



**KASPER LENBROCH NY ADMINISTRERENDE
DIREKTØR FOR TULIP FOOD COMPANY**

› Læs mere side 7

DC
UPDATE

JUNI 2012



DANISH CROWN PÅ BACONTOGT

DANISH CROWN MARKERER 125 ÅRS MADHISTORIE MED
ET BACONTOGT TILBAGE I TIDEN. HELT BOGSTAVELIGT.

Læs mere på side 2 ›

LÆS OGSÅ:

DC MANGEDOBLER AFTALE MED KINA ... 3 OG 4

DC MODTAGER KONGELIG HÆDERSPRIS ... 5

FILMMAND FIK GRIS PÅ GAFLEN ... 8

HVEM HAR KNÆKKET KANYLEN? ... 11

DANISH CROWN PÅ BACONTOGT

DANISH CROWN MARKERER 125 ÅRS MADHISTORIE MED ET BACONTOGT TILBAGE I TIDEN. HELT BOGSTAVELIGT.

I år er det 125 år siden, andelsslagteriet i Horsens slog dørene op og modtog de første slagtesvin.

Det andelsslagteri, der skulle blive grundstenen i koncernen Danish Crown, som i dag er Europas største svineslagteri – og verdens næststørste.

I 125 år har vi været med til søndagsfrokosten. Vi har været med til bryllupper og fødselsdage. Vi har været der, når behovet for bacon meldte sig om morgenen – og når drømmen om dyrlægens natmad satte ind i en sen natte-time.



Vi var med, når turen gik over rådhuspladsen i en brandert, og en hotdog var det eneste rigtige.

Vi var med, da kvinderne forlod kødgryderne og gik ud på arbejdsmarkedet – og fødevarerproduktionen ændrede sig. Vi var med, da det første supermarked åbnede i Islev, og varerne lå færdigpakke-de på hylderne. Vi var med, da den første fryser blev installeret i et dansk hjem, og færdigretterne ændrede hverdagen. Vi var med, da industrialiseringen tog fart, og vi var med, da fødevarer blev en af Danmarks største eksportartikler og dermed en af grundstenene i et velfærds-samfund. Sådan som det er i dag.

I 125 år har vi været med på tallerkenen, med i skolemadpakken og en væsentlig del af samfundsøkonomien, og Danish Crown er i dag verdens største kødeksportør.

Det hele begyndte med eksporten af dansk bacon til England tilbage i 1887. Og helt frem til 1970'erne var det den eksport, der drev væksten af en koncern, som i dag er verdensomspændende.

England er fortsat et af Danish Crowns væsentligste markeder, og i dag sender vi en container af sted hvert 48. minut døgnet rundt med dansk svinekød til de engelske forbrugere. Samtidig slagter Danish Crown engelske grise i England, og 7.000 af koncernens knap 25.000 ar-

bejdspladser er i England – blandt andet i datterselskabet Tulip Ltd.

Så når vi i år markerer de første 125 år, er det naturligt at tage en tur tilbage til begyndelsen.

Til dengang flæsk blev saltet i lage over flere uger. Til dengang sejlskib efter sejlskib forlod Esbjerg Havn med det populære danske bacon til de engelske morgenborde.

Til tiden før containerskibe og kølebiler.

Midt i juli laster vi den stolte bramsejlskonneret Maja af Hvide Sande med saltet flæsk – lavet næsten som i gamle dage.

Maja er en tremaster fra 1918, og den 18. juli sætter hun sejl og stævner ud fra København med kurs mod London, hvor Danish Crown er med til at fejre OL.

Om vind og vejr vil, sejler vi op ad Themsen den 26. juli for at lægge til kaj i St. Katherines Dock ved Tower Bridge. Her inviterer vi kunder og samarbejdspartnere og andre ombord til en omgang stegt flæsk og en skibssøl i de første 10 dage under OL.

Under hele turen sender vi beretninger hjem i ord og billeder, og man kan følge Maja og besætningen hele vejen – blandt andet på Danish Crowns hjemmeside, som fra den 18. juli også løbende fortæller om 125 års madhistorie.

Allerede den 14. juli forlader Maja Hvide Sande med behørig festivitas og stegt flæsk på havnen i Hvide Sande.

Og vi vil gerne invitere alle til at komme og se det gode skib godt af sted. Derfor er der stegt flæsk kl. 13-16 på kajen ved Admiral Hotel i København, når hun stævner ud den 18. juli.

Følg os på www.danishcrown.dk

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

Redaktion
Torsten Lind Søndergaard, redaktør
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

Kontakt redaktionen på 8919 1478 eller tols@danishcrown.dk

Design og tryk
Datagraf, Auning

DC MANGEDOBLER AFTALE MED KINA

KJELD JOHANNESSEN HAR UNDERSKREVET EN AFTALE MED KINAS STØRSTE KØDSELSKAB SHINEWAY. DET ER BEGYNDELSEN TIL EN BETYDELIGT STØRRE AFTALE, END FØRST FORVENTET.

Det er Danish Crowns aktuelle besøg i Kina og hos Shineway, der har banet vejen for en aftale på 20.000 tons i stedet for de aftalte 3000 tons.

Danish Crowns bestyrelse var i uge 24 på besøg hos kunder, konkurrenter og samarbejdspartnere i Kina, hvor turen blandt andet gik til Luohe i Henan-provinsen for at besøge Shineway, som er Kinas største kødselskab, og som allerede i dag aftager produkter fra Danish Crown.

Her fik CEO for Danish Crown Kjeld Johannesen anledning til at takke stifter af selskabet og bestyrelsesformand Wan Long for samarbejdet. Wan Long deltog ikke i underskrivningsceremoni i København samme uge, så det var mødet i Kina, der knyttede båndet mellem de to samarbejdspartnere endnu tættere.

– En af grundene til, at vi ønsker at importere råvarer fra Danish Crown, er, at kvaliteten og sikkerheden er meget

høj, siger Wan Long. Vi håber blandt andet at kunne etablere eksport af vores varer baseret på råvarer fra Danish Crown, sagde bestyrelsesformanden, Wan Long, under besøget.



Så selv om aftalen lyder på 3.000 tons, så er der nu direkte indgået en aftale om at eksportere 20.000 tons til den børsnoterede, kinesiske kødvirksomhed.

– Vi har 15 års erfaring med samhandel i Kina, og vi har været vidne til, hvordan en lang række ting har ændret

sig over de seneste 15 år. I dag har vi som eksportvirksomhed direkte adgang til det kinesiske marked, fordi vi har en fødevarerisikkerhed i verdensklasse. De seneste års fødevarerandaler i Kina har skabt nogle enorme krav til sikkerhed, og dem kan vi leve op til, siger CEO for Danish Crown Kjeld Johannesen.



**– EN AF GRUNDENE
TIL, AT VI ØNSKER AT
IMPORTERE RÅVARER
FRA DANISH CROWN,
ER, AT KVALITETEN
OG SIKKERHEDEN ER
MEGET HØJ.**

Stifter og bestyrelsesformand
Wan Long

KINA ØNSKER MERE DANSK EKSPORT AF SVINEKØD

DANISH CROWNS CEO KJELD JOHANNESSEN UNDERSKRIVER EN KONTRAKT MED KINAS STØRSTE
KØDVIKRSOMHED SHINEWAY TIL EN VÆRDI AF 100-150 MILLIONER KRONER.

Danish Crowns CEO Kjeld Johannesen glæder sig over vicepremierminister Wang Qishans positive udmeldinger om øget eksport til Kina.

Den kinesiske vicepremierminister Wang Qishan anderkendte i sit indlæg på den dansk-kinesiske erhvervskonference i anledning af det kinesiske statsbesøg

Danish Crowns indsats over for Kina.

– Wang Qishan kommenterede i sin tale, at Danish Crowns bestyrelse har været på besøg i Kina. Det satte han meget pris på, og det er positivt, siger Danish Crowns CEO Kjeld Johannesen.

Danish Crowns topchef deltog som en af syv danske virksomhedsledere i erhvervskonferencen i Moltkes Palæ i København, hvor Hans Kongelige Højhed Kronprins Frederik og økonomi- og indenrigsminister Margrethe Vestager også talte.

Kjeld Johannesen er også meget tilfreds med, at den kinesiske vicepremi-

erminister fandt anledning til at omtale den høje danske fødevarerikkerhed i sin tale. Det fulgte som et direkte svar på Kjeld Johannesens eget indlæg, hvor han fortalte, at hvis man lægger de 33 millioner grisetaer, som Danish Crown hvert år eksporterer til Kina, efter hinanden, vil de i længde svare næsten til Den Kinesiske Mur.

– Derefter opfordrede vicepremierminister Wang Qishan os til at eksportere endnu mere til Kina, da landet har 1,3 milliarder munde at mætte, og det gør vi selvfølgelig gerne, siger Kjeld Johannesen.

Ud over erhvervskonferencen deltog Kjeld Johannesen i gallamiddagen, som Hendes Majestæt Dronning Margrethe og Prinsgemalen holdt på Christiansborg Slot i anledning af det kinesiske statsbesøg.



MESSE SKAL HJÆLPE MEDARBEJDERE VIDERE

I samarbejde med AOF Sydjylland arrangerede Danish Crown en job- og uddannelsesmesse lørdag d. 23. juni på slagteriet i Esbjerg.

Allerede nu har 100 medarbejdere fra Danish Crown i Esbjerg fået nyt arbejde, efter at det i maj kom frem, at afdelingen lukker i august måned.

Og arbejdet med at skaffe de godt 500 berørte medarbejdere videre fortsætter.

I samarbejde med AOF Sydjylland arrangerede Danish Crown en job- og uddannelsesmesse lørdag d. 23. juni på slagteriet i Esbjerg. Her deltog en række lokale virksom-

heder og uddannelsessteder for at fortælle nærmere om de fremtidsmuligheder, de kan tilbyde medarbejderne fra slagteriet.

– Lige nu er vores vigtigste fokus at hjælpe medarbejderne med at få et nyt job eller mulighed for uddannelse. Vi kan tilbyde en del af dem job andre steder i Danish Crown, men en lokal job- og uddannelsesmesse er også en effektiv måde at få skabt kontakt mellem virksomhederne og vores dygtige medarbejdere, siger fabrikschef Jesper.

DANISH CROWN MODTAGER KONGELIG HÆDERSPRIS

DANISH CROWN HAR LEVERET EN VÆKSTORIENTERET INDSATS OG OPNÅET EN FREMTRÆDENDE POSITION PÅ VERDENSMARKEDET. DERFOR BLEV DANISH CROWN HÆDRET MED KONG FREDERIK DEN NIENDES HÆDERSPRIS. PRISEN BLEV OVERRAKT AF HANS KONGELIGE HØJHED PRINS HENRIK PÅ FREDENSBORG SLOT.

I de sidste fire år har Danish Crown formået at fastholde en høj eksport på godt 81 procent, hvilket ligger markant højere end sædvanligt i den internationale kødbranche.

- Vi er utroligt stolte over at modtage prisen. Det er en fantastisk anerkendelse af den store indsats, medarbejderne i Danish Crown gennem mange år har ydet - og stadig yder hver eneste dag - for at skabe gode afsætningsmuligheder for dansk svinekød over hele verden, siger Danish Crowns CEO Kjeld Johannesen.

- Dansk svinekød er bredt anerkendt over hele verden for en høj spisekvalitet og en fødevarer sikkerhed i verdensklasse. Det betyder, at forbrugeren på en række betydelige eksportmarkeder har præference for dansk svinekød, siger Kjeld Johannesen.

Det er blandt andet det russiske, det kinesiske og det japanske marked, der trækker virksomhedens eksport op. Danish Crowns eksport til Kina og Rusland udgør henholdsvis 10 procent og 20 procent af den samlede danske eksport til de pågældende lande. For Japans vedkommende udgør Danish Crowns eksport af svinekød en værdi, der svarer til lidt mere end den samlede danske import af varer fra Japan.

- Den høje danske fødevarer sikkerhed

gør, at Danish Crown har adgang til alle markeder verden over. Samtidig betyder det meget for os, at vi gennem mange års godt samarbejde har opnået varige relationer til de fleste af vores kunder, siger Kjeld Johannesen.

Danish Crown har igennem flere år arbejdet målrettet med markeder uden for EU - som for eksempel Japan, USA, Kina og Australien. Også Sydamerika og Vietnam er markeder, som fremadrettet ser interessante ud i forhold til eksport af dansk svinekød.

Det var underdirektør Søren Tinggaard og COO Søren F. Eriksen, der modtog prisen af Prins Henrik på Fredensborg Slot.



KONG FREDERIK DEN NIENDES HÆDERSPRIS
FOR FORTJENSTFULD INDSATS
FOR DANSK EKSPORT

Om prisen

Kong Frederik den Niendes Hæderspris gives for en fortjenstfuld indsats for dansk eksport. Hædersprisen blev indstiftet i 1970 ved en kongelig resolution med det formål at fremme, understøtte og opmuntre eksporten af danske varer og tjenesteydelser.

Facts om Danish Crowns eksport af svinekød

- Danish Crown er verdens største eksportør af svinekød
- Danish Crown eksporterer 1,4 mia. kg svinekød om året (Regnskabsåret 2010/11)
- Hver time året rundt sender Danish Crown en container med svinekød til Kina
- Hver 48. minut året rundt sender Danish Crown en container med svinekød til UK
- Danish Crown sender hvert år 33 mio. grisætær til Kina. Det svarer til 6.732 km grisætær, hvis man lægger alle tærerne i en lang linje. Der er 7.305 km fra København til Beijing, så Danish Crowns produktion på 13 måneder kan række helt til den kinesiske hovedstad

DANISH CROWN BAG NY MILJØUDDANNELSE

Miljøteknolog. Det er navnet på en ny uddannelse, som Erhvervsakademi Aarhus tilbyder med start den 20. august i år

Uddannelsen er udviklet, blandt andet fordi Danish Crown har efterspurgt mennesker med netop de egenskaber, som miljøteknologer kommer til at besidde efter endt uddannelse.

– Miljøområdet bliver stadig mere kompliceret rent lovgivningsmæssigt, og danske virksomheder går stadig mere op i miljø og bæredygtig produktion. Derfor har vi brug for nogle knaldygtige medarbejdere, der kan være med til at drive udviklingen, siger Charlotte Thy, der er miljøchef i Danish Crown.

Charlotte Thy forklarer, at det er blevet stadig sværere for Danish Crown at hyre den rette arbejdskraft, når miljøstillingerne slås op ude på slagterierne.

– Vi oplever simpelthen et skævt ansøgerfelt, hvor ansøgerne enten er for kvalificerede eller for underkvalificerede. Derfor håber vi, at vi med denne målrettede og praktisk orienteret uddannelse i fremtiden vil modtage ansøgere til stillingerne med de rette kvalifikationer.

Praktisk uddannelse

Miljøteknologuddannelsen er en kort videregående uddannelse med en mere praktisk tilgang til faget end f.eks. biologer og miljøingeniører.

– Miljøteknologuddannelsen er opbygget meget praktisk, idet virksomhederne har efterspurgt en uddannelse, der er knapt så teoretisk fokuseret som mange af de andre miljøuddannelser i dag, siger Dorte Ydemann Pedersen, uddannelseschef for den nye uddannelse hos

Erhvervsakademi Aarhus.

Hun forklarer, at erhvervsakademiet har haft et tæt samarbejde med blandt andet Danish Crown i udarbejdelsen af uddannelsen:

– Vi har haft et tæt samarbejde med virksomheder og institutioner gennem hele udviklingen af uddannelsen, og det har været altafgørende. Uden dem havde vi ikke kunnet lave uddannelsen, siger Dorte Ydemann Pedersen.

Foruden Danish Crown har også Arla, Novo Nordisk, Danisco og flere kommuner været med i udviklingen af Miljøteknologuddannelsen.

Erhvervsakademi Aarhus oplyser, at der stadig er ledige pladser til det første hold, der starter den 20. august i år.

EU GÆSTER DC HORSENS

Danish Crown har haft besøg af toppen af EU's embedsværk. De har i Horsens gæstet verdens mest moderne svine-slagteri.

Horsens var i april, maj og juni værtsby for det europæiske formandskab, og det har trukket mere end 10.000 europæiske ministre, politikere, embedsmænd og pressefolk til byen.

I den anledning invitere Danish Crown embedsmænd indenfor veterinær-, teknologi- og fødevarerområdet på slagteribesøg på DC Horsens.

En gruppe på mere end 100 EU veterinærdirektører har besøgt slagteriet. Her var det særligt slagteriets stald, der vakte interesse:

– De var meget imponerede over vores muligheder for gruppevis indtransport og gruppevis bedøvelse, hvilket er helt

naturligt med det store fokus på dyrevelfærd i Europa, siger Agnete Poulsen, Corporate Visitor Manager i Danish Crown.

Også det høje niveau af teknologi og

kontrol kombineret med kundernes krav og ønsker var områder, som blev diskuteret meget på gangene.

Flere end 400 embedsmænd fra hele EU besøgte Danish Crown i Horsens i løbet af EU-værtskabet.



KASPER LENBROCH NY ADMINISTRERENDE DIREKTØR FOR TULIP FOOD COMPANY

I LØBET AF EFTERÅRET 2012 TILTRÆDER KASPER LENBROCH SOM NY ADMINISTRERENDE DIREKTØR I TULIP. DERMED FÅR TULIP EN NY DIREKTØR, DER KENDER VIRKSOMHEDEN INDEFRA.

Det er et kendt ansigt, der i efteråret sætter sig i stolen som administrerende direktør for Tulip Food Company. 47-årige Kasper Lenbroch var nemlig ansat i Tulip fra 2003 til 2008, først som hjemmemarkedsdirektør og senere med titel af Nordic Retail Director. Nu vender han tilbage som topchef.

Siden 2008 har Kasper Lenbroch været administrerende direktør i virksomheden Rieber & Søn Danmark, der primært er kendt for mærkevarerne K-Salat og Bähncke.

Kasper Lenbroch har derudover haft koncernansvaret for virksomhederne Frödinge i Sverige, Cronions i Holland, samt Rieber & Søn i Tyskland, og han har dermed et solidt kendskab til såvel fødevarerindustrien som til nordisk og europæisk detailhandel.

– Jeg er ikke i tvivl om, at Kasper Lenbroch er det rigtige valg som administrerende direktør i Tulip. Han har de helt rigtige kompetencer til at lede Tulip og masser af erfaring fra store fødevarer virksomheder. Fra Kaspers tidligere ansættelse i Tulip ved vi samtidig, at vi får en administrerende direktør, der formår at få det bedste frem i de ansatte, og det er selvfølgelig en meget vigtig egenskab, siger bestyrelsesformand i Tulip og CEO i Danish Crown Kjeld Johannesen.

Og Kasper Lenbroch selv ser meget frem til sine nye opgaver som topchef i Tulip.

– Tulip er en af de største og mest spændende fødevarer virksomheder i Danmark, og et sted hvor jeg tidligere med stolthed har været ansat. Derfor har det også været en drøm for mig at få ansva-

FAKTA OM KASPER LENBROCH

- 2008-2012 Administrerende direktør i Rieber & Søn Danmark, og har derudover haft koncernansvaret for Frödinge i Sverige, Cronions i Holland samt Rieber & Søn i Tyskland
- 2003-2008 Først hjemmemarkedsdirektør og senere Nordic Retail Director i Tulip Food Company
- Tidligere har Kasper Lenbroch været en årrække i Arla – herunder med fire års udstationering i datterselskabet Danya Foods, hvor han sluttede som administrerende direktør
- Kasper Lenbroch har en uddannelsesmæssig baggrund som MBA og Cand. Merc Afsætning
- Kasper Lenbroch er 47 år. Han bor i Egå, er gift og har tre børn.

FAKTA OM TULIP

- Tulip Food Company omsætter årligt for cirka 5 milliarder danske kroner, har 2.200 ansatte og ti fabrikker
- Virksomheden sælger sine varer i cirka 80 lande
- Den største produktgruppe er konserver, men Tulip producerer og sælger derudover store mængder bacon, pålæg, pølser, supper, færdigretter og en lang række andre produkter
- Tulip er 100 procent ejet af Danish Crown.

ret for Tulips fortsatte udvikling, og jeg er selvfølgelig glad for, at jeg er blevet valgt til opgaven, siger Kasper Lenbroch.

Efter sin tiltræden vil Kasper Lenbroch referere til Flemming N. Enevoldsen, der vil fortsætte som administrerende direktør i Tulip, indtil Kasper Lenbrochs tiltræden.

Flemming N. Enevoldsen fortsætter herefter som direktør for den nyoprettede forædlingsdivision.

Her er Tulips Food Company's nye direktør Kasper Lenbroch



FILMAND FIK GRIS PÅ GAFLEN

PETER AALBÆK ELSKER GRIS. DERFOR VAR DER KUN SVINEKØD PÅ GRILLEN, DA PRODUKTIONSSKABET ZENTROPA FEJREDE 20 ÅRS JUBILÆUM.

En tung grill-os lægger sig over Filmbyen i Hvidovre. På adressen Filmbyen 22 fejrer en gammel gris sig selv og sine egne. Dagens fødselar er produktionsselskabet Zentropa. Styret af originaler og ophavs-mænd til succeser som blandt andet 1990'ernes dogme-film og biografhittene KLOVN og En Kongelig Affære.

På scenen er der jazzband, i glassene er der fadøl og i poolen topløse piger med badebold. Et par hundreder gæster nyder den sol, som vandt over regnskyerne og smiler på Zentropa.

Fra grillen stiger røg og en sødstærk duft af marinade fra 300 kg spareribs fra Danish Crown.

Adm. direktør Peter Aalbæk og instruktør og medejer Lars von Trier stiller

gerne op til fotografering og en snak om svin ved grillen.

"Ålen", som selv er svineproducent på hobbyplan, er ikke i tvivl om, at svinekød er kommet for at blive:

- Jeg er en gammel gris, der elsker svin. Så vi spiser altid svinekød til vores fester. Det er sgu alligevel kun bøsser og københavnere, der ikke gider at spise gris, griner Peter Aalbæk.



SOMMERKREDSMØDER TRAK TRÅDE TIL DEN AMERIKANSKE BORGERKRIG

SOMMERKREDSMØDERNE ER HOLDT FOR DENNE GANG. DET BLEV BL.A. TIL EN FEJRING AF DANISH CROWNS 125 ÅRS JUBILÆUM.

Årets kredsmøder blev holdt med afsæt i Danish Crowns 125 års jubilæum. Den historiske baggrund for etableringen af verdens første svineandelslagteri i Horsens i 1887 blev på møderne trukket helt tilbage til den amerikanske borgerkrig og etableringen af jernbanen over kontinentet fra øst til vest i 1869.

Det forårsagede nogle verdensomspændende begivenheder, som fik stor betydning for de danske landmænd og den danske andelsbevægelse. Pointen,

man kan drage af historiens gang, er, at globaliseringen ikke er noget nyt fænomen, men egentlig et vilkår, der har været gældende i mere end 125 år.

– Danish Crowns 125 års jubilæum gav os et andet afsæt på sommerkredsmøderne, end vi plejer. Det er ikke så tit, at vi ser på os selv som landmænd og som ejere af Danish Crown på en historisk vis. Det var både spændende og anderledes, og min fornemmelse er, at folk tog godt imod det, siger bestyrelsesmedlem Erik Larsen, der

var vært ved sommerkredsmødet i Sorø.

Udover den historiske gennemgang af Danish Crown, blev der naturligvis også brugt tid på de mere aktuelle forhold som halvårsregnskab, afsætningsforhold, notering, konkurrenternes forhold i Europa og verden.

Også Danish Crowns investeringer blev der orienteret om. Om Sokolows nye slice-fabrik, Plumroses nye fabrik i USA og naturligvis DC Beef's nye kreaturslagteri i Holsted.

Ifølge formand Erik Bredholt blev møderne holdt i en positiv ånd – ikke mindst på grund af en god stemning blandt de fremmødte:

– Vi havde en god og rolig debat, hvor det blev diskuret, om Danish Crown præsterer tilfredsstillende, om situationen vedrørende 2013 og så videre. Gode spørgsmål og god debat. Så alt i alt er det mit indtryk, at det nogle hyggelige aftener, siger Erik Bredholt.

DANISH CROWN MELDER TRE LEDERE TIL POLITIET

Danish Crown har meldt tre ledere fra slagteriet i Blans til politiet for at have solgt effekter fra virksomheden og stukket pengene i egen lomme.

Politianmeldelsen blev indgivet den 21. maj og drejer sig om to tidligere ledere og en leder, der samme dag blev bortvist.

De tre – en forsyningsmester, en teknisk chef og en opskæringsmester – har uden Danish Crowns vidende solgt fyringsolie, tankanlæg, stålreoler og slagteriudstyr til en værdi af op imod en million kr.

– Vi vil ikke tolerere sådan en opførsel hos nogen medarbejder i Danish Crown. Det er helt uacceptabelt at stjæle fra den virksomhed, man er ansat i, og det er ganske enkelt kriminelt. Derfor er sagen

blevet politianmeldt, siger direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.

Forholdet blev opdaget for nyligt.

En af de nu tidligere ledere sagde sit job op i foråret og tiltrådte hos en konkurrerende virksomhed, og han mistænkes for også at have taget en mappe med oplysninger om indkøbsaftaler med sig. Den er naturligvis også Danish Crowns ejendom og er indbefattet af den fortrolighed, man som medarbejder i DC har skrevet under på, da man blev ansat.

– Som medarbejdere i Danish Crown får man ofte adgang til fortrolige oplysninger om virksomhedens forhold – det kan være aftaler med leverandører, økonomi eller tiltag, vi vil sætte i værk – og det er klart, at det er både i virksom-

hedens og den enkeltes interesse, at man omgås fortrolige oplysninger med varsomhed, siger Søren F. Eriksen.

Han anbefaler, at hvis man bliver i tvivl, om bestemte oplysninger er underlagt fortrolighed, bør man tage kontakt til sin nærmeste chef.

Det er en overtrædelse af Markedsføringslovens paragraf 19, hvis man bruger eller videregiver erhvervshemmeligheder, som det hedder i loven. Det drejer sig blandt andet om fortrolige oplysninger om prispolitik, kunde- og leverandørkartoteker samt forhold, der har konkurrencemæssig betydning.

Ifølge loven gælder forbuddet i tre år efter, at man er fratrukket.

AFREGNINGSSTATISTIK SENDT UD FOR SIDSTE GANG

DER SENDES IKKE LÆNGERE AFREGNINGSSTATISTIK UD TIL SVINEANDELSHAVERE I DANISH CROWN. DEN SENEST AFSENDTE STATISTIK BLEV DEN SIDSTE. FREMOVER SKAL STATISTIKKER OG ANDET DATA FINDES PÅ EJERSIDEN.

Konsulent i DC Ejerservice Anna Caspersen siger om omlægningen:

- Det nu udgæede system bag afregningsstatistikken havde overlevet sig selv. Det var et meget dyrt system at holde kørende, og det levede ikke læn- gere op til både vores og svineproducen- ternes ønske om personlig tilpasning og fleksibilitet. Det kan vi derimod tilbyde på Ejersiden, siger Anna Caspersen.

Ved at fokusere ressourcerne på Ejersiden bliver det muligt at udvikle en bred vifte af muligheder for den enkelte producent til at hente netop de data og statistikker, der passer netop ham, på en langtbilligere måde.

- Vi har et ønske om at knytte et meget tættere og stærkere personligt,

elektronisk bånd med vores ejere, og det er den proces, der er sat i gang med etableringen af Ejersiden. Vi vil løbende udvikle Ejersiden i overensstemmelse med leverandørens fremtidige behov, og vi ser frem til at kunne tilbyde endnu flere muligheder på Ejersiden i dialog med andelshaverne, siger Anna Caspersen. Du kan se en liste over de forskellige sta- tistikker på Ejersiden sidst i artiklen.

Få hjælp af Hanne

Er du én af dem, der endnu ikke er tilmeldt Ejersiden, så kan du kontakte Hanne Nørgaard Kristensen på tlf: 8919 2038 eller skriv en mail til HNKR@danishcrown.dk

Hanne er ansat til netop at hjælpe an-

delshaverne med at komme godt i gang med Ejersiden.

Statistikker på Ejersiden

Statistik/svin på hovednummer

- Afregningspris
- DC marked
- Gødningsregnskab
- Kalenderårsopgørelse
- Sektionsvis
- Totalleveret

Statistik/svin på leverandørnummer

- Afregningspris
- Bemærkninger
- Fordeling af vægtgrupper
- Grafisk oversigt
- Læssebidragsopgørelse
- Specialproduktion

Statistik/so på hovednummer

- Afregningspris
- Total leveret

Statistik/so på leverandørnummer

- Afregningspris
- Bemærkninger
- Læssebidragsopgørelse

STATISTIKKER PÅ EJERSIDEN

EJERSIDEN HAR STYR PÅ DINE STATISTIKKER. BÅDE PÅ HOVEDNUMMER OG LEVERANDØRNUMMER. DE KAN VÆRE ET GODT REDSKAB PÅ BEDRIFTEN.

Fordelen, ved at have adgang til datamaterialet på Ejersiden, er, at du selv kan tilpasse perioden, så du kun trække præcis den viden ud, som du har brug for. Nogle af statistikoplysningerne illustreres også som grafer og er dermed nemmere at overskue.

Statistikkerne er delt op på svin og søer. De er også delt op på hovednummer, som hedder H-statistik, og på leverandørnummer, som hedder L-statistik.

Ejersiden kan også være et nyttigt redskab, hvis du vil opdateres på salmonella. Oplysningerne finder du ved at gå ind under menuen 'Administration' og videre under 'Min profil' og videre under 'Salmonella Overvågning'.

Ejersiden døjer med hastigheden

Både leverandører og vognmænd oplever til tider, at Ejersiden i nogle situationer arbejder langsomt og med forsinkel-

HVEM HAR KNÆKKET KANYLEN?

ANDELSHAVER MODTAGER BRANCHEBOD PÅ 5.000 KRONER FOR FUND AF KNÆKKET KANYLE I SLAGTESVIN. PROBLEMET ER BARE, AT DET HØJST SANDSYNLIGT IKKE ER SLAGTESVINEPRODUCENTEN, DER ER SYNDEREN.

Den 9. maj 2012 fandt opskæringen i Fåborg en knækket kanyle i et slagtesvin. I henhold til Code of Practice punkt 3.1.4 pålægges leverandøren en branchebod på 5.000 kroner, når der findes en kanylerest (sporbar) i en slagtekrop, som ikke er forhåndsanmeldt af andelshaveren inden indtransport.

Den del af proceduren er klar og kan ikke fraviges. Problemet i denne sag er bare, at det efter al sandsynlighed ikke er slagtesvineproducenten, der har efterladt den knækkede kanyle i slagtekroppen, men derimod smågriseproducenten.

Kanylen blev nemlig fundet et sted på slagtekroppen, hvor man ikke normalt behandler slagtesvin, men derimod pattegrise. Men også tykkelsen af kanylen peger på en smågriseproducent. Den op-

dagede kanyle er nemlig af den samme slags, som benyttes af smågriseproducenter.

Det kan ikke understreges tydeligt nok, hvor vigtigt det er, at der er styr på knækkede kanyler. En gris med knækket kanyle skal mærkes op, og der skal være styr på den indtil slagtning – specielt, hvis den skal flyttes eller handles i flere led.

Men det er også vigtigt, at slagtesvineleverandørerne forholder sig til lignende situationer i deres smågrisekontrakter og derfor tager sig en snak med deres smågriseleverandører om ansvarsfordeling.



ser. Danish Crown beklager forsinkelserne, som skyldes den enorme mængde data, det nye system skal håndtere.

Det er især i forbindelse med planlægning af dyr, at trægheden er mærkbar. Selve tilmeldingen tager ikke længere tid end normalt, men det er især, når tilmeldingen skal viderehåndteres hos vognmændene, at systemet går ned i tempo. Dermed smitter forsinkelsen også af på

leverandørerne, der venter på bekræftelse fra vognmanden omkring afhentningstidspunkt.

Chef for SAP-afdelingen i Danish Crown, Ole Okholm, fortæller, at afdelingen har hyret ekstra mandskab ind, som siden lanceringen af Ejersiden har arbejdet målrettet med hastigheden:

– Vi har allerede opnået væsentlige forbedringer, som bør være mærkbare for brugerne. Men vi fortsætter naturligvis arbejdet med at øge hastigheden. Det glædelige er selvfølgelig, at vi kan konstatere, at farten er på vej op, siger Ole Okholm.



PRÆCISERING AF VEDTÆGTERNES § 3.10

Danish Crowns repræsentantskab har besluttet at præcisere vedtægternes § 3.10, som tidligere lød:

”Som andelshaverleverancer betragtes leverancer af dyr inden for den eller de medlemskategorier, som andelshaverens medlemskab omfatter”.

Paragraf § 3.10 lyder efter repræsentantskabets godkendelse den 1. juni 2012 sådan her:

”Som andelshaverleverancer betragtes leverancer af dyr til slagtning inden for den eller de medlemskategorier, som andelshaverens medlemskab omfatter, som hidrører

fra egen bedrift og besætning, og som er opdrættet for egen regning”

Paragraffen er ændret for at fjerne al tvivl om, at der ved andelshaverleverancer alene forstås leverancer produceret for egen regning og i egen bedrift af andelshaverne. Slagtedy, som andelshavere ud over egen produktion måtte indkøbe og videresælge til Leverandørselskabet Danish Crown AmbA, anses ikke som andelshaverleverancer, der giver ret til restbetaling.

Læs gældende vedtægter på hjemmesiden.

SVINETÆLLINGEN 1. JULI 2012 – HUSK AT INDBERETTE TIL TIDEN

De fleste svineproducenter har i de seneste dage modtaget brev/mail fra Danmarks Statistik om indberetning af tal til svinetællingen 1. juli 2012.

Vi skal i den forbindelse opfordre alle producenter, der har modtaget brev/mail fra Danmarks Statistik, til at få indsendt tallene så hurtigt som muligt efter tællingsdagen 1. juli 2012 – og i hvert fald inden for tidsfristen. De offentliggjorte tal fra Danmarks Statistik over svinebestanden benyttes i branchen bl.a. til udregning af slagteprognoser, som igen danner grundlag for planlægning af produktionskapaciteten på slagterierne.

Offentliggørelsen af svinetællingen finder normalt sted den sidste dag i tællingsmåneden, men de sidste to gange er offentliggørelsen desværre blevet udskudt, fordi

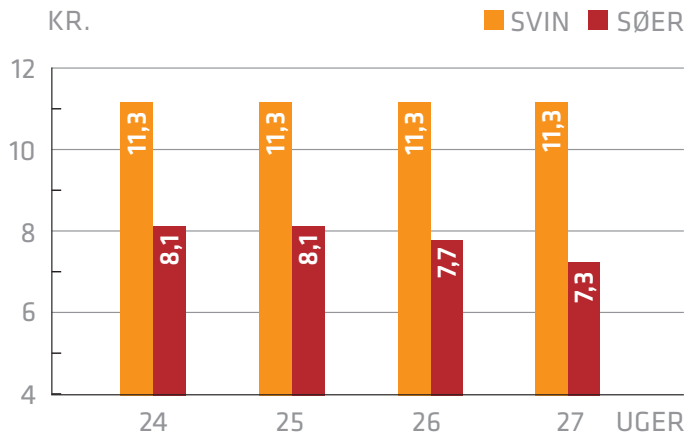
for mange svineproducenter ikke havde afleveret inden for indsendelsesfristen.

Svinetællingen er en lovligt statistik, hvilket betyder, at alle, der er udtrukket til at deltage, skal svare.

Tallene kan indberettes via Virk.dk (www.dst.dk/virk). For alle store svineproducenter er det obligatorisk at indberette digitalt. Alle enkeltmandsvirksomheder kan anvende NemID eller en medarbejdersignatur, mens selskaber skal anvende en medarbejdersignatur.

Svineproducenter, der anvender AgroSofts Winsvin, kan sende tallene direkte til Danmarks Statistik. Dog skal de sørge for, at alle svin på bedriften indberettes. Det anbefales at kontakte sin leverandør af AgroSofts Winsvin, hvis man ønsker at anvende denne mulighed.

NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

MARKEDS- BERETNINGEN

De europæiske markeder er uforandrede i forhold til sidste uge. Vi ser en stabil efterspørgsel på både skinker og forender. Der er en god efterspørgsel af kamme, nakker og mørbrad til de europæiske markeder.

Det engelske baconmarked er ligeledes stabilt.

På 3. landemarkederne er der gode ordrer til Rusland, mens Kina er bremset op som følge af store indenlandske slagtninger.

Japan er fortsat stabilt.





NØDSLAGTNINGER I TØNDER OG HOLSTEBRO

SLAGTERIERNE I TØNDER OG HOLSTEBRO ER BEGYNDT AT MODTAGE NØDSLAGTNINGER.

I enkelte tilfælde er det nødvendigt at nødslette kreaturer. Danish Crown har indtil nu foretaget nødslagtninger i Ålborg, Skjern og Skærbæk. Fremover er det også muligt at gøre det på slagterierne i Tønder og Holstebro indenfor normal arbejdstid mandag til fredag.

Når uheldet er ude tages kontakt til slagteriet, Falck 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 dyrlægen, inden Falck eller andet

transportmiddel tages i brug frem til slagtestedet. Det skal understreges, at hvis dyret er forløst pga. sen drægtighed (kejsersnit), må det ikke slagtes på et normalt slagteri, men skal ved tilmeldingen henvises til Skærbæk, Skjern eller Ålborg.

Nødslagtninger er ikke omfattet af leveringspligten for andelshavere.

Ved behov for nødslagtning ringes til det nærmeste slagteri eller Falck på 70 10 20 30

SOMMERFERIE PÅ KREATURSLAGTERIERNE

DANISH CROWNS KREATURSLAGTERIER AFVIKLER I LØBET AF SOMMEREN FERIE I FØLGENDE UGER:

Holstebro - uge 27 og 28 (første 2 uger i juli)

Aalborg - uge 29 og 30 (næste 2 uger i juli)

Tønder - holder ikke ferielukket

DC Ejerservice gør opmærksom på, at markederne normalt svækkes betydeligt i sommerferieperioden, hvorfor det er tilrådeligt at sende dyrene inden, men også meget gerne efter.

KREATURNOTERINGEN Uge 26

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

Kalv u. 8 mdr.

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

Dansk Kalv

| | | | | | | |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|
| 180-240 Kg. | 26,85 | 26,85 | 26,85 | 26,35 | - | - |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|

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

| | | | | | | |
|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 160 Kg. | 24,85 | 24,25 | 23,85 | 23,15 | 20,05 | - |
| 200 Kg. | 25,85 | 25,25 | 24,80 | 23,85 | 20,95 | - |
| 260 Kg. | 27,80 | 27,20 | 26,70 | 25,45 | 22,75 | - |
| 340 Kg. | 27,80 | 27,20 | 26,70 | 23,70 | 21,00 | - |
| 400 Kg. | 25,60 | 24,50 | 23,75 | 21,75 | 18,55 | - |

Tyre på 24 mdr. og derover

| | | | | | | |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| | 19,15 | 18,10 | 17,05 | 16,00 | 13,65 | - |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|

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

| | | | | | | |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|
| 230-340 Kg. | 30,10 | 28,00 | 25,90 | 23,80 | - | - |
|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|

Kvier og unge køer u. 42 mdr. samt stude

| | | | | | | |
|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 400 Kg. | 28,25 | 26,30 | 24,45 | 23,40 | 21,05 | - |
| 300 Kg. | 28,00 | 25,90 | 23,80 | 21,70 | 19,15 | - |
| 240 Kg. | 27,20 | 25,10 | 23,00 | 20,90 | 17,85 | - |
| 180 Kg. | 24,70 | 22,60 | 20,40 | 18,40 | 15,85 | - |

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

| | | | | | | |
|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|
| 400 Kg. | 27,15 | 25,65 | 24,15 | 23,40 | 21,05 | - |
| 300 Kg. | 23,95 | 22,45 | 21,45 | 20,65 | 18,40 | - |
| 240 Kg. | 20,05 | 18,70 | 17,80 | 17,25 | 16,60 | - |
| 180 Kg. | 19,15 | 17,65 | 16,90 | 15,60 | 15,30 | - |

* 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 26

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

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

*) 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.landmandsportalen.dk
eller
ring på Danish Crowns Servicetelefon 7013 3131
eller

Ring til et af slagterierne

Aalborg 8919 2660 • Holstebro 8919 2850 • Tønder 8919 3270

samt administrationen:

Herning 8919 2400 • Friland 8919 2763

STEFF'S PLACE BAG

DM I HOTDOGSPISNING

FØRSTEPRÆMIEN ER EN REJSE TIL NEW YORK, NÅR STEFF'S PLACE-FORHANDLERE OVER HELE DANMARK HOLDER DM I HOTDOGSPISNING.

Det er en meget stor begivenhed, når hotdogelskere fra hele USA mødes på Coney Island i New York den 4. juli for at deltage i mesterskaberne i hotdogspisning.

Nu får Danmarks mest sultne mand eller kvinde mulighed for at overvære begivenheden, når Steff's Place arrangerer DM i hotdogspisning, hvor førstepræmien selvfølgelig er en rejse for to til New York.

Alle kan deltage ved at købe et konkurrencebevis til 150 kroner, og derefter gælder det så om at spise så mange hotdogs som muligt på 1 time. Og deltagerne kan endda glæde sig over samtidig at støtte et godt formål, idet 10 kroner for hver deltager går til Foreningen Familier med Kræfttramte Børn.

De 10 bedste hotdogspisere fra hele



landet samles til finale i Silkeborg lørdag den 25. august, hvor den kendte entertainer Jan Monrad speaker finalen, der sender vinderen videre til New York for at overvære konkurrencen den 4. juli 2013.

- Vi håber selvfølgelig, at rigtig mange har lyst til at være med. Konkurrencen er tænkt som en måde at sætte fokus på den gode danske hotdog og samtidig være med i en sjov konkurrence, der støtter et godt formål, siger Brand

Manager i Tulip, Rikke Jeppesen.

Kvalifikationen begyndte Grundlovsdag den 5. juni og fortsætte frem til 5. august, hvorefter de 10 finalister er fundet.

Det er muligt at kvalificere sig til finalen hos 14 Steff's Place-forhandlere fordelt over hele Danmark.