



- SÅ KAN I GODT HEJSE FLAGET

LÆS PÅ BAGSIDEN >

DC
UPDATE

JUNI 2014

RØNNE TÆT PÅ REDNING

FØDEVAREFORBUNDET NNF
OG DI HAR UNDERSKREVET
EN AFTALE, DER SKAL REDDE
SLAGTERIET PÅ BORNHOLM. NU
VENTER EN AFSTEMNING BLANDT
SLAGTERIARBEJDERNE I RØNNE.

Læs mere på side 2-3 >



LÆS OGSÅ:

TILMELDING TIL SOMMERKREDSMØDER ... 5

MRSA: LÆGEN SKAL VIDE, AT DU ARBEJDER MED LEVENDE SVIN ... 8

HOLSTED PÅ VEJ MOD FULD KAPACITET ... 12

DIREKTØRSKIFTE I DC BEEF ... 13

ORGANISATIONSÅFТАLE

mellem DI og Fødevarerforbundet NNF – alene

DI og Fødevarerforbundet NNF er enige om, at det er afgørende vigtigt at afprøve alle muligheder for at sikre DC Pork Rønnes overlevelse, således at arbejdspladserne på DC Pork Rønne bevares. Dette også af hensyn til det bornholmske lokalsamfund, der som ø-samfund er særligt udsat.

Ud af det samlede besparelsesmål på 25 mio. kr. om året søges nogle af besparelserne tilvejebragt via midlerne fra etablering af et medarbejderinvesteringsselskab (Medarbejderinvesteringsselskab -DC Pork Rønne). Parterne er således enige om, at der – under forudsætning af, at der skabes de nødvendige lovgivningsmæssige rammer – etableres et medarbejderinvesteringsselskab.

Medarbejdere hos DC Pork Rønne omfattet af Slagteoverenskomsten mellem DI og Fødevarerforbundet NNF indskyder i dette, hvad der svarer til værdien af fritvalgsordningen i årene 2014 med 2,5 mio. kr., 2015 med 2,8 mio. kr., 2016 med 3,0 mio. kr., for 2017 og 2018 ligeledes i henhold til overenskomstens satser. Hertil skal lægges tilsvarende værdi af gældende fritvalgsordning i procent tilvejebragt fra øvrige medarbejdergrupper deltage i medarbejderinvesteringsselskabet. Det er således en forudsætning, at øvrige medarbejdere tilsluttes ordningen på samme bidragsmæssige vilkår.

I NAT SKREV FØDEVAREFORBUNDET NNF OG DANSK INDUSTRI UNDER PÅ EN ORGANISATIONSÅFТАLE FOR SLAGTERIET PÅ BORNHOLM. ÅFТАLEN SKAL TIL AFSTEMNING BLANDT MEDARBEJDERNE I NÆSTE UGE, OG HVIS DE STEMME JA, SÅ ER SLAGTERIET I RØNNE REDDET. HER PÅ SIDEN KAN DU LÆSE DEN ÅFТАLETEKST, SOM NNF OG DI HAR UNDERSKREVET. PÅ BAGSIDEN AF DC UPDATE JUBLER FORMAND FOR BORNHOLMS LANDBRUG LARS-OLE HJORTH-LARSEN OVER DEN GODE NYHED.

Det vil sige, at indskuddet for alle medarbejdere udgør værdien af fritvalgsordningen i årene 2014, 2015, 2016, 2017 og 2018, jf. ovf. tillagt tilsvarende værdi af gældende fritvalgsordning fra øvrige medarbejdere. Beregningen af indskuddet fra medarbejderne er foretaget ud fra den aktuelle bemanning på DC Pork Rønne, der for så vidt angår Slagteoverenskomsten p.t. udgør 170 medarbejdere.

Øges eller mindskes antallet af medarbejdere, øges eller mindskes bidraget forholdsmæssigt. Den enkelte medarbej-

beders bidrag beregnes på baggrund af lønnens størrelse.

Parterne er enige om, at indbetalingerne af midlerne påbegyndes hurtigst muligt og under alle omstændigheder i 2014. Midlerne kan udelukkende anvendes til investering i produktionsanlæg, i drift og i vedligehold af DC Pork Rønne.

Vedrørende bestyrelsens sammensætning:

Medarbejderinvesteringsselskab - DC Pork Rønne ledes af en bestyrelse be-

DC Update er Danish Crowns månedsblad til andelshaverne. Bladet udkommer 11 gange om året og trykkes i 8.200 eksemplarer.

Redaktion
Torsten Lind Søndergaard, redaktør
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

Kontakt redaktionen på 8919 1478 eller tols@danishcrown.dk

Design og tryk
Datagraf
Communications

gældende for DC Pork Rønne

stående af fire personer, hvoraf to er udpeget af DC-koncernen og to af medarbejderne. Den ene af de to DC-udpegede skal være direktør (fabrikschef) for DC Pork Rønne og de to medarbejderudpegede skal begge være ansat hos DC Pork Rønne. Direktøren for Danish Crown Rønne eller en direktør ansat af Danish Crown varetager den daglige ledelse af medarbejderinvesteringsselskabet.

Beslutninger træffes af bestyrelsen henholdsvis direktøren i overensstemmelse med principperne i Notat af 3. juni 2014 fra Erhvervs- og Vækstministeriet, "Medarbejderinvesteringsselskab på Bornholm".

Danish Crown etablerer medarbejderinvesteringsselskabet som et A/S eller et ApS med indskudte lønmidler fra medarbejderne.

Medarbejderinvesteringsselskabet virker i en periode på fem år. Nærværende aftale udløber derfor med udgangen af juni 2019, medmindre andet aftales.

Aftalen kan af hver part opsiges med seks måneders varsel til udløbet af et kalenderår.

I tilfælde af selskabets opløsning, herunder ved lukning af DC Rønne i den aftalte periode, refunderes samtlige indskudte midler til de respektive indskydere, herunder et eventuelt overskud.

Medarbejdere omfattet af Slagteoverenskomsten, der ønsker at fratræde begrundet i denne aftale, er indtil en måned efter ikrafttræden af nærværende aftale omfattet af overenskomstens § 26, stk. 1 og dermed berettiget til en fratrædelsesgodtgørelse. Når tidsfristen er udløbet, foretages der en optælling

af, hvor mange medarbejdere, der fortsat er ansat og omfattet af Slagteoverenskomsten.

Såfremt antallet af medarbejdere, som herefter er omfattet af Slagteoverenskomsten, i aftaleperioden reduceres på grund af afskedigelse med 20 % eller derover, skal de afskedigedes andel af de indskudte midler refunderes til de afskedigede medarbejdere.

Denne aftale er i sin helhed betinget af, at der lovgivningsmæssigt skabes det fornødne grundlag for aftalen.

Fortolkningstvister vedrørende nærværende aftale løses ved faglig voldgift, hvorimod tvister angående medarbejderselskabet forelægges de ordinære domstole.

Parterne er enige om følgende vedrørende tilbagebetaling:

Ved afgørelsen af, om der skal betales penge tilbage til medarbejderne fra medarbejderinvesteringsselskabet tages udgangspunkt i et besparelsesmål på 25 mio. kr. årligt på totalomkostningerne, dvs. fabriksregnskabet plus intern fragt.

Totalomkostningen for det senest afsluttede regnskabsår (september 2013) er udgangspunktet. For hvert af de efterfølgende regnskabsår opgøres totalomkostningen.

Når der er opnået en besparelse på mere end 25 mio. kr. i efterfølgende år

i forhold til regnskabsåret 2013 tilbagebetales differencen til medarbejderne i forhold til den enkelte medarbejders indbetaling, dog tidligst i 2017.

Ved uenighed om forudsætningerne for en tilbagebetaling kan spørgsmålet afgøres ved de ordinære domstole.

Parterne er enige om ovenstående grundlag, idet Fødevareforbundet NNF dog har betinget sig, at forbundet får forelagt og kan anerkende totalomkostningsopgørelsen pr. september 2013. Nærværende organisationsaftale kan først træde i kraft, når DC Pork Rønnes ledelse og medarbejderne i DC Pork Rønne (ved skriftlig afstemning og simpelt flertal) har godkendt aftalen. Stillingtagen henholdsvis afstemning skal ske snarest muligt og senest i løbet af juni 2014. I modsat fald bortfalder nærværende aftale.

SOLIDT HALVÅR I VANSKELIGT MARKED

TRODS SVAGERE EFTERSPØRGSEL I EUROPA OG MANGLENDE ADGANG TIL DET RUSSISKE MARKED KOMMER DANISH CROWN UD AF FØRSTE HALVÅR MED ET RESULTAT AF PRIMÆR DRIFT FØR SÆRLIGE POSTER PÅ NIVEAU MED SAMME PERIODE SIDSTE ÅR.

- Verdensmarkedet har det seneste halvår været præget af Ruslands importforbud mod svinekød fra EU og virus sygdommen PEDV, der har ramt den amerikanske svineproduktion hårdt. I et så vanskeligt marked er det Danish Crowns styrke at have bred markedsadgang globalt. Det giver os muligheden for at manøvrere til gavn for vores ejere, siger Danish Crowns CEO Kjeld Johannesen.

Koncernen har i første halvdel af regnskabsåret 2013/14 haft en omsætning på 28,2 mia. kr. På trods af en organisk vækst på 3,1 pct., er det et fald på 0,3 mia. kr. i forhold til samme periode sidste år. Det skyldes lavere markedspriser på svinekød. Resultatet er påvirket negativt af hensættelser til lukning af afdelingen i Faaborg, der dog mere end opvejes af lavere renteudgifter og indtægter fra salg af ejerandele i associerede selskaber, så nettoresultatet for perioden lander på 813 mio. kr. mod 713 mio. kr. i første halvdel af regnskabsåret 2013/14.

- Halvårsresultatet er et udtryk for en stabil drift af et selskab, som formår at navigere i selv store udsving i markedet, siger Kjeld Johannesen.

I februar indgik Danish Crown en aftale om at erhverve HK Scans ejerandel på 50 pct. i Sokolow, som er Polens førende producent af forædlede kødprodukter. Danish Crown ejer i forvejen 50 pct. af selskabet, og transaktionen behandles i øjeblikket af EU's konkurrencemyndighed.

Nøgletal for Danish Crown AmbA

Mio. kr.	1. halvår 2013/14	1. halvår 2012/13
Omsætning	28.212	28.509
Resultat af primær drift før særlige poster	944	974
Resultat af primær drift	864	974
Periodens resultat	813	713
Balance	24.973	26.309
Egenkapital	5.560	5.240
Ansvarlig kapital i alt	6.064	5.745
Pengestrømme vedrørende drift	848	526
Pengestrømme vedrørende investeringer	-395	-612
Andelshaverleverancer, mio. kg.	672	676
Antal medarbejdere	22.469	23.036

- Sokolow er en virksomhed i vækst, og med det fulde ejerskab kan vi styrke det målrettede arbejde med at udnytte synergieffekterne på tværs af koncernen yderligere. Det er helt i tråd med den overordnede strategi for Danish Crowns forædlingsselskaber, siger Flemming Enevoldsen, der er koncerndirektør for DC Foods, som omfatter forædlingsselskaberne i Danish Crown koncernen.

Blandt Danish Crowns ejere har svineproducenterne de seneste måneder oplevet en lavere notering end ventet. Det skyldes konstateringen af svinepest i vildsvin i Polen og Litauen, som i slutningen af februar fik Rusland til at lukke for import af svinekød fra EU.

- Det er en rigtig kedelig situation. Ud-

sigterne for første halvår af 2014 så rigtig fornuftige ud for de danske svineproducenter, men den situation er nu desværre udfordret. Ikke desto mindre leverer Danish Crown - trods et meget vanskeligt marked - en absolut konkurrencedygtig afregning sammenlignet med det øvrige Europa, siger Danish Crowns bestyrelsesformand Erik Bredholt.

TILMELDING TIL SOMMERKREDSMØDER

NU VARMER SOLEN IGEN, MARKERNE STÅR GRØNNE, OG DET ER ATTER BLEVET TID TIL SOMMERKREDSMØDER I DANISH CROWN.

Siden møderne sidste år er udviklingen gået stærkt, og vi har en masse nyt, vi gerne vil fortælle jer om og diskutere med jer.

Vi skal omkring det seneste halvårsregnskab, som er stabilt/solidt.

Noteringen er lavere end forventet, og det skyldes blandt andet situationen i Rusland, som vi vil give en frisk opdatering på.

Vi har oprustet i Polen, England og USA, og det nye kreaturslagteri i Holsted er ved at komme op i omdrejninger.

DC Pork har i samarbejde med DC Ejerservice udarbejdet en strategi, der skal hæve rentabiliteten ude hos jer i primærproduktionen og i Danish Crowns danske slagteridel.

DC's bestyrelse har kaldt strategien for én af de mest ambitiøse nogensinde. Alene på primærdriften skal indtjeningen hæves med 400 millioner kroner. For at komme i mål med det har DC Ejerservice udviklet et nyt rådgivningskoncept for slagtesvineproducenter med det simple

navn 'DC Rådgivning'. Det skal I også høre mere om.

Hvilke principper skal afregningen bygge på?

Danish Crown er en virksomhed i konstant bevægelse og forandring. Det er vi for at bevare skarpheden og konkurrenceevnen.

På det seneste repræsentantskabsmøde er principperne bag DC Marked og DC Logistik derfor blevet diskuteret, og administrationen i Danish Crown arbejder på ændringer af de to systemer, så de i højere grad end i dag understøtter en øget slagtesvineproduktion.

Når I kommer til sommerkredsmøderne, er vi kommet så langt i processen, at vi kan give jer en foreløbig orientering om de kommende tilpasninger af DC Marked og DC Logistik.

Sommerkredsmøderne er en god lejlighed til at mødes til en snak om vores fælles slagteri og til en åben diskussion af, hvad et andelselskab anno 2014 er for en størrelse, og hvad det skal kunne.

For at få al den megen snak til at glide ned, serverer vi pølser og fadøl.

Vel mødt.

Med venlig hilsen

Erik Bredholt & Asger Krogsgaard

Tilmelding til årets kredsmøder

Gå ind på www.danishcrown.dk/ Ejer - vælg Tilmelding - vælg Arrangement tilmelding.

Eller send en sms til 1241 (dcmøde leverandørnummer mødenummer antal) HUSK MELLEMRUM, eksempel dcmøde 93211 30 2

Hvis ikke du har mulighed for at bruge internettet eller sms, er det muligt at kontakte et DC Ejerservice-kontor.

Kredsmøderne afholdes:

Mødenr.	Dato	Tid	Adresse
20	12.06	19.15	Sorø Landboforeningen GEFION, Fuldbyevej 15, 4180 Sorø
21	16.06	19.15	Sabro Sabro Kro, Viborgvej 780, 8471 Sabro
22	16.06	19.15	Rødding Hotel Rødding, Rødding Torvet 8, 6630 Rødding
23	16.06	19.15	Rønne Danish Crown, Haslevej 19, 3700 Rønne
24	17.06	19.15	Aalborg Aalborg Kongres og Kulturcenter, Europa Plads 4, 9000 Aalborg
25	19.06	19.15	Vissenbjerg Vissenbjerg Storkro, Søndersøvej 30, 5492 Vissenbjerg
26	24.06	19.15	Aulum Aulum Fritidscenter, Markedspladsen 10, 7490 Aulum

DC UDVIDER BASIS MED 4 KG

DANISH CROWN FORTSÆTTER MED BASIS PÅ 70-93,9 KG FRA 5. MAJ, MEN HÆVER SAMTIDIG UNDER- OG OVERVÆGTSFRADRAGET. DEN BREDERE VÆGTGRÆNSE GIVER PRODUCENTERNE MERE FLEKSIBILITET I PRODUKTIONEN, SIGER NÆSTFORMAND I DANISH CROWN ASGER KROGSGAARD.

Fra 5. maj hedder vægtgrænsen for slagtesvin til Danish Crown 70-93,9 kg. Det var ellers planen, at bunden skulle hæves med 4 kg til 74-93,9 fra 5. maj. Men overgangsordningen fra januar til nu med den brede basis på 70-93,9 kg har vist sig at fungere.

Det vil sige, at operationen med at hæve den øvre vægtgrænse med 4 kg har virket efter hensigten. Den gennemsnitlige slagtevægt på indleverede svin til Danish Crown er steget med 3 kg.

Basisvægten for specialgrise ændres heller ikke fra uge 19 som planlagt, men fortsætter som hidtil. Kommer specialgrisene udenfor basisvægten følges gældende vægtfradrag for multigrise.

Salget siger ok for bredere basis

Det har i overgangsperioden med den brede basis vist sig, at salgsafdelingen har formået at håndtere den 24 kg brede basis. Men der er problemer med at håndtere de svin, som ligger i yderområderne. Derfor er der ændret i under- og overvægtsfradraget for i særdeleshed at undgå de meget undervægtige og overvægtige svin.

- Vores produktions- og salgssapparat har vist sig i stand til at håndtere en større basis, og da den gennemsnitlige slagtevægt er steget med 3 kilo, som

var vores oprindelig mål med at sætte vægtgrænsen op, så har vi nu en unik mulighed for at tilgodese både producenter og slagteri, siger direktør i DC Pork Jesper Friis.

Han understreger dog, at det i fremtiden kan blive nødvendigt at ændre på basis og vægtfradrag, hvis afsætnings-situationen ændrer sig – præcis, som det altid har været.

Tilfreds næstformand

Danish Crowns beslutning om at udvide basis med 4 kg i bunden er godt nyt for mange leverandører, siger Asger Krogsgaard, næstformand i DC:

- Producenter, der har svært ved at øge slagtevægten af forskellige årsager, er lige så godt stillet med den nye vægtmaske som den gamle, der var gældende før årsskiftet. Især hvis de fremover bliver bedre til udvejning og samtidig gør en indsats for at få de mindste grise op på 70 kg. Det forholdsvis høje undervægtsfradrag i de foreslåede vægtmasker giver et stort incitament til at øge denne indsats, siger Asger Krogsgaard.

Forudsætningen, for at den bredere basis kan fungere i praksis, er, at en større andel af de indleverede slagtesvin holder sig inde for basis på 70-93,9 kg.

Basis	70-93,9	70-93,9
Kg	Fradrag frem til 4/5 2014	Fradrag fra 5/5 2014
50	-3,00	-4,00
51	-2,80	-4,00
52	-2,60	-4,00
53	-2,40	-4,00
54	-2,20	-4,00
55	-2,00	-3,00
56	-1,80	-3,00
57	-1,60	-3,00
58	-1,40	-3,00
59	-1,20	-3,00
60	-1,00	-2,00
61	-0,90	-1,75
62	-0,80	-1,50
63	-0,70	-1,25
64	-0,60	-1,00
65	-0,50	-0,75
66	-0,40	-0,60
67	-0,30	-0,45
68	-0,20	-0,30
69	-0,10	-0,15
70	0,00	0,00
90	0,00	0,00
91	0,00	0,00
92	0,00	0,00
93	0,00	0,00
94	-0,10	-0,10
95	-0,20	-0,20
96	-0,30	-0,60
97	-0,50	-0,90
98	-0,70	-1,20
99	-0,90	-1,20
100	-1,20	-2,50
101	-1,20	-2,50
102	-1,20	-2,50
103	-1,20	-2,50
104	-1,20	-2,50
109	-1,20	-2,50

FEJL I SALMONELLA- OVERVÅGNINGEN

Slagtesvinebesætninger overvåges for forekomst af salmonella ved undersøgelse af kødsaftprøver, der udtages på slagteriet. Alle prøver undersøges på samme laboratorium, og det har desværre vist sig, at salmonellaværdierne af kødsaftprøver analyseret fra 21. marts til 6. maj 2014 har været for høje.

Der bliver indført yderligere kontrolprocedurer for at undgå sådanne fejl frem over.

For nogle besætninger betyder det, at salmonellaindekset er for højt, da nogle af de prøver, der reelt var negative pga. stigningen, er blevet dømt positive.

Ovenstående har desværre medført, at ca. 40 besætninger i april 2014 er kommet i niveau 2 eller 3 på forkert grundlag. Nedenstående tiltag er derfor aftalt mellem myndigheder og branche.

Det er ved hjælp af en række kontrolanalyser ble-

vet fastslået, hvor meget salmonellaværdierne har ligget for højt, og det er beregnet, at der skal trækkes 4 fra salmonellaværdierne.

Således vil en prøve, der har salmonellaværdien 14 blive korrigeret til værdien 10. Det vil sige, den kommer under 11, som er grænsen for at en prøve dømmes positiv.

Alle resultater af kødsaftprøver analyseret fra 21. marts til 6. maj 2014 vil blive rettet, og de korrekte værdier vil blive overført til salmonelladatabasen. Disse rettelser blev foretaget ved en kørsel torsdag den 8. maj 2014.

Det er ikke muligt at ændre niveauer i april, men de besætninger, der ved denne niveautildelingen er blevet pålagt salmonellafradrag på et forkert grundlag, vil få fradraget refunderet.

Spørgsmål kan rettes til **Vibeke Møgelmoose, Landbrug & Fødevarer på 3339 4379.**

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri



FØDEVARESTYRELSEN INFORMERER

Fra juni kommer al tidligere papirpost fra Zoonoseregisteret i din digitale postkasse

Fra 1. juni 2014 kommer månedsopgørelsen samt eventuelle meddelelser om niveauændringer, krav om indberetning eller krav om kortlægning ikke længere på papir. Du vil kunne finde disse ting i din digitale postkasse.

Hvis du leverer til DC eller Tican og plejer at få din månedsopgørelse fra dem på papir eller på portalen, ændrer det sig ikke.

Leverer du ikke til DC eller Tican, vil du ikke længere få din månedsopgørelse på papir.

Eventuelle meddelelser om niveauændringer, krav om indberetning eller krav om kortlægning, der udsendes fra Zoonoseregisteret, vil komme i din digitale postkasse, uanset hvilket slagteri du eventuelt leverer til.

Du har en digital postkasse

Hvis du i CHR er registreret som ejer af en besætning med dit CVR-nummer, så bør du allerede have en digital postkasse, hvor meddelelser fra det offentlige modtages. Få hjælp til digital post på www.virk.dk.

Hvis du i CHR er registreret som ejer af en besætning med dit CPR-nummer, så skal du fra 1. November 2014 kunne modtage digital post fra det offentlige, men du kan tilmelde dig digital post allerede nu på www.borger.dk.

Du vil modtage din post på papir indtil du har en digital postkasse.

*Med venlig hilsen
Fødevarestyrelsen*

LÆGEN SKAL VIDE, AT DU ARBEJDER MED LEVENDE SVIN

SOM LANDMAND HAR DU HØJ RISIKO FOR AT BLIVE SMITTET MED MRSA 398. DET ER DERFOR EN GOD IDÉ AT GØRE OPMÆRKSOM PÅ DIT ARBEJDE, NÅR DU ER I KONTAKT MED SUNDHEDSVÆSNET.

Hvis du har en planlagt operation i vente eller en tid hos tandlægen, gør du dig selv en tjeneste ved at oplyse, at du arbejder med levende svin. Ellers kan du risikere, at din operation eller aftale bliver aflyst.

Lægen vil nemlig kræve en podning for MRSA for at vide, om du er bærer af den særlige type af den gule stafylokok.

SMITTER MRSA?

- MRSA 398 smitter ikke via kød
- MRSA medfører kun sjældent alvorlig sygdom
- Der er en vis risiko for, at du smitter andre i din husstand, når du dagligt arbejder med levende svin
- Risikoen for at smitte andre uden for husstanden er ganske lille
- Mennesker, der ikke regelmæssigt er udsat for MRSA 398, taber oftest bakterien spontant inden for få dage. Der er således praktisk taget ingen risiko for at blive bærer ved enkeltstående besøg i en svinebesætning.

KILDE: SUNDHEDSSTYRELSEN

Du vil derfor blive sendt tilbage til din egen læge for at blive testet, hvis du ikke er blevet det.

Pas på dig selv

MRSA-bakterien er nemlig resistent over for de almindeligste former for pencillin, så det er først og fremmest for din egen skyld, at du skal gøre sundhedsvæsnets opmærksom på dit job med levende grise. Det er selvom, det som udgangspunkt er den praktiserende læge, der skal være opmærksom på at spørge patienten, om han eller hun tilhører risikogruppen for at være smittet med MRSA.

- Det giver en øget sikkerhed for, at man får den bedste behandling, og at behandlingen ikke udskydes, hvis man så tidligt som muligt selv oplyser, at man har øget risiko for at være bærer af MRSA, siger Tove Rønne, der er overlæge i Sundhedsstyrelsen.

Hvis sundhedspersonalet ved, at du er bærer af MRSA-bakterien, kan de hurtigst og bedst sørge for, at du får den rigtige antibiotikabehandling, hvis du for eksempel får en infektion. Det kan være i forbindelse med en operation eller lignende.



- Reglerne om håndtering af MRSA er primært lavet for patientens egen skyld, så de kan få den korrekte behandling, når de er i kontakt med sundhedsvæsnets. Dernæst er reglerne lavet for at mindske smitterisikoen på hospitalet. Det allervigtigste i den forbindelse er dog grundprincippet om generel høj hygiejnstandard på hospitalerne, fortæller Tove Rønne.



BEHANDLING AF MRSA

Her er Sundhedsstyrelsens gode råd om undersøgelse, behandling og opfølgning:

- Ved påvisning af MRSA 398 podes alle i husstanden fra næse og svælg
- Personer, der har daglig eller jævnlig kontakt med grise, skal kun gennemgå behandling for at fjerne bakterien, hvis de holder op med at komme i stalde. Hvis der er særlige forhold, som for eksempel alvorlig sygdom i omgivelserne, skal du drøfte det med lægen
- Personer i husstanden, der ikke jævnligt kommer i stalden, men som er positive for MRSA 398, anbefales at blive behandlet, selvom der er risiko for at blive smittet igen
- Det anbefales, at alle i husstanden undersøges én gang om året.

KILDE: SUNDHEDSSTYRELSEN

Samme krav

Medlemmer af din husstand bør tage de samme forholdsregler og oplyse, at de bor sammen med en, der dagligt er i kontakt med levende svin. Der er en risiko for, at de også kan være smittet med MRSA 398.

Hvis du eller en i din familie får påvist MRSA 398 og skal i kontakt med sundhedsvæsenet, er det understreget i Sundhedsstyrelsens vejledning, at I har

samme krav på sundhedsydelser som alle andre. Der vil blot blive taget nogle forholdsregler på hospitalet. Blandt andet isolation på enestue.

Ifølge Sundhedsstyrelsen giver det ingen mening at gå i behandling for at fjerne bakterien med mindre, der er tale om en planlagt operation eller lignende, da du som landmand straks vil blive udsat for bakterien igen.

MRSA 398 er heller ikke et problem for raske mennesker, og man kan ikke mærke, hvis man er smittet med bakterien, der findes yderst i næseborene, i halsen og på huden. Hos en besætning, der er smittet, vil den være i støvet i stalden, på alle overflader og i luften. Svinene bærer den typisk på huden eller i trynen.

FABRIKSDIREKTØR I RINGSTED TAKKER AF

FABRIKSDIREKTØR FOR DANISH CROWNS SVINESLAGTERI I RINGSTED 68-ÅRIGE FRODE LAUERSEN HAR VALGT AT GÅ PÅ PENSION EFTER 28 ÅR I JOBBET. HAN HAR SIDSTE ARBEJDS DAG DEN 30. JUNI.

Når Frode Lauersen går på pension, er det efter en lang og flot karriere i slagteribranchen og hos Danish Crown. Hele 53 år har han været i branchen, fra han startede som lærling i 1960 på Viborg Andelssvineslagteri, til han nu stopper som fabriksdirektør for et af de store slagterier i Danish Crown.

- Frode Lauersen har leveret en kæmpe indsats på slagteriet i Ringsted, og det bliver et stort savn, når han stopper. Frode har leveret stærke driftsresultater i en årrække, og han arbejder altid uhyre dynamisk og engageret, så det er svært at se, at han faktisk har passeret pensionsalderen, siger direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.

Frode Lauersen er uddannet slagter, levnedsmiddeltekniker og merkonom og har været forbi flere job i slagteribranchen, inden han tiltrådte som fabrikschef i Steff Houlberg i Slagelse og Nykøbing F. i 1986. Han blev direktør i 1988 inden fusionen med Danish Crown i 2001.

Afløseren bliver den nuværende driftsleder fra DC Blans Jesper Frandsen, som med sine 38 år er et generationsskifte.

- Vi har et godt kendskab til Jesper Frandsen. Han har allerede vist gode



Frode Lauersen.

evner i rollen som fabrikschef i Esbjerg, derfor er vi glade for, at han nu kan træde ind i en lederstilling på et af vores store slagterier. Det er store sko, han skal udfylde, men det har vi tiltro til, at han kan klare, siger direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.

Jesper Frandsens karriere i Danish Crown begyndte som lærling i 2001 på Danish Crowns slagteri i Nørresundby. Da han blev udlært, fortsatte han op ad karrierestigen på verdens mest moderne

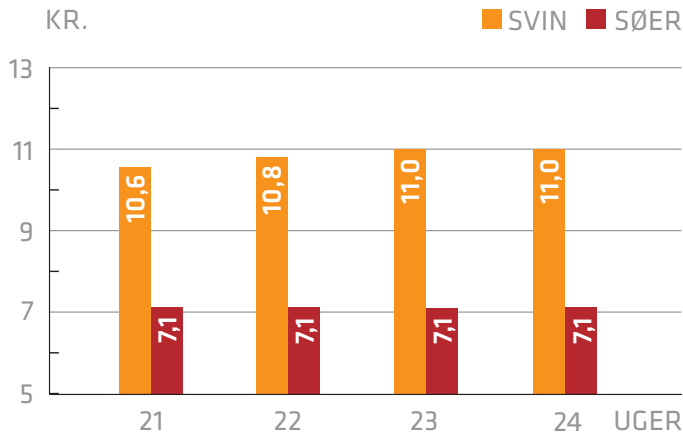


Jesper Frandsen.

svineslagteri i Horsens i 2004, inden han tiltrådte som fabrikschef i Esbjerg i 2011. Afdelingen blev lukket i 2012, og Jesper Frandsen flyttede til fabrikken i Blans, hvor han blev fabrikschefens højre hånd som driftsleder.

Jesper Frandsen flytter til Ringsted med sin kæreste og barn.

NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

MARKEDS- BERETNINGEN

På de europæiske markeder er nakker og bove under pres, mens der er et lille løft til skin-kerne. Kamme og bryst er uforandret. På 3. lande er situationen ligeledes uforandret.

SLAGTESVINESEMINAR MED FOKUS PÅ STALDLEJE OG LAVT FODERFORBRUG

TILMELD
DIG PÅ
VSP.LF.DK



Videncenter for
Svineproduktion



Benyt muligheden for at styrke konkurrencekraften på din bedrift når Videncenter for Svineproduktion igen i år indbyder alle danske slagtesvineproducenter og deres medarbejdere til seminaret "Succes med slagtesvin" d. 3. juni 2014 på Hotel Comwell i Middelfart.

Programmet sætter fokus på staldeleje, gode arbejdsrutiner, effektiv fodring og et konkurrencedygtigt produktionssystem.

Seminarets fodertema er delt op i hhv. et våd- og et tørfoder-spor. Her kan du høre, hvordan du trimmer din bedrift til at nå et gennemsnitligt foderforbrug på 2,5 FEsv pr. kg tilvækst – et resultat, der svarer til branchens mål for de bedste besætninger i de kommende år.

Foredragsholderne på seminaret er faglige eksperter og rådgivere suppleret af landmænd, der fortæller om deres erfaringer med implementering af viden på staldgangen. Seminaret er en aktivitet i branchens indsats for at styrke den danske slagtesvineproduktion.

Direkte link til det fulde
PROGRAM, PRISER og TILMELDING:

<http://www.conferencemanager.dk/succesmedslagtesvin2014>

HOLSTED PÅ VEJ MOD FULD KAPACITET

EFTER 3 MÅNEDERS INDKØRING UDNYTTER HOLSTED 70 PROCENT AF SIN KAPACITET – OG DET BLIVER KONSTANT BEDRE, SIGER DC BEEF-DIREKTØR LORENZ HANSEN.

Der bliver gået til vaflerne på DC Beefs nye kreaturslagteri i Holsted. Allerede tre måneder efter den første ko blev skudt, er slagteriet oppe og udnytter 70 procent af sin kapacitet, hvilket svarer til cirka 700 dyr om dagen.

- Vi hæver effektiviteten på slagtekæden stille og roligt, og vi skal op på 900 dyr om dagen for at udnytte vores kapacitet fuldt ud. For at komme det sidste stykke skal vi bare have elimineret de sidste børnesygdomme i teknikken, for tempoet på slagtekæden fejler ikke noget, siger fabrikschef Per Svane Knudsen.

Gang i opskæringen

Også opskæringen og udbeningen går godt, siger produktionschef Tina Morgen Madsen:

- Vores medarbejdere er ved at have fundet rytmen i de nye omgivelser. Vi har fået rigtig meget nyt udstyr, som selvfølgelig kan drille lidt en gang i mellem, men vi følger planerne og leverer de aftalte varer til vores kunder.

Bagud med slagtninger

Men selv om Holsted for alvor er ved at komme op i omdrejninger, så er DC Beef alligevel bagud med slagtningerne. Det skyldes til dels, at Holsted endnu ikke er fuldt oppe i omdrejninger, men også



helligdagene over foråret samt en højere tilmelding end vanligt. Derfor oplever nogle leverandører beklageligvis, at deres afhentning udsættes en uge.

- Alle sejl er sat for at indhente puklen, siger Lorenz Hansen, direktør i DC Beef.

- Vi kører dyr til Husum, og vi slagter lørdage på de danske anlæg samtidig med, at der arbejdes over på hverdage. Vi skal nok komme med og beklager naturligvis de forsinkelser, som vi kører med for øjeblikket, siger Lorenz Hansen.

DIREKTØRSKIFTE I DC BEEF

**EFTER EN LANG ÅRRÆKKE SOM DANMARKS OKSEKØDSMAND
NUMMER 1 HAR CEO FOR DC BEEF LORENZ HANSEN VALGT
AT GIVE OPGAVEN MED AT DRIVE DANMARKS STØRSTE
KREATURLAGTERI VIDERE.**



Overdragelsen sker i forlængelse af den officielle åbning af det nye kreaturlagteri i Holsted, og fra den 1. oktober 2014 overtager nuværende salgsdirektør i DC Beef Finn Klostermann (48) stolen på direktørkontoret.

Finn Klostermann har været en del af DC Beef siden 2007 - først som underdirektør og siden 2009 som salgsdirektør. Han har en stærk baggrund i branchen med både nationale og internationale erfaringer, og han har i dag et indgående kendskab til organisationen og markederne, DC Beef opererer på.

- Vi var ikke i tvivl om, at Finn Klostermann var en stærk kandidat til jobbet. Alligevel har vi valgt at køre en helt almindelig professionel rekrutteringsproces med afsøgning af markedet, tests og samtaler. Og det har kun bekræftet vores oplevelse af Finn Klostermann som den, der kan føre DC Beef videre og samtidig repræsentere et generationsskifte, siger formand for DC Beefs bestyrelse Peder Philipp.

De seneste år har især været præget af opbygningen af det første nye kreaturlagteri i Danmark i årtier. Lorenz Hansen, som runder 66 år til oktober, fremsatte ønsket om at fratræde allerede for knap



Afgående CEO Lorenz Hansen

halvandet år siden, men sagde ja til at følge sin vision til dørs, før han den 30. september har valgt at fratræde.

- Jeg tør godt sige med bestemtshed, at Lorenz Hansen bærer en meget stor del af æren for, at DC Beef i dag er Danmarks største kreaturlagteri, som igennem en årrække har kunnet levere en stadig stigende notering til ejerne og dermed bevare markedsandele i en fal-



Tiltrædende CEO Finn Klostermann

dende dansk produktion. Lorenz Hansens store erfaring med netop oksekødsmarkedet har givet ham en stor indsigt i både arbejdsprocesser og innovationsmuligheder. En indsigt, han har udnyttet til at sikre DC Beef den position, det har i dag, siger Peder Philipp.

Frem til overdragelsen er det Lorenz Hansen, der fortsat har det overordnede ansvar for DC Beef.

REGULERING AF AFREGNINGEN

I FORBINDELSE MED OPSTARTEN AF KREATURSLAGTERIET I HOLSTED HAR FLERE LANDMÆND OPLEVET, AT KLASSIFICERINGEN ER FALDET LIDT. DERFOR VALGTE DC BEEF AT FÅ EFTERPRØVET DEN AUTOMATISKE KLASSIFICERING. DET HAR VIST SIG, AT DER VAR SKET ET MINDRE SKRED, OG DERFOR BLIVER AFREGNINGERNE FRA UGE 11-15 NU REGULERET.

- Det er en rigtig ærgerlig fejl, som vi egentlig har gjort alt for at undgå, men den slags kan desværre ske, når man kører et nyt anlæg ind. Det er et omdrejningspunkt i Danish Crown, at ejerne kan stole på afregningen, så har vi sat alt ind på at rette fejlen, siger Direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

DC Beef valgte at kontakte Klassificeringskontrollen, der er uvildig og overordnet ansvarlig for klassificeringen af dyr i hele Danmark, efter at flere landmænd havde undret sig over afregningen af deres dyr. Klassificeringskontrollen kastede sig over de to klassificeringscentre

i Holsted og analyserede efterfølgende de indhentede data.

De har set på to perioder, dels uge 11-14 og så uge 15. I de første fire uger har de ikke konstateret nogen forskel, mens de i uge 15 har konstateret, at Holsted lå 0,17 under niveau. Det fik klassificeringskontrollen til at anbefale en regulering af alle dyr i Holsted på 0,2 i form i uge 15.

Klassificering rettet frem til påske

Alligevel besluttede ledelsen i DC Beef efterfølgende, at alle dyr slagtet i Holsted indtil påske skulle reguleres, da den tvivl, som der eventuelt kunne være om-

kring klassificeringen, skal komme den enkelte leverandør til gode.

- Vi synes, det er den rigtige løsning. Nu har Klassificeringskontrollen efterprøvet alt, så problemet ikke dukker op igen. Samtidig har de indvilget i at have særlig fokus på DC i Holsted i den kommende tid, så vi sikrer en korrekt afregning, fortæller Lorenz Hansen

Alle dyr slagtet i Holsted fra uge 11 til uge 15 har fået hævet klassificeringen med 0,2, og de enkelte leverandører har fået reguleret afregningen.

DANSK KØDKVÆG-TILLÆG PÅ UNGTYRE SÆTTES NED

DC Beef får i denne tid rigtig mange kødkvægsungtyre. Det giver desværre pres på prisen. Tillægget nedsættes derfor fra denne uge med 50 øre pr. slagtekilo på ungtyre til 0 øre.

Dansk Kødkvæg-tillæg på 50 øre pr. slagtekilo gives fortsat ved kvier, unge køer og stude.

Såfremt dyrene overholder kravene til alder, vægt, form, fedme og farve, og der er underskrevet en "Dansk Kødkvægs-kontrakt", vil tillægget fremgå på afregningen. Der vil altså ikke være specielle racekrav, hvilket også giver mulighed for at levere krydsningsdyr.

Tillægget vil være variabelt afhængigt af markedsforhold og sæson.

Spørgsmål til konceptet og eventuelt få tilsendt en kontrakt kan ske på tlf: 89 19 25 90



NØDSLAGTNINGER PÅ TRE ANLÆG I DC BEEF

DC Beef i Holsted er nu klar med nødslagtninger indenfor normal arbejdstid mandag til fredag.

Der kan derfor nu nødslagtes på anlæggene i Aalborg, Holsted og Skærbæk. Nødslagtninger må kun foretages, hvis det er som følge af et akut opstået behov som f.eks. et brækket ben hos en ko

Når uheldet er ude tages hurtigst mu-

ligt kontakt til Falck, slagteriet og som regel egen dyrlæge, da der skal foreligge en slagteattest, når dyret ankommer til slagtestedet - ellers bliver dyret kasseret.

Dyret skal altså tilses af dyrlæge, inden Falck eller andet transportmiddel tages i brug til transporten frem til slagtestedet. Det skal dog understeges, at hvis dyret er forløst pga. sen drægtighed

(kejsersnit), må det ikke slagtes på slagteriet i Holsted, men skal ved tilmeldingen henvises til Skærbæk eller Ålborg.

Nødslagtninger er ikke omfattet af leveringspligt ifølge vedtægterne for Leverandørselskabet Danish Crown AmbA, hvilket for en del andelshaver gør det relevant at undersøge mulighederne for nødslagtninger på lokale slagtehus.

SOMMERFERIE

Ålborg holder ferielukket i uge 28 og 29.
Holsted er ikke ferielukket.

VOGNMANDSOVERDRAGELSE

Pr. 19.maj har Vognmand Stage Aps solgt sin vognmandspraksis til Lintrupps Vognmandsforretning.



SOMMERUDFLUGT MED DLBR SLAGTEKALVE

Dagen starter på DKC (tidligere kaldet KFC). Her skal vi se krydsningskalve, der er i forsøg, hvor der måles tilvækst, foderudnyttelse, slagtedata og økonomi. Kalvene vil på det givne tidspunkt være cirka 9 måneder gamle.

Mogens Vestergaard og Per Spleth vil fortælle om den aktuelle afprøvning samt om nye forsøg vedrørende slagtekalveproduktion.

Inden vi nyder dagens frokost, afholder produktchef Henning Gade et indlæg omkring 'Risk Management' efterfulgt af en kort gennemgang af DLG's sortiment af slagtekalveblandinger ved produktchef Jakob Kvistgaard.

Herefter går turen videre til slagtekalveproducent Søren Laustsen i Fly, som årligt producerer cirka 1.500 slagtekalve på tre besætninger. Alle kalve indsættes på én besætning, hvor cirka en tredjedel

af kalvene fedes færdig til slagtning, og hvor en ny stald forventes at stå klar til inspektion ved besøget. Besøget afsluttes med kaffe og kage, hvorefter sommerudflugten fortsætter til Hjerl Hede.

På Hjerl Hede skal vi dyste i gamle færdigheder for at få indsigt i bondekulturen og dens livsvilkår for 200 år siden. Dagens afsluttes med et godt måltid mad på Restaurant Skyttegaarden.

Praktisk information

Sommerudflugten afholdes torsdag den 19. juni fra kl. 10.00 til 19.30. Tilmelding skal ske til Susanne Bach Frandsen på telefon: 8740 5251 eller på mail sbf@vfl.dk. Frist for sidste tilmelding er onsdag den 10. juni 2014.

Prisen for hele arrangementet er 650 kroner per person og afregnes som et kursus.

PROGRAM

- Kl. 10.00 Velkomst og kaffe ved DKC (det gamle KFC), Burrehøjvej 49 8830 Tjele
- Kl. 10.15 Information omkring forsøg med krydsningskalve ved Mogens Vestergaard
- Kl. 10.45 Staldrunde på DKC
- Kl. 11.30 Risk Management ved Produktchef Henning Gade, DLG
- Kl. 12.00 Frokost sponsoreret af DLG
- Kl. 12.30 Kørsel
- Kl. 13.15 Ankomst ved Søren Laustsen Gård 1, Åkjærvej 10, 7800 Skive
- Kl. 14.30 Kaffe og kage
- Kl. 15.00 Transport
- Kl. 15.30 Ankomst ved Hjerl Hede, Hjerl Hedevej 14, 7830 Vinderup
- Kl. 18.00 Aftensmad på Restaurant Skyttegaarden
- Kl. 19.30 Dagen afsluttes

KREATURNOTERINGEN Uge 23

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

Kalv u. 8 mdr.

	30,15	29,55	28,95	28,30	-	0
--	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Dansk Kalv

180-240 Kg.	27,80	27,80	27,80	27,30	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

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

160 Kg.	25,90	25,30	24,90	24,20	21,10	-
200 Kg.	27,20	26,60	26,15	25,40	22,50	-
260 Kg.	28,85	28,25	27,75	26,50	23,80	-
380 Kg.	28,85	28,25	27,75	23,40	20,20	-
400 Kg.	26,65	25,55	24,80	22,80	19,60	-

Tyre på 24 mdr. og derover

	21,15	20,10	19,05	18,00	15,65	-
--	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---

Kvier og stude fra 16 til 42 mdr. *

230-340 Kg.	27,50	25,40	23,30	21,40	-	-
-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---	---

Kvier, unge køer og stude u. 42 mdr.

400 Kg.	26,30	24,20	22,25	21,40	19,15	-
300 Kg.	26,30	24,20	22,10	20,20	17,75	-
240 Kg.	25,70	23,60	21,50	19,60	16,65	-
180 Kg.	23,50	21,40	19,20	17,40	14,95	-

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	24,95	23,45	21,95	21,40	19,15	-
300 Kg.	22,25	20,75	19,75	19,05	17,00	-
240 Kg.	18,55	17,20	16,30	15,85	15,40	-
180 Kg.	17,95	16,45	15,70	14,70	14,40	-

* Skal opfylde fedme 3 og 4, samt farve 3

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

Ungtyre og kviekalve under 140 kg afregnes efter værdi.

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

TILLÆG PÅ KREATURER TIL FRILAND Uge 23

Økologi	Tillæg til DC-notering	
Kategori		Kr./kg
Ungtyre u/12mdr.		1,85 ¹
Kvier og Stude	Variabelt tillæg	2,50 ¹
	Kontrakttillæg*	1,75 ¹
Køer		2,75 ¹
Restgruppe		1,25 ¹

Frilands-koncepter	Tillæg til DC-notering	
Kategori		Kr./kg
Friland Limousine Unik		
Tyre og Kviekalve u/12 mdr.	Variabelt tillæg	1,00 ¹
	Kontrakttillæg*	3,00 ¹
Friland Kødkvæg (75% race)	Variabelt tillæg	0,50 ¹
	Kontrakttillæg*	1,00
Friland Kødkvæg Krydsning	Variabelt tillæg	0,25 ¹
	Kontrakttillæg*	0,75

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

1) Tillæggene gives til dyr, som overholder veldefinerede kvalitetskrav

Priserne er excl. restbetaling
Spørgsmål til koncepter; kontakt:
Friland A/S, Marsvej 43, 8960 Randers SØ,
Tlf. 8919 2763

Tilmelding af kreaturer til slagtning, returslagtninger mv.

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

Ring til et af slagterierne

Aalborg 8919 2660 • Holstebro 8919 2850 • Tønder 8919 3270

samt administrationen:

Holsted 8919 2590 • Friland 8919 2763

ØGET FOKUS PÅ KOMMUNIKATION I DATTERSELSKABER

NY MAND SKAL TAGE SIG AF KOMMUNIKATION PÅ TVÆRS.

Kommunikationen i Danish Crowns datterselskaber i ind- og udland skal løftes til et nyt niveau. Derfor tiltræder nuværende kommunikationschef i Tulip Food Company Rune Jungberg Pedersen den 1. august en nyoprettet stilling som Communications Manager, DC Subsidiaries.

- Vi oplever løbende, at historier hurtigt spredes på tværs af grænser. Derfor er det vigtigt, at vi hele tiden ved, hvad der foregår i de lande, hvor Danish Crown er store, så vi kan være på forkant med udviklingen, siger koncern-kommunikationsdirektør Anne Villemoes.

- Derudover er der store muligheder i øget viden-delning på tværs af koncernen, som vi kan få meget værdi ud af at udnytte bedre, tilføjer hun.

Fælles intranet

Én af Rune Jungberg Pedersens første opgaver bliver at kortlægge de enkelte datterselskabers muligheder og behov i forhold til kommunikation. Det sker i tæt samarbejde med ledelsen i de enkelte virksomheder.

- Der er store forskelle på de enkelte selskaber, og derfor har de heller ikke ens behov. Det ligger dog fast, at koncernen har brug for en fælles platform til intern kommunikation, og derfor bliver implementeringen af et koncern-intranet for alle selskaber en af de første opgaver, der skal løses, siger Anne Villemoes.

- Danish Crown er i dag en international koncern. Vi agerer på de lokale markeder med udgangspunkt i kendskab til markedet og indsigt i kulturen, men når det handler om blandt andet vores kommunikation - både internt og eksternt - så skal vi tage højde for, at ingen af selskaberne kan fungere isoleret uden hensyn til eksempelvis det danske ejerskab.

- Derfor er en bedre koordinering nødvendig sammen med en stærkere implementering af koncernens kommunikations-politik, siger Anne Villemoes.

Rune Jungberg Pedersen skal varetage kommunikationen i DC's datterselskaber. Arkivfoto.



STOR INVESTERING GIVER NYE MULIGHEDER

TULIP I ENGLAND INVESTERER 20 MILLIONER KR. I PRODUKTION AF GRILL-PRODUKTER OG SLOW COOKED-PRODUKTER.

Efterspørgslen stiger efter barbecue-, slow cooked- og pulled-produkter. Derfor har Tulip Ltd indviet en helt ny og meget moderne produktion på sin fabrik i Wednesbury nær Wolverhampton i det centrale England.

Virksomheden har investeret cirka 20 millioner kroner i det 3.000 kvadratmeter store anlæg, som blev købt som en del af Parkam Foods i 2011. Investeringerne er blandt andet blevet brugt til nyt udstyr til at klargøre kødet, nye røgovne og en helt ny type pakkelinje, der skal effektivisere produktionen yderligere.

Fabrikken beskæftiger for tiden 80 medarbejdere. Flere forventes at blive ansat, efterhånden som volumen på fabrikken øges.

Største fabrik i UK

Tulip arbejder på at identificere nye muligheder for salg fra fabrikken, der bliver den største i England inden for produktion af barbecue-, slow cooked- og pulled-varianter i Storbritannien.

- Det er selvfølgelig altid positivt, når vi som virksomhed er i stand til at skabe job og fremgang. Åbningen af de nye faciliteter i Wednesbury sætter en tyk streg under vores ønske om at investere i vækst-kategorier, siger administrerende direktør Chris Thomas.

Inspiration fra USA

- Vi oplever en række nye produkter inden for ude-bespisning, som er stærkt



Medarbejder Neil Taylor (tv) og administrerende direktør Chris Thomas med nogle af de produkter, fabrikken i England har succes med. Foto: Graham Fudger.

inspireret af amerikanske madvaner. Shredded (strimlet, red.) og pulled kød-produkter har været virkelig stort de sidste 12 måneder.

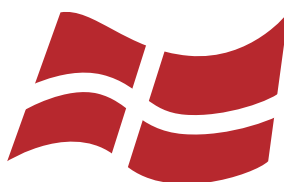
- Derfor går Tulip også forrest, når det handler om at introducere disse produkter i England. Vi forventer en forsat øget efterspørgsel efter måltidsløsninger, som både er velsmagende, velkrydrede og lette at tilberede, fortsætter Chris Thomas.

Klar til flere nyheder

Han er ikke i tvivl om, at åbningen af faciliteterne i Wednesbury yderligere vil øge Tulips markeds-andele.

- De nye faciliteter gør os i stand til at møde efterspørgslen inden for både detail og foodservice, når det gælder slow cooked-produkter. Samtidig giver det en kapacitet, der gør, at vi kan lancere en række nye og innovative produkter, siger Chris Thomas.

- SÅ KAN I GODT HEJSE FLAGET



Det var beskeden hjem til gården, da formand for Bornholms Landbrug Lars-Ole Hjorth-Larsen hørte om redningen af slagteriet på Bornholm tidligt i morges.

- Det er en fantastisk dag i dag.

For slagteriarbejderne og for landmændene og for hele Bornholm, siger Lars-Ole.

Han kalder redningsforslaget genialt:

- Det kunne ikke være lavet smartere, og det har fået de to stridende parter, som nok var kravlet for højt op i træet, tilbage til forhandlingsbordet. I den her aftale bidrager alle; Danish Crown, kommunen, staten slagteriarbejderne og os producenter, som forpligter os til at hæve produktionen med 50.000 svin.

Og så er der lige en anden "lille" ting, han er utroligt lettet over.

- Jeg glæder mig over, at vi bornholmske svineproducenter ikke skal sende 450.000 svin ud at sejle.

