



NNF IND I KAMPEN FOR AT REDDE DANSKE ARBEJDSPLADSER

DC PORKS DIREKTØR JESPER FRIIS VARSLER LUKNING AF FLERE SLAGTERIER OG AFSKEDIGELSE AF 1.000 MAND OVER DE NÆSTE TRE ÅR, HVIS IKKE NEDGANGEN I TILFØRSLERNE STOPPER. FØDEVAREFORBUNDET NNF OG FORMAND FOR TILLIDSMANDSKOLLEGIET LARS MOSE HAR INDLEDT FORHANDLINGER MED LEDELSEN I DC FOR AT FINDE LØSNINGER, DER KAN STOPPE NEDGANGEN I PRODUKTIONEN AF SLAGTESVIN.

Læs på side 2 og 3 >

LÆS OGSÅ:

DE FLESTE HAR FÅET JOB ... 6

VÆRKTØJ KASTER LYS OVER VÆRDITAB ... 8-9

SALG I SMUKFEST ... 10 + 14

A CONTO 2013 ... 16

DANISH CROWN SKAL UDVIKLES, IKKE AFVIKLES

Som mange af jer sikkert har bemærket, har vi tillidsfolk i Svinekøds-divisionen haft en del mødeaktivitet med ledelsen i Danish Crown.

Vi står jo desværre i den situation, at vi har manglet svin selv hen over sommerferieperioden, og alle taler om, hvornår det næste slagteri eller aftenhold bliver nedlagt, og hvor en lukning slår ned.

Derfor har vi tillidsfolk besluttet at sætte os sammen med ledelsen for at se, om vi på nogen måde kan styre uden om den alarmerende situation.

Kort fortalt, så vil vi tillidsfolk bevare og udvikle vores nuværende arbejdspladser. Derfor har vi udpeget en gruppe, som sammen med ledelsen skal se på en alternativ mulighed for udvikling i stedet for den afvikling, vi alle har set alt for meget af.

Drøftelserne har haft en helt anden karakter end tidligere. Vi har før snakket om nedskæringer, men nu har vi valgt at koncentrere os om at se på, hvordan vi sammen kan pulje kræfterne for at redde vores fælles virksomhed.

Hvis/når vi kommer frem til et forslag til en løsningsmodel, vil I slagteriarbejdere blive informeret som de første. I vil blive involveret, så I selv kan tage stilling til, hvad der skal gøres for at redde vores arbejdspladser og virksomhed.

Vi håber, I vil have forståelse for, at vi ikke på nuværende tidspunkt kan sige mere om de forskellige muligheder, vi kigger på.

På tillidsfolkernes vegne
Lars Mose
Formand for Tillidsmandskollegiet

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



FAKTA:

- Antal afskedigede medarbejdere siden 2004: 7.100
- DC-medarbejdere i DK i 2004: ca. 15.000
- DC-medarbejdere i DK i 2012: ca. 8.500
- DC-medarbejdere i udlandet i 2004: ca. 8.000
- DC-medarbejdere i udlandet i 2012: ca. 15.000
- Regnskabsåret 2005/2006: 19,1 mio. svin slagtet og 13.956 medarbejdere
- Regnskabsåret 2011/2012: 15,5 mio. svin slagtet og 8.716 medarbejdere

-Hvis vi ikke får stoppet faldet i tilførslerne af slagtesvin i Danmark, så kommer vi til at lukke afdelinger og sige farvel til 1000 medarbejdere, siger Jesper Friis. Foto: DC.

FORHANDLING ER NØDVENDIG

FLERE ÅRS NEDGANG I ANTALLET AF SVIN PÅ DANISH CROWNS DANSKE SLAGTERIER SKABER STORE UDFORDRINGER. DEN NYE DIREKTØR FOR DC PORK JESPER FRIIS HILSER EN FORHANDLING MED FØDEVAREFORBUNDET NNF MEGET VELKOMMEN.

AF TORSTEN LIND SØNDERGAARD

I en årrække har Danish Crown kunnet præsentere årsresultater i den solide og stabile ende. Men hvis man skiller de forskellige dele af koncernen ad og ser nærmere på de enkelte divisioner, står det klart, at der er meget stor forskel på, hvor koncernen tjener pengene – og hvor vanskelighederne ligger.

I gennem de seneste år er antallet af slagtesvin på Danish Crowns danske anlæg faldet drastisk. Det er ikke en udvikling, der vender af sig selv.

Det betyder, at DC igennem flere år

har skåret ned på kapaciteten løbende, og at masser af danske arbejdspladser er forsvundet. I øjeblikket er det normalt flere steder, at medarbejdere går hjem før tid, eller at de må afholde ferie og afvikle afspadsering, fordi der mangler råvarer.

ALVORLIGE UDSIGTER

Jesper Friis, der er den nye direktør for DC Pork, betegner situationen som alvorlig.

- Får vi ikke stoppet faldet i tilførslerne, så kommer vi over de næste tre år til at lukke flere afdelinger og sige farvel til op mod 1000 medarbejdere, siger Jesper Friis.

Derfor har han også kun ros til overs for det initiativ, tillidsfolkene i DC Pork har taget sammen med Fødevareforbundet NNF.

Et initiativ til at sætte sig til forhandlingsbordet og i fællesskab finde et forslag til, hvordan den udvikling kan vendes. Hvad begge parter kan byde ind med, hvis vi ikke bare skal sikre de nuværende danske arbejdspladser, men endda have

mulighed for at skabe nye pladser på arbejdsmarkedet.

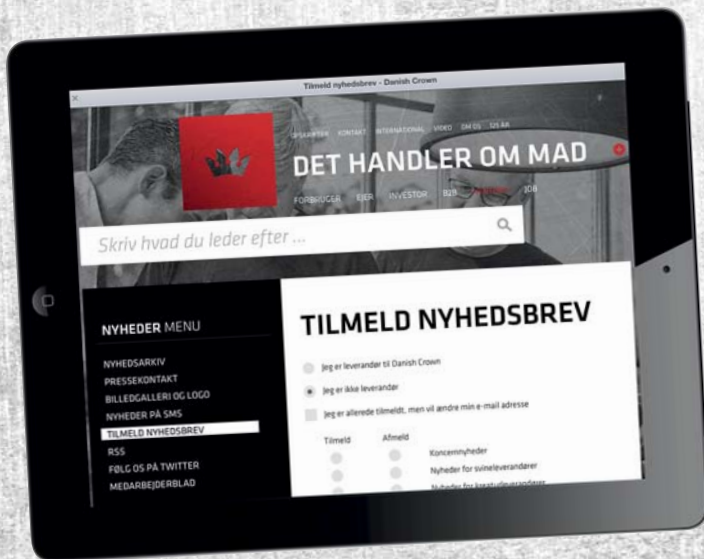
FÆLLES OM LØSNING

Der er ifølge Jesper Friis ingen tvivl om, at løsningerne skal findes i fællesskab.

- Slagteri, medarbejdere og landmænd har reelt et skæbnefællesskab. Hvis vi arbejder sammen og finder nogle bæredygtige løsninger, så tror jeg på, at vi kan stoppe denne forkerte udvikling af Danish Crowns danske aktiviteter. Men det kræver mod – og det oplever jeg, vi lige nu møder fra alle sider, og det er rigtig konstruktivt, siger Jesper Friis.

- Får vi gen-etableret produktionen af slagtesvin i Danmark, så får vi standset blødningen i DC Pork, og det er første skridt. For det er ikke nok, at koncernen i dag leverer gode resultater i udlandet, hvis forretningen i Danmark kører dårligt. Problemer i Danmark skal løses i Danmark, understreger han.

VED DU NOK OM DIT SLAGTERI?



Tilmeld dig DCs
nyhedsservice på
www.danishcrown.dk
under punktet
"Nyheder", så får du
aktuel information
og vigtig viden om
dit selskab direkte på
mail og/eller sms.

SCAN-HIDE INDGÅR FORLIG OM SPILDEVAND

SCAN-HIDE, SVENDBORG KOMMUNE OG SVENDBORG SPILDEVAND HAR INDGÅET FORLIG I EN SAG, DER DREJER SIG OM STØRRELSEN AF SCAN-HIDES SÆRBI DRAG PÅ UDLEDNING AF SPILDEVAND.

- Jeg er glad for, at vi nu kan se fremad. Nu kan vi igen koncentrere os om at udvikle vores virksomhed, og forhåbentlig kan vi fortsætte den vækst, vi har haft gennem en årrække. I den sammenhæng er en konstruktiv dialog med kommunen af afgørende betydning, så vi er glade for, at der nu er sat punktum i den her sag, siger direktør Anders Autzen fra Scan-Hide A.m.b.a.

- Det er rart, at vi nu kan lægge det her bag os. Det er lykkedes at finde et kompromis, som alle parter kan leve med og også et forlig, som vi kan forsvare i forhold til vores ejere, siger direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

Forliget betyder, at den aftale som

Scan-Hide A.m.b.a. i sin tid indgik med den tidligere Egebjerg Kommune i 2006 omkring udledning af spildevand annulleres. Der er ligeledes enighed om, at de involverede parter vil etablere et positivt samarbejde om håndteringen af spildevandet fra Scan-Hide A.m.b.a. og Svendborgs borgmester er glad for, at sagen nu er afsluttet.

- Jeg er glad for, at vi kan få afsluttet sagen. Det forlig, vi har indgået, er alle parter tilfredse med. Som borgmester er jeg glad for, at Scan-Hide A.m.b.a. sikres de bedste muligheder for en fortsat udvikling af sin virksomhed i Svendborg Kommune. Samtidig undgår vi en langvarig retssag, der kunne være ødelæggende for alle parter, siger Curt Sørensen.

Sagen fik Scan-Hide til at investere et millionbeløb i et forrensingsanlæg til spildevand, så virksomheden siden starten af 2012 har været fritaget for at betale det såkaldte "specifikke særbi drag" for at komme af med spildevandet.



Svendborg Kommune vedtog i 2010 en ny betalingsvedtægt, som indeholdt både et generelt særbi drag og et specifikt særbi drag. Scan-Hide har bestridt lovligheden af det specifikke særbi drag. Forliget handler således om det specifikke særbi drag for perioden 2010 og 2011.

Scan-Hide har hele tiden betalt normal afledningsafgift og fra 2010 i tillæg hertil generelt særbi drag i henhold til gældende betalingsvedtægt.

JA, VI SLAGTER HALAL

DYR BEDØVES ALTID, FØR DE SLAGTES - HALAL ELLER EJ.

Hen over sommeren har debatten om halalslagtet kød fyldt godt i medierne.

Både aviser, radio, tv og netmedier har næsten dagligt haft historier og debatindlæg med afsæt i halalslagtning af dyr.

Danish Crown er som virksomhed blevet mødt med forespørgsler fra såvel presse som forbrugere, og du har som ejere måske også oplevet at blive konfronteret med spørgsmål om halal.

BEDØVES ALTID

Lad os derfor slå et par grundlæggende ting fast.

Det er rigtigt, at DC Beef slagter halal. Når en kunde efterspørger halalslagtet kød, leverer vi det efter ordre. Det halalslagtede kød leveres til engroskunder og altså ikke til detailledet og ud i køledisken i supermarkederne.

Alle dyr, som slagtes i Danish Crown, bedøves før aflivning. Det gælder både konventionelt slagtede kreaturer og de halalslagtede.

Halalslagtningerne på DC's slagterier er godkendt og overvåges af de danske fødevarermyndigheder, og slagteprocessen er meget lig almindelige kreaturs-

lagtninger. Dyrene bedøves forsvarligt, inden de stikkes - ligesom ved almindelige slagtninger.

BØN TIL FORSKEL

Ved halalslagtning skal der være en muslim til stede, som er godkendt til at udføre den rituelle bøn. I DC er det en af medarbejderne fra slagtelinjen.

Halalslagtning er fuldt forsvarligt - både når det handler om dyrevelfærd og fødevarerikkerhed. Det er de afgørende parametre på Danish Crowns slagterier.

DE FLESTE HAR FÅET JOB

BLOT SEKS UD AF 118 MEDARBEJDERE FRA DEN NEDLAGTE AFDELING I HADSUND VED ENDNU IKKE, HVAD DE SKAL.

En opgørelse viser, at 112 af de oprindeligt 118 medarbejdere er tilbage i arbejde eller under uddannelse, da jobbanken lukkede i Hadsund.

- Det er gået langt bedre, end jeg på forhånd turde håbe på, og forbavsende mange har fået en afklaring om fremtiden.

Samarbejdet med arbejdsgiverne har fungeret upåklageligt, og der har generelt været en stor efterspørgsel på slagteriarbejdere, siger en tilfreds bestyrer af jobbanken, tidligere tillidsmand Laurids Rasksen.

32 medarbejdere har fået job inden for Danish Crown-koncernen, en del på

Gøl-fabrikken i Svenstrup ved Aalborg og andre på kreaturslagteriet i Aalborg. 57 har fundet beskæftigelse hos andre virksomheder. Resten har valgt at gå på efterløn og pension.

Spændende at hjælpe andre

Jobbankbestyreren er selv blandt de seks, der fortsat overvejer sine muligheder.

Laurids Rasksen er gået i tænkeboks efter 30 år i Danish Crown.

Som han siger, er han lidt konservativ, og han har været glad for at arbejde i DC.

- Omvendt bliver jeg 51 næste gang, så måske er tiden inde til at prøve noget andet. Sådan har flere af mine jævnald-

rende kolleger i hvert fald tænkt. Det har været spændende at hjælpe dem videre som jobbankbestyrer, og jeg kunne faktisk godt se mig selv i en lignende stilling, siger han.

Efter lukningen af jobbanken overtager Danish Crowns HR-afdeling arbejdet med at hjælpe de sidste medarbejdere videre.

Om Danish Crowns jobbank

Når en virksomhed lukker, træder Danish Crowns socialplan i kraft. Ud over at etablere en jobbank, der skal hjælpe medarbejderen videre i job eller uddannelse, giver planen 7.500 kr. pr. medarbejder til efteruddannelse og jobsøgning.

JUL I JULI

Mens de fleste danskere nyder sommervarmen, så har julestemningen allerede ramt Danish Crowns afdeling i Faaborg.

Produktionen af juleskinker til blandt andet Australien er nemlig begyndt. I pakkeriet står der tre nisser, der hver eneste time pakker over tusind skinker.

- Det er lidt underligt at stå og tænke på julen lige nu, men omvendt så skal der jo forberedelse til, siger en grinende Birgitte Weien, mens hun lader endnu en skinke finde vej til papkassen.

Kollegaen Heidi Pedersen smiler ved tanken om julen, selv om der er næsten et halvt år til.

- Jeg elsker julen, så jeg synes bare, at det er hyggeligt. Men når vi får en ny kollega, så synes de altid, at det er lidt underligt, at vi producerer juleskinker, mens det er sommer.

Der er tre skinker i hver kasse. Når de

forlader Faaborg, bliver de kørt til frysehuset i Vejle. Der står de i nogle dage, indtil de er dybfrosne, for så at blive stablet i frysecontainere og sendt med skib til Australien.

- Turen til Australien tager syv uger, så allerede i slutningen af september skal de sidste juleskinker til Australien være pakket og sendt afsted, fortæller underdirektør Mads Mahler fra Danish Crowns shippingafdeling.

Danish Crown har igennem flere år haft en pæn eksport af juleskinker til Australien, og befolkningen "down under" vil have skinkerne på klassisk dansk vis.

- Juleskinkerne til Australien er i bund

og grund skåret på samme måde, som det en slagter vil kalde en jyeskinke. Det vil sige, at den ligger med yderlåret opad, og så er sværene skåret, så skinken præsenterer sig rigtigt flot både i kølediske og når den tages ud af ovnen, forklarer Ole Lyngesen, der er fabrikschef for Danish Crown i Faaborg.





RULLENDE REKLAME

Fem fuldtlastede lastvognstog med skinnende sorte trailere lige efter hinanden er noget, der vækker opsigt på en dansk motorvej. Set fra oven lignede det en scene fra den amerikanske film "Convoy", men den røde krone og påskriften "It's all about food" signalerede med flammeskrift, at det var fem lastbiler med kød fra Danish Crown, der var på vej mod Esbjerg.

Æren for dette imponerende syn skal tilskrives Martin Gade Gregersen, der er direktør for NGK Transport i Esbjerg. Den 1. juli overtog Esbjerg-virksomheden opgaven med at fragte blandt andet den berømte danske bacon til England for Danish Crown.

- Vi er meget stolte af, at vi nu har fået ansvaret for en så stor og vigtig del af Danish Crowns transporter, så det ville vi gerne markere ved at pakke fem af vores køltrailere ind i Danish Crowns farver, fortæller Martin Gade Gregersen.

De fem trailere var blevet læsset på slagterierne i Horsens, Blans og Sæby, og så mødtes de ved Korskroen uden for Esbjerg for at køre i konvoj de sidste kilometer til Esbjerg Havn.

- Da jeg stod der på motorvejsbroen og så dem komme rullende, der tænkte

jeg bare, at det var lidt blæret, men samtidig også et smukt syn, som gør en meget stolt, når man nu er lidt transportnørd, som jeg er, siger en smilende Mads Mahler, som er underdirektør med ansvar for logistik i Danish Crown.

Danish Crown sender hver eneste dag flere hundrede tons kød til England, og det forventes at de fem nye trailere hvert år vil tage turen frem og tilbage over Nordsøen mellem 70 og 80 gange.

IT'S ALL ABOUT FOOD

VÆRKTØJ KASTER LYS OVER VÆRDITAB

NY SERVICE PÅ EJERSIDEN GIVER DANISH CROWNS SVINEPRODUCENTER INDBLIK I, HVAD BEMÆRKNINGER KOSTER I TAB FOR DEM SELV OG SLAGTERIET. LÆS HER EN GUIDE TIL, HVORDAN OPGØRELSEN SKAL LÆSES.

Et vilkår for dansk svineproduktion og ditto slagterivirksomhed er konstante effektiviseringer og stræben efter at gøre tingene bedre og mere rationelt. Derfor har Danish Crown udviklet et værktøj, som slet og ret kaldes "Værditab".

DC's konsulenter har i samarbejde med produktionstekniskafdeling i Danish Crown og klassificeringskontrollen opgjort omkostninger til udrensning og værdien af de udrensede dele, hvor delstykkerne har forskellig værdi i afsætningen.

Baggrunden for ønsket om at kende den reelle udgift ved de kasserede delstykker er, at der er mange penge at hente hjem for både producenter og slagteri, hvis omfanget af bemærkninger bringes ned.

Et værktøj til forbedringer

Desuden viser rapporten, i kolonnen "Værditab landmand", hvilke tab den enkelte producent har i forbindelse med de enkelte bemærkninger. De efterfølgende udrensninger og kasserede delstykker har direkte betydning for den mængde kød, producenten kan sælge til DC. Ofte vil der være tale om få øre pr. kilo, men oven i dette resultat bør lægges de tab og meromkostninger den enkelte sygdom medfører under produktionen. Hvis der samtidig kigges på øget foderforbrug og nedsat daglig tilvækst vil der ofte være tale om et stort værditab for producenten.

Det samlede tab, for slagteri og producent, er opsummeret i kolonnen "Værditab i alt Kr/kg" og "Værditab Kr i alt".

Synliggørelsen af de økonomiske omkostninger ved de enkelte bemærkninger er ment som et oplysende redskab

for producenten og dennes rådgiver til at give en mere præcis viden om de omkostninger, der er forbundet med sundhedsproblemerne. Det kan ofte betale sig at holde øje med slagtedata, når der optimeres i besætningen, og tallene kan nu nemt indgå, når der udføres en analyse af omkostninger og fordele for mulige tiltag i den pågældende besætning.

Hvordan bruges "Værditab"

For at se tabellen Værditab, skal du logge ind på din Ejerside via personlit log in:

<http://www.danishcrown.dk/Ejer.aspx>



Når du er logget ind, klikker du på menuen Statistik/finans herefter Statistik svin herefter L_værditab herefter Leverandørnummer og endelig Periode.

Når du har gjort det, får du en side, som vist nedenfor. Vi har i denne visning sat tal på fra 1-15 med en forklaring på, hvad hver enkelt kolonne viser.

Hvis du har uddybende spørgsmål, eller ønsker råd og vejledning i, hvordan du ud fra dine tal kan forbedre dit DB, så ring eller skriv til DC Ejerservice's dyrlæge Marie Gry Bodenhoff Hansen på:

Tlf: 89 19 19 95

Mail: mgbh@danishcrown.dk

- 1) Leveringsuge
- 2) Den veterinære bemærkning tildelt af den offentlige kødkontrol
- 3) Antal svin leveret af leverandøren i leveringsugen
- 4) Antal svin med den pågældende veterinære bemærkning
- 5) DC's tab på de leverede svin med den pågældende veterinære bemærkning
- 6) Leverandørens tab på de leverede svin med den pågældende veterinære bemærkning
- 7) DC og leverandørens samlede tab på de leverede svin med den pågældende veterinære bemærkning i øre/kg
- 8) DC og leverandørens samlede økonomiske tab på de leverede svin med den pågældende veterinære bemærkning i kroner
- 9) DC's samlede tab på bemærkninger i kr/kg på leverandørens totale levering i leveringsugen
- 10) Leverandørens samlede tab ved total kg slagtet i leveringsugen i kr/kg
- 11) DC og leverandøren samlede tab ved leverandørens total kg slagtet i leveringsugen i kr/kg
- 12) DC og leverandørens samlede økonomiske tab ved leverandørens total kg slagtet i leveringsugen i kroner
- 13) DC's tab på bemærkninger ved samtlige kg slagtet af alle leverandører i leveringsugen
- 14) Leverandørernes tab på bemærkninger ved samtlige kg slagtet i leveringsugen
- 15) DC og leverandørernes samlede tab ved samtlige kg slagtet af DC i leveringsugen

Værditab

1284725 Sidsø Landbo Skovslev A/S

25.2013

Rapporten viser værditab af de beskadigede delstykker, samt producentens værditab som følge af udrensningen. Udrensningerne er foretaget af den offentlige kødkontrol.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------|------------------------------|------------|------------|------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|
| Uge / år | Bemærkning | Antal | Antal bem. | Værditab slagtet Kr/kg | Værditab landmand Kr/kg | Værditab ialt Kr/kg | Værditab Kr i alt |
| 25.2013 | | | | | | | |
| | Kronisk lungehindebetændelse | | 18 | 0,03 | 0,02 | 0,06 | 85 |
| | Kronisk bughindebetændelse | | 4 | 0,34 | 0,09 | 0,43 | 136 |
| | Brok | | 3 | 0,86 | 0,17 | 1,03 | 261 |
| | Gammelt knoglebrud | | 3 | 0,44 | 0,08 | 0,52 | 126 |
| | Helet ribbensbrud | | 1 | 0,75 | 0,07 | 0,82 | 70 |
| | Knoglemarvsbetændelse | | | | | | |
| | Kronisk ledbetændelse | | 1 | 0,37 | 0,12 | 0,49 | 39 |
| | Byld i forpart | | 1 | 0,10 | 0,19 | 0,29 | 26 |
| | Byld i midterstykke | | | | | | |
| | Byld i bagpart | | | | | | |
| | Byld i ben/tå | | 7 | 0,06 | 0,06 | 0,12 | 70 |
| | Byld i hoved | | 8 | 0,02 | 0,26 | 0,29 | 183 |
| | Halebid, lokalt | | 2 | 2,31 | 0,12 | 2,43 | 398 |
| | Ar/trykning | | 14 | 0,18 | 0,03 | 0,21 | 259 |
| | Eksem/insektstik | | 41 | 1,07 | 0,11 | 1,19 | 4.132 |
| | Total | 779 | | 0,08 | 0,01 | 0,09 | 5.786 |

Værditab total DC

| Uge / år | | Værditab slagtet Kr/kg | Værditab landmand Kr/kg | Værditab ialt Kr/kg |
|----------|--------------|------------------------|-------------------------|---------------------|
| 25.2013 | Total | 0,06 | 0,02 | 0,08 |

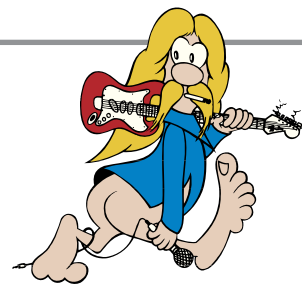
Spørgsmål angående værditab og bemærkninger kan rettes til Marie Gry Bodenhoff Hansen, mgbh@danishcrown.dk, tlf.:89 19 19 95.

Se desuden VSP's oversigt over bemærkninger på hjemmesiden <http://vsp.lf.dk/Viden/Sundhed%20og%20forebyggelse/Koedkontrolkoder.aspx>

Her gives en grundlæggende orientering om de enkelte diagnoser med angivelse af bemærknings navn, bedømmelse, årsager, behandlingsmuligheder og udbredelse.

- 1 Leveringsuge
- 2 Den veterinære bemærkning tildelt af den offentlige kødkontrol
- 3 Antal svin leveret af leverandøren i leveringsugen
- 4 Antal svin med den pågældende veterinære bemærkning
- 5 DC's tab på de leverede svin med den pågældende veterinære bemærkning
- 6 Leverandørens tab på de leverede svin med den pågældende veterinære bemærkning
- 7 DC og leverandørens samlede tab på de leverede svin med den pågældende veterinære bemærkning i øre/kg
- 8 DC og leverandørens samlede økonomiske tab på de leverede svin med den pågældende veterinære bemærkning i kroner
- 9 DC's samlede tab på bemærkninger i kr/kg på leverandørens totale levering i leveringsugen
- 10 Leverandørens samlede tab ved total kg slagtet i leveringsugen i kr/kg
- 11 DC og leverandøren samlede tab ved leverandørens total kg slagtet i leveringsugen i kr/kg
- 12 DC og leverandørens samlede økonomiske tab ved leverandørens total kg slagtet i leveringsugen i kroner
- 13 DC's tab på bemærkninger ved samtlige kg slagtet af alle leverandører i leveringsugen
- 14 Leverandørernes tab på bemærkninger ved samtlige kg slagtet i leveringsugen
- 15 DC og leverandørernes samlede tab ved samtlige kg slagtet af DC i leveringsugen

DANMARKS SMUKKESTE SVINESTI TÆLLER SAMMEN



Den sidste gang brunch er langet over disken, og det sidste stykke flæsk er stegt i Baconbaren på dette års Smukfest. Det har været en forrygende festival for Danish Crowns spisested i Svinestien.

I alt har 4000 festivalgæster sat tænderne i en af Baconbarens signaturretter med Smukflæsk og Baconbrunch med håndsaltet bacon hentet hjem fra Danish Crown i Manchester i anledning af Smukfest. Danish Crown stod desuden for dette års VIP-bespisning i Griseriet,

der også har været meget velbesøgt med cirka 2300 bespisninger.

- Griseriet har været en stor succes. Vi viser, at Danish Crown er en global virksomhed men med danske rødder, siger Agnete Poulsen, der leder Danish Crowns indsats i Danmarks Smukkeste Svinesti.

Tak til de frivillige

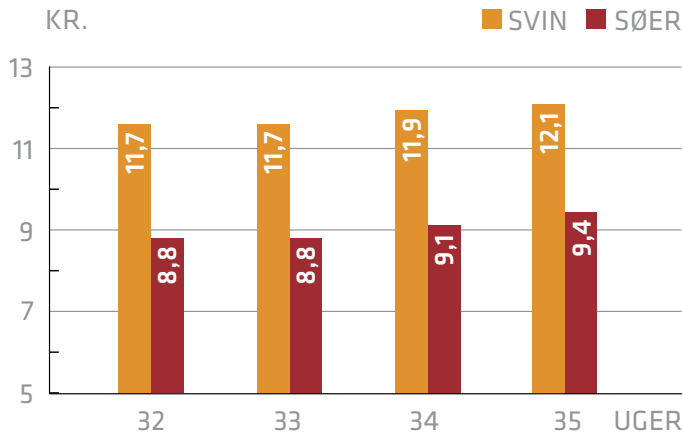
At så mange festivalgæster har kunnet nyde et måltid fra Baconbaren og Griseriet havde ikke været muligt, uden de 80

frivillige fra Danish Crown havde knoklet både i og udenfor køkkenet. I alt er der lagt over 1200 frivillige timer i Svinestien.

- Det er fantastisk, at så mange har lyst til at lægge kræfter i at være frivillig for Danish Crown og på den måde være med til at vise virksomhedens ansigt udadtil. De har leveret et resultat på et meget højt niveau, så de skal have tusind tak for indsatsen, siger Agnete Poulsen.



NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

MARKEDS- BERETNINGEN

De europæiske markeder fortsætter den positive udvikling baseret på et lavt udbud af levende svin til slagtning.

Vi ser væsentlige stigende priser på bove og bovkvød. Vi ser også let stigende priser på skinker, der nærmer sig et rekordniveau, mens forender er stabile.

Det samme er gældende for kamme og bryst, der afsættes løbende i markedet til stabile priser.

Baconmarkedet i UK er ligeledes tilfredsstillende påvirket af den generelt gode efterspørgsel på ferske kamme.

På 3. landemarkederne er situationen uændret med en god efterspørgsel fra Rusland og en stabil afsætning til Japan og Kina.



TID TIL GØDNING- REGNSKAB

Oplysninger om antal leverede slagtesvin og gennemsnitsvægt er nu tilgængelig på Ejersiden www.danishcrown.dk/Ejer

Rapporterne dækker perioden 01.08.12 til 31.07.13 samt de tre foregående år.

Oplysningerne er personlige og bliver ikke udlevet til f.eks. konsulenter og lign.

NYT TILLÆG ERSTATTER SÆSONTILLÆG

"DANSK KØDKVÆG-TILLÆGGET", DER BEGYNDER I UGE 36, ERSTATTER DET GAMLE "SÆSONTILLÆG". TILLÆGGET BLIVER PÅ 1 KR. PR SLAGTEKILO.

DC Beefs nye koncept "Dansk Kødkvæg", går i luften 1. september. Leverandører til konceptet modtager et tillæg, som er afhængig af de aktuelle markedsforhold. Derfor kommer tillægget til at ligge på 1 kr. pr slagtekilo fra 1. september, oplyser Ejvind Kviesgaard, afdelingschef i DC Ejerservice.

Det nye koncept erstatter samtidig det gamle "sæson tillæg" på kødkvægsungtyre, hvor rammerne var mere snævre i form af vægtinterval. Ligeledes giver det nye koncept mulighed for tillæg til både kvier, stude og unge køer under 42 mdr.

Konceptet kræver dog, at man underskriver en kontrakt, hvor man forpligter sig på at opfylde nogle standarder om pasning og pleje af kødkvæg.

- Hvis nogen mener, det nye koncept kunne være noget for dem, så kan jeg kun opfordre til, at man får underskrevet kontrakten, så man kan være med fra begyndelsen i uge 36, siger afdelingschef for DC Ejerservice Ejvind Kviesgaard.

Følgende skal være opfyldt, før man lever op til kravene i Dansk Kødkvæg-konceptet:

- Passet og plejet af dedikerede danske landmænd
- Køerne fra kødkvæg går ude på græs om sommeren
- Kalvene kan bevæge sig frit
- Kødkvæg går om vinteren altid frit rundt i stalde eller ude
- Fodres med sundt og naturligt foder uden unaturlige tilsætningsstoffer og altid med fri adgang til vand
- Der er ingen stressfaktorer omkring kødkvæget
- Dansk kødkvæg malkes ikke
- Dyrene transporteres den direkte vej til slagteriet.

Dansk Kødkvæg-tillæg gives ved både ungtyre, kvier, unge køer og stude. Såfremt dyrene overholder kravene til alder, vægt, form, fedme og farve, som vil nedenfor, vil tillægget fremgå på afregningen. Der vil altså ikke være specielle



racekrav, hvilket også giver mulighed for at levere krydsningsdyr.

Tillægget indføres 1. september og vil være variabel afhængig af markedsforhold og sæson.

Kontrakten kan findes på DC's hjemmeside, eller man kan få den ved henvendelse til DC Ejerservice på tlf. 89 19 25 90

Kontrakten skal underskrives og sendes til DC Ejerservice. Enten via mail til ejkv@danishcrown.dk eller pr. post til DC Beef, DC-Ejerservice, Danmarksgade 22, 7400 Herning.

Yderligere spørgsmål til Dansk Kødkvæg kan stilles til DC Ejerservice.

| Kvalitetskrav | Ungtyr | Kvier | Unge køer | Stude |
|--------------------|------------|------------|------------|------------|
| vægt | 260-380 kg | 260-380 kg | 260-380 kg | 260-380 kg |
| minimum formklasse | 8 | 8 | 8 | 8 |
| fedme | 2-4 | 2-4 | 2-4 | 2-4 |
| farve | 2-3 | 3-4 | 3-4 | 3-4 |
| alder | 12-24 mdr. | 12-42 mdr. | 12-42 mdr. | 12-42 mdr. |

KLAR TIL MERE RØG

EN SKORSTEN, DER EFTERHÅNDEN HAR VÆRET VIDT OMKRING HOS DANISH CROWN, ER ANKOMMET TIL SIN NYE PLADS PÅ DANISH CROWNS NYE KREATURSLAGTERI, SOM OPFØRES I HOLSTED.

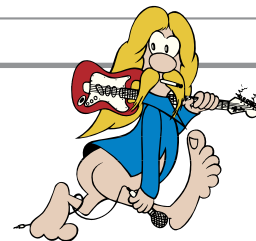
En kran har nu fået den 50 meter høje skorsten op at stå, og den er atter på benene ved sit nye hjem i Holsted.

- Skorstenen er nu klar til brug og fuldt ud funktionsdygtig, når vi til marts, når produktionen begynder, er klar til at føre noget røg igennem den, siger teknisk chef i Danish Crown, Niels V. Juhl.

Stålskorstenen har, efter den blev pillet ned i Esbjerg den 23. maj, gennemgået en større reovering og ombygning hos skorstensproducenten VL Staal i Esbjerg. Den er blandt andet blevet malet og har fået nye røgindføringer, så den passer til det nye slagteris dimensioner.

Tidligere har skorstenen stået på svin slagteriet i Holstebro, senest røg den til Esbjerg, og nu er den klar til at blive genbrugt endnu en gang i Holsted.





BOOM I BØF SALOON

DANISH CROWNS BURGERBAR PÅ SMUKFEST HAR I ÅR OPLEVET ET BOOM I SALGET AF SAFTIGT OKSE- OG KALVEKØD AF HØJ KVALITET PÅ 41 PROCENT.

DC Beefs salg på dette års Smukfest er steget 41 procent.

Særligt populær var Brølende Muuh-Wrap, der blev langet over disken i bøgeskoven mere end 2.160 gange i løbet af festivalens første dage. Nyheden fra sidste år er et pitabrød spækket med pulled beef. Langtidsstegt og utrolig mørt oksekød.

Ud over pitabrødet har DC Beefs udvalg i madboden bestået af de to gourmetburgere Olm Okse og Kælen Kalv, som er prima tykstegsfileter af henholdsvis Dansk Kødsvæg og Dansk Kalv.

- Vi er ovenud tilfredse med salget i

Bøf Saloon. Det har overgået alle vores forventninger, siger salgsdirektør Finn Klostermann fra DC Beef.

Nabo til Bøgescenerne

Han tilskriver især madbodens nye placering på festivalen som en af årsagerne til den store succes.

- Denne gang er vi rykket helt ind på festpladsen. Kun et stenkast fra Bøgescenerne, hvor det hele foregår. Det betyder, at mange sultne festivalgæster lægger vejen forbi, når musikken spiller, siger salgsdirektøren.

Danish Crowns oksekødsdivision er til

stede på festivalen, fordi gæsterne her afspejler det danske forbrugerbillede.

- Vi ønsker at komme i dialog med vores forbrugere, og samtidig er tilstedeværelsen på festivalen med til at ryste vores medarbejdere sammen. Der er et stærkt fællesskab blandt de frivillige, som løber hurtigt for at imødekomme den enorme lyst til kød, siger Finn Klostermann.



KREATURNOTERINGEN Uge 35

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

Kalv u. 8 mdr.

| | | | | | | |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|
| | 29,45 | 28,85 | 28,25 | 27,65 | - | 0 |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|

Dansk Kalv

| | | | | | | |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|
| 180-240 Kg. | 27,10 | 27,10 | 27,10 | 26,60 | - | - |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|

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

| | | | | | | |
|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 160 Kg. | 25,00 | 24,40 | 24,00 | 23,30 | 20,20 | - |
| 200 Kg. | 26,00 | 25,40 | 24,95 | 24,00 | 21,10 | - |
| 260 Kg. | 27,95 | 27,35 | 26,85 | 25,60 | 22,90 | - |
| 380 Kg. | 27,95 | 27,35 | 26,85 | 22,50 | 19,30 | - |
| 400 Kg. | 25,75 | 24,65 | 23,90 | 21,90 | 18,70 | - |

Tyre på 24 mdr. og derover

| | | | | | | |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| | 20,25 | 19,20 | 18,15 | 17,10 | 14,75 | - |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|

Kvier og stude fra 16 til 42 mdr. *

| | | | | | | |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|
| 230-340 Kg. | 28,90 | 26,80 | 24,70 | 22,80 | - | - |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|

Kvier, unge køer og stude u. 42 mdr.

| | | | | | | |
|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 400 Kg. | 28,30 | 26,20 | 24,25 | 23,40 | 21,15 | - |
| 300 Kg. | 28,30 | 26,20 | 24,10 | 22,20 | 19,75 | - |
| 240 Kg. | 27,70 | 25,60 | 23,50 | 21,60 | 18,65 | - |
| 180 Kg. | 25,50 | 23,40 | 21,20 | 19,40 | 16,95 | - |

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

| | | | | | | |
|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 400 Kg. | 26,95 | 25,45 | 23,95 | 23,40 | 21,15 | - |
| 300 Kg. | 24,25 | 22,75 | 21,75 | 21,05 | 19,00 | - |
| 240 Kg. | 20,55 | 19,20 | 18,30 | 17,85 | 17,40 | - |
| 180 Kg. | 19,95 | 18,45 | 17,70 | 16,70 | 16,40 | - |

* 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 KREATURER TIL FRILAND Uge 35

| Økologi | Tilæg til DC-notering | |
|------------------|-----------------------|-------------------------|
| Kategori | Kr./kg | |
| Ungtyre u/12mdr. | | 1,85¹ |
| Kvier og Stude | Variabelt tillæg | 2,25¹ |
| | Kontrakttillæg* | 2,00¹ |
| Køer | | 2,00¹ |
| Restgruppe | | 1,25¹ |

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

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

1) Tillæggene gives til dyr, som overholder veldefinerede kvalitetskrav

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

Tilmelding af kreaturer til 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:
Herning 8919 2400 • Friland 8919 2763



A CONTO 2013

DC Ejerservice minder om, at andelshavere i Danish Crown kan anmode om a conto restbetaling for leverancer af kreaturer, svin og søer på 50 øre pr. kg.

Andelshavere er til enhver tid velkomne til at anmode om a conto restbetaling for leverancer af kreaturer, svin og søer. A conto beløbet er 50 øre pr. kg. på restbetalingsberettiget kød siden oktober 2012.

Forrentningen af a conto restbetaling er på 6,5 pct. p.a.

Er du interesseret i a conto restbetaling,

kan du bestille via hjemmesiden på adressen: <http://www.danishcrown.dk/Ejer/Svineleverandoer/Generel-leverandoerinformation/Bestil-a-conto-restbetaling.aspx>

Bestilling kan også foregå på servicetelefon 70 10 19 19, tast 2, tast 05 + dit leverandørnummer eller ring til DC Ejerservice på telefon 89 19 19 21.