-grise

Stigende efterspørgsel får Danish Crown til at opfordre leverandører til at gå i gang med at producere UK-grise. Overgangen til denne produktion er nem og fuld af fordele ifølge en andelshaver.

Kære andelshavere. Send os flere UK-grise. Vi har brug for dem. Sådan lyder beskeden fra Carsten Lehrmann.

- Vi oplever en stigende efterspørgsel efter velfærdsgrise fra en af Storbritanniens største detailhandelskæder og større interesse fra andre markeder end det britiske. Sammenholdt med et stagnerende antal slagtninger får det os til at opfordre producenterne til at øge leverancerne af UK-grise, siger Carsten Lehrmann, vice president, export.

UK-grise, der også kaldes velfærdsgrise, giver et Danish Crown-tillæg på 30 øre pr. kilo. Kravene for at opnå tillægget er løsgående søer i løbeafdelingen, foder uden animalsk fedt og blodprodukter samt et årligt kontrolbesøg af Baltic.

At lægge produktionen om, så man opfylder disse krav, er en overkommelig manøvre, der tillige er fuld af fordele ifølge Bent Munk, medindehaver af Tandergaard ved Mårslet.

- Det er nemmere at passe dyrene, som desuden har det bedre, fordi de kan få rørt bentøjet og gå frit rundt i løbeafdelingen. Derfor kan vi kun anbefale andre at producere UK-grise, fortæller Bent Munk, som har leveret UK-grise til Danish Crown siden 2014.

- Dengang tog vi alt over spaltegulv ud af løbeafdelingen og fik nyt inventar. Det kostede os 850.000 kr., som vi tjente ind på det første års tillæg. Siden har tillægget været ren fortjeneste, så det har været en god forretning for os at lægge om, konstaterer Bent Munk.

Bedre plads

Ud over økonomien kan han også se andre fordele ved at producere UK-grise.

- Vi har plads til flere søer i den nye løbeafdeling, end vi havde før. Det var en overraskelse for både os og vores konsulent, for vi havde frygtet, at vi skulle gå ned i so-antal, siger Bent Munk.

Den ekstra plads udnyttes dog ikke til at have flere søer i løbeafdelingen.

- Men vores dyr har fået mere plads at røre sig på, og samtidig mener vi, at søerne nu er bedre til at komme i brunst, fordi de ikke står hver for sig, men er i kontakt med hinanden og kan gå ind og ud af deres bokse, siger Bent Munk.

Skiftet fra farestald til løbestald foregår uden problemer. Tandergaards otte år gamle farestald er nemlig bygget til at have 1.500 søer i løsdrift.

- Søerne bliver sluppet løs fire dage efter faringen. Det betyder, at deres bentøj er gearet til løsdrift i løbeafdelingen, siger Bent Munk og melder gode arbejdsforhold takket være løsdriften.

- Havde vi haft kassestier, ville vi have haft mange benløft for at komme ind i stien. Det slipper vi for nu. Desuden er grisene nemmere at flytte, fordi vi aldrig skal finde bakgearet på en so. Når vi åbner lågen, løber den ud, forklarer Bent Munk.

Fodermæssigt voldte overgangen til UK-grise ingen problemer.

- Det eneste, vi gjorde, var at skifte det animalske fedt ud med sojaolie. Det var let, fastslår Bent Munk.

Vil man vide mere om produktion af UK-grise, kan man kontakte Ejerservices slagterikonsulent Martin Villadsen på tlf. 89 19 19 20 eller e-mail mtv@danishcrown.dk.





Havde vi haft kassestier, ville vi have haft mange benløft for at komme ind i stien. Det slipper vi for nu. Desuden er grisene nemmere at flytte, fordi vi aldrig skal finde bakgearet på en so. Når vi åbner lågen, løber den ud.

Bent Munk, producent af UK-grise.



Ny app letter tilmeldingen

En østjysk landmand er glad for at kunne tilmelde slagtegrise og indberette indsatte smågrise med Danish Crowns app "Ejer", mens han er i stalden. Det sparer tid, minimerer risikoen for fejl og forbedrer slagteriets prognoser.

Et par tryk på telefonen, og så er denne uges tilmelding af 155 slagtesvin klaret. Torben Kuhr lægger telefonen tilbage i brystlommen på sine overalls, kaster et blik på sine grise i stalden på Dalbygård ved Gjern og konstaterer, at Danish Crown-appen "Ejer" gør arbejdet lettere.

- Jeg kan tilmelde grisene, lige efter at jeg har talt dem op. Det sparer tid og minimerer risikoen for fejl. Inden jeg fik appen installeret på min telefon, skulle jeg over på kontoret og logge ind på computeren for at tilmelde grise. Det fik jeg måske ikke altid lige gjort med det samme. Derfor kunne jeg risikere at glemme det rigtige tal, siger Torben Kuhr.

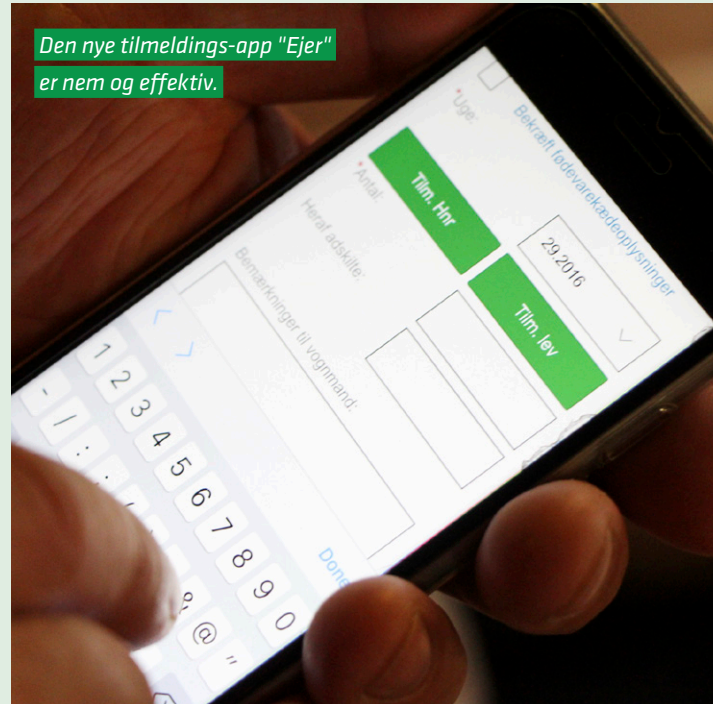
Han er endvidere glad for at kunne indberette indsatte smågrise i sin besætning med appen "Ejer". Den kommer også slagteriet til gode.

- Når vi på forhånd har meldt ind, hvad vi leverer, kan slagteriet lave bedre prognoser. Det giver færre udsættelser, påpeger Torben Kuhr, som efter at have brugt appen i en måneds tid har forslag til at gøre appen endnu bedre.

- Der er plads til små forbedringer. Jeg forventer, at de kommer løbende, siger Torben Kuhr.

Hos Ejerservice er man klar til at videreudvikle appen i samarbejde med leverandørerne, understreger manager Anna Caspersen og glæder sig over Torben Kuhrs positive modtagelse af appen. Den har i det hele taget fået en fin debut hos leverandørerne.

- Brugerne har taget godt imod appen. Mange har allerede downlo-



det den, men vi kan se, at knap så mange har taget den i brug. Umiddelbart kender vi ikke årsagen, for appen bliver rost rigtig meget af de leverandører, der bruger den, fortæller Anna Caspersen.

En årsag til den manglende ibrugtagning af appen kan være, at man har glemt sit brugernavn og password.

- Brugernavnet er et stort L efterfulgt af SE-nummeret. Det er de samme oplysninger, som bruges på Ejersiden, siger Anna Caspersen.

Hvis man har glemt sit password, kan man bestille et nyt via linket Glemt kodeord? på login-siden.

Tilmeldinger kan slettes

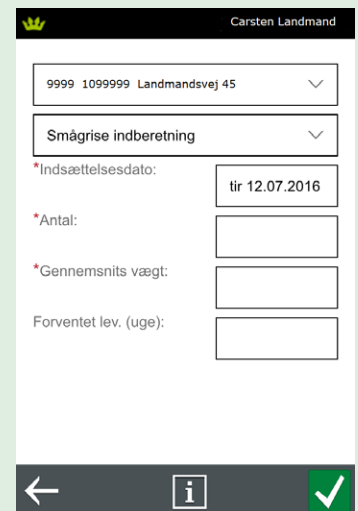
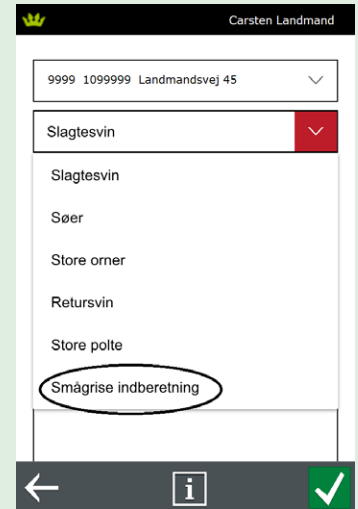
Tilmeldings-appen har samme funktioner, som man finder på Ejersiden. Således kan man rette eller slette en tilmelding og se

uafhængte tilmeldinger – både for leverandørnummerniveau (Tilm. lev) og for samtlige leverandørnumre (Tilm. Hnr). Det sker via følgende knapper pr. kategori 'Svin', 'Søer', 'Store orner', 'Retursvin' og 'Store polte'.

Er knapperne grønne, kan man rette en eller flere tilmeldinger. Er knappen derimod rød, kan man kun se uafhængte tilmeldinger.

Indberetning af indsatte smågrise foretages i samme skærbillede som tilmelding af svin og søer. I dropdown-menuen klikkes der på "Smågrise indberetning". Derpå sættes dato for indsættelse af smågrise, antal og gennemsnitsvægt. Endvidere kan man også skrive en forventet leveringsuge.

Medarbejdere kan også installere og bruge appen på deres smartphones via deres medarbejder-



login. Personligt login til en ansat oprettes via Ejersiden under fanen "Administration".

Appen skal man hente i App Store eller Google Play (Play Butik), hvor man skal søge efter "Danish Crown Ejer". Appen er tilgængelig for telefoner med minimum version 4 af Android og minimum version 8 af iOS

Tilmeldings-appen vil på sigt komme til at erstatte Servicetelefonen og SMS.



Fradrag for udegrise

Danish Crown indfører et fradrag for udegrise på 10 kr. pr. gris. Det skyldes betydelige ekstraomkostninger til kødkontrollen ved slagting af udegrise.

Danish Crown indfører et fradrag for udegrise på 10 kr. pr. gris. Det skyldes betydelige ekstraomkostninger til kødkontrollen, når der slagtes udegrise.

- Kontrollen af udegrisene er et krav fra Fødevarestyrelsen, fordi udegrisene kan have været i kontakt med den naturlige fauna såsom fugle og gnavere. Det kan påvirke kødet, så derfor skal Fødevarestyrelsens ansatte have mere tid til at sikre kvaliteten. Det kræver ekstra personale på slagtestederne, forklarer Asger Krogsgaard, formand for Danish Crown Pork.

Der slagtes i gennemsnit omkring 15.000 udegrise om ugen, hvoraf cirka 10.000 er konventionelle grise, mens 5.000 er Friland og Økologi.

Danish Crown gør, hvad der er muligt for at minimere de ekstra omkostninger ved slagting af udegrise. Det sker ved at samle slagtingen af disse dyr på bestemte slagtedage og på udvalgte slagterier.

- Der er arbejdet meget målrettet med det her, men vi har nået det punkt, hvor det, der kan vindes ved at samle slagtingerne yderligere på færre dage og færre slagterier, vil blive sat til gennem ekstra omkostninger til eksempelvis transport og planlægning, forklarer Asger Krogsgaard.

Fradraget træder i kraft med virkning fra mandag den 15. august.



FAKTA

Udendørs staldtyper

- Verandastalde
- Gardinstalde uden net
- Stalde med permanent eller periodevis åbenstående vinduer og døre mod det fri uden net
- Stalde, hvor grisene har fri adgang til udendørsareal

Indendørs staldtyper

- Gardinstalde med net
- Vinduer og døre/porte mod det fri, der er åbenstående som led i en igangværende arbejdsproces
- Andre stalde

Styrket position på tarme og transport

Danish Crown er blevet enejer af DAT-Schaub og SPF-Danmark.



Indtil for nylig har Danish Crown og Tican sammen ejet de to selskaber DAT-Schaub og SPF-Danmark. Efter tyske Tönnies overtagelse af Tican er vilkårene for samarbejdet ikke længere de samme, og derfor har Danish Crown besluttet at overtage det fulde ejerskab af begge selskaber.

- Vi har igennem årene haft et upåklageligt samarbejde med Tican om de to selskaber. Grundlaget for samarbejdet blev dog ændret,

da Tican fik en tysk ejer, der driver konkurrerende virksomhed. Derfor har vi nu valgt at købe Ticans ejerandele, forklarer Preben Sunke, CFO i Danish Crown.

Han er optimist i forhold til fremtiden for begge selskaber.

- Vi vil fortsætte udviklingen af DAT-Schaub og har en klar forventning om, at virksomheden også i fremtiden vil bidrage væsentligt til

at sikre Danish Crowns danske andelshavere en konkurrencedygtig afregning, siger Preben Sunke.

Positiv udvikling

Nogenlunde samme forventninger har han til ejerskabet af SPF-Danmark.

- SPF-Danmark har siden Danish Crown og Tican overtog ejerskabet i 2008 haft en positiv udvikling. Den udvikling ser vi frem til at fortsætte de kommende år sammen med ledelsen og medarbejderne, siger Preben Sunke.

DAT-Schaub er en af verdens største producenter af svinetarme og blandt de toneangivende aktører indenfor lammetarme. SPF-Danmark er Danmarks største aktør indenfor handel og transport af levende svin og står for en betydelig del af handlen med smågrise på både det danske marked og til eksport.

Begge overtagelser fandt sted i juli.



Tag på Food Festival til halv pris

Som noget nyt kan andelshavere købe adgangsbillet til Food Festival i Aarhus til kun 50 kroner per stk. 500 billetter med rabat er til rådighed, og de sælges efter først til mølle-princippet.

Fra 2. til 4. september kan man igen fornøje ganen med forskellige gastronomiske oplevelser på Tangkrogen i Aarhus, når Food Festival 2016 slår dørene op. Danish Crown er som vanligt repræsenteret, og nu får man som andelshaver en gylden mulighed for at komme med. Danish Crown råder nemlig over 500 adgangsbilletter, som bliver tilbudt andelshaverne til en pris på kun 50 kroner.

Billetter bestilles på mail via adressen ejerservice@danishcrown.dk. I mailen skal der oplyses leverandørnummer, navn og antal billetter, man ønsker at bestille. Man kan maks. bestille fire billetter.

Billetter skal bestilles minimum en uge før festivalen, og pengene trækkes på næste afregning.

