



JAGTEN PÅ SALMONELLA-SMITTEN

Danish Crown tager løbende prøver for at finde den aktuelle smitekilde og som led i den almene fødevarerkontrol.

➤ [Læs mere side 7](#)

DC UPDATE

13. NOVEMBER 2008

DANISH CROWN STYRKET

UD AF TURBULENT ÅR

Det er et styrket Danish Crown, der torsdag kunne fremlægge resultatet for et meget turbulent regnskabsår.

På trods af årets udfordringer har virksomhedens internationale udvikling ikke stået stille, og både forædlings- og fersk-kødssektoren står styrket foran et nyt regnskabsår.

I et år med faldende dansk kødproduktion er Danish Crowns omsætning steget med seks procent – blandt andet gennem tilkøb i udlandet.

Især på kapacitetssiden har året været præget af store udfordringer – fra en manglende kapacitet ved årets begyndelse på grund af sidste års brande til en overskydende kapacitet på grund af en faldende produktion af slagtesvin.

- Danish Crown har flere gange i løbet af året vist, at vi er i stand til at træffe de ansvarlige beslutninger, der skal til – også når det har svære konsekvenser. Vi har i dette år sagt farvel til ca. 1600 medarbejdere for at sikre, at virksomheden er gearet til den øjeblikkelige situation på markedet, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

Nøgletal for Danish Crown 2007/08

Mio. kroner	2007/08	2006/07
Omsætning	46.972	44.346
Resultat af ordinær primær drift	1.816	1.872
Årets resultat	997	1.230
Balance	23.017	21.280
Egenkapital	4.054	4.187
Ansvarlig kapital i alt	5.054	5.187
Andelshaverleverancer, mio. kg.	1.559	1.606
Samlet restbetaling, mio. kr.	945	1.198
Antal andelshavere	12.152	13.465
Ansatte medarbejdere (gennemsnit)	25.059	24.896

Året har været præget af fokus på omkostningsreduktion, og her har blandt andet en voldsom stigning i veterinæruddgifter været årsag til for høje omkostninger.

- Med en stigning på 40 procent i forhold til året før har veterinæromkostningerne betydet en stor udfordring for Danish Crowns konkurrencedygtighed på det globale marked. Desuden

[Forstættelse side 3 ...](#)

RESTBETALING TIL DISPOSITION

Restbetalingen for svine-, so- og kreaturandelshavere vil være til disposition torsdag den 4. december. I forbindelse med udbetalingen sker der samtidig en indbetaling på andelshaverkontiene på 15 øre/kg som led i den vedtægtsbestemte konsolidering. Endvidere udloddes der fra andelshaverkonto hensat i 1999/00.

Afregningen med restbetalingen vil være andelshaverne i hænde sidst i

uge 49, og andelshavere, der modtager restbetalingen på check, vil modtage afregningen i uge 50.

Har du siden sidste indbetaling fået ny bank eller nyt kontonummer, skal det oplyses skriftligt til DC Ejerservice, Marsvej 43, 8960 Randers SØ, inden den 26. november – eventuelt også på mail til dckart@danishcrown.dk

LÆS I DETTE NUMMER:

NY FORMAND FOR DS

Læs mere på side 2

SVENSK FABRIK PÅ UNDER ET ÅR

Læs mere på side 2

DC HUSUM UDVIDER

Læs mere på side 8

OG SÅ SMAGER DET SOM EN BID AF HIMLEN

Læs mere på side 15

NY FORMAND FOR DANSKE SLAGTERIER

Danske Slagteriers bestyrelse har valgt gårdejer Asger Krogsgaard til ny formand for organisationen.

Danske Slagteriers bestyrelse har på sit bestyrelsesmøde onsdag valgt gårdejer Asger Krogsgaard som ny formand.

Asger Krogsgaard er 41 år. Han har været landmand siden 1991 og driver et landbrug ved Ringkøbing med 1.700 søer og en årlig produktion af ca. 10.000 slagtesvin. Han er medlem af bestyrelsen i Danish Crown og Dansk Svineproduktion samt formand for Hatting KS. Han har siden 2006 været medlem af Danske Slagteriers bestyrelse.

Asger Krogsgaard siger:

- Det er en stor opgave, som jeg er meget stolt over at blive valgt til. Danske Slagterier er en stærk organisation med mange dygtige medarbejdere, og jeg ser meget frem til samarbejdet, ligesom jeg ser frem til et godt samarbejde med landbrugets øvrige organisationer.

- Den absolut vigtigste opgave, vi står overfor, er at sikre, at både svineproducenterne og deres virksomheder har ordentlige konkurrencevilkår og rammebetingelser, så der også i fremtiden både kan produceres og slagtes svin i Danmark. Samtidig er det vigtigt, at primærproduktionen og fødevarerproduktionen passer til den tid, vi lever i. Både når det handler om at sikre de økonomiske vilkår for branchen, og når det handler om at være opmærksomme på forbrugernes krav til os.



Asger Krogsgaard afløser Bent Claudi Lassen, der efter ni år som formand har besluttet sig for at stoppe for at koncentrere sig om sit kandidatur til Europaparlamentet for Venstre.

Asger Krogsgaard har samtidig valgt at udtræde af Dansk Svineproduktions bestyrelse, hvor han afløses af gårdejer Erik Larsen.

SVENSK FABRIK PÅ UNDER ET ÅR



Danish Crowns detail-pakke-fabrik i Jönköping er lige nu ved at få monteret den nyeste teknologi inden for procesautomatik. Om kort tid skal der køres test på et af Europas mest

moderne anlæg for detailpakkede varer.

Størstedelen af procesudstyret er leveret og monteret, og lige nu er de fleste leverandører i gang med at lave egne test - de såkaldte tørtest. Den del af arbejdet skal være afsluttet ved udgangen af november.

- Det er bare gået stærkt. Byggeriet, installation af teknik og nu prøvekøring af det automatiske anlæg går fuldstændig planmæssigt, fortæller teknisk chef Niels V. Juhl fra Danish Crown.

Det er ikke længe siden, der var rejsegilde på det nye anlæg uden for Jönköping, hvor det egentlige byggeri startede i februar, da de første maskiner gik i jorden - eller i bjerget, som det hedder på de kanter.

- Der har været og er en stram styring af hele processen, og lige nu er vi ved at forberede oplæring af de første svenske medarbejdere, der skal sendes til oplæring i Herning. Senere skal danske medarbejdere til Sverige for at lære fra sig. For grundlæggende anvender vi den samme know-how på de to anlæg, forklarer Niels V. Juhl.

Men der er forskelle. Blandt andet friarmsrobotterne i det automatiske palleteringsanlæg, der hver kan håndtere op mod 2000 SRS-kasser i timen og sortere op mod 80 stabler samtidigt.

- På det svenske anlæg har vi indført helt nye standarder for automatisering, og i modsætning til flere af vores andre anlæg, vil vi her også kunne lægge de enkelte pakker i kasserne fuldautomatisk. Men det stiller store krav til at de enkelte maskiner på proceslinierne kan spille sammen, siger Niels V. Juhl.

Derfor bliver den helt store udfordring at få de enkelte elementer til at fungere sammen. I løbet af december vil det blive testet om alle led i kæden arbejder optimalt, den såkaldte integrationstest, og allerede i starten af januar vil der blive kørt test med produkter.

Den endelige overtagelse af anlægget vil foregå den 30. januar 2009, og herefter vil der blive sendt detailpakket kød til Axfoods butikker Willys, Hemköp og PrisXtra.

DANISH CROWN REDUCERER OMKOSTNINGER

Behov for at reducere omkostningerne har fået Danish Crown til at indstille forendeudbeningsafdelingen i Skærbæk til lukning.

Høje omkostninger i kødproduktionen i Danmark får Danish Crown til at flytte udbeningen af forender i Skærbæk primært til andre Danish Crown-anlæg i Tyskland. Det betyder, at forendeudbeningen i Skærbæk indstilles til lukning – en lukning, der vil berøre 50 medarbejdere.

- Det er en vanskelig situation – især for de mange medarbejdere, det vil berøre. Men viljen til at træffe de nødvendige beslutninger er afgørende

de, hvis vi skal sikre virksomhedens konkurrencekraft på markedet – og dermed på sigt bevare de danske arbejdspladser, siger divisionsdirektør Morten Petersen.

Soslagteriet og de øvrige funktioner i Skærbæk bevares. Forhandlingerne med medarbejderne på virksomheden er i gang, og lukningen forventes at være effektiv fra den 30. januar 2009. I forbindelse med lukningen vil der i lighed med tidligere lukninger blive oprettet en jobbank på virksomheden, ligesom Danish Crowns socialplan vil blive sat i værk.



Fortsat fra forsiden.

har det globale marked været under stor forandring. Danish Crowns primære højprismarkeder har været under betydeligt pres – blandt andet på grund af fald i valutaerne, siger Kjeld Johannesen.

- Med en kolossal indsats har medarbejdere og ledelse taget fat om udfordringerne, og her i begyndelsen af det nye regnskabsår står vi styrket. Betydelige udgifter til lukninger og fratrædelsesordninger er afholdt i det seneste regnskab, og markederne bevæger sig atter til Danish Crowns fordel, siger Kjeld Johannesen.

I et år, hvor konjunkturerne ikke har været med den internationale kødindustri, har Danish Crown demonstreret sin evne til at håndtere situationen, så vi er kommet fornuftigt gennem situationen. Især concernens virksomheder i UK har bidraget til concernens robusthed i et markedsmæssigt uroligt år.

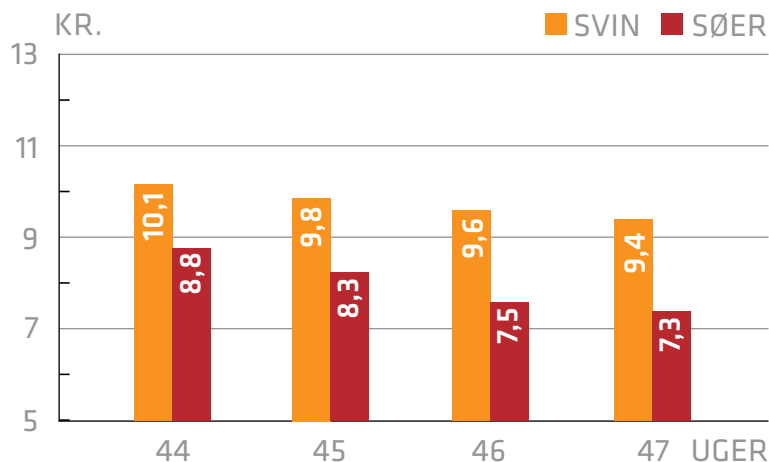
Restbetalingen på 60 øre for svin, 65 øre for søer og 70 øre for kreaturer afspejler den meget stramme noteringspolitik, der har været ført igennem året på grund af de økonomiske udfordringer i primærproduktionen.

- Manglende miljøgodkendelser har sammen med en økonomisk betinget hurtigere strukturudvikling betydet et fald i produktion af slagtesvin. Det har været et meget hårdt år for Danish Crowns ejere, og det har virksomheden over året forsøgt at afbøde i det omfang, det har været muligt. Og det afspejler sig i restbetalingen, siger bestyrelsesformand Niels Mikkelsen.

Finanskrisen, der præger regnskabsårets udgang, påvirker i hård grad virksomhedens ejere, men har samtidig vist, at netop andelsstrukturen er en stærk og tidssvarende virksomhedsstruktur.

- Vores finansstrategi er robust, og selskabets ejerform betyder, at netop ejerne af Danish Crown kan regne med stabilitet og sikkerhed, siger Niels Mikkelsen.

NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



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

GRISEBØRS

KØBES

250 stk. 7 kg's grise købes hver 4. uge. Status SPF+myc+Ap2+Ap6+Ap12+PRRS. Til Mads Kvist, Lemvig. Henv.: Herning smågrisesalg v/Finn B. Hansen. Tlf.: 9711 8167 el. 2323 8286.

5000-6000 stk. 30 kg's grise købes årligt. Poul Nørgård, Nykøbing M. Tlf.: 2369 1477.

600 stk. 30 kg's grise købes hver 7. uge. Start uge 50-51. Status Blå SPF+myc+Ap6. Brdr. Korsholm I/S, Videbæk. Henv.: Nels Carl, tlf.: 4011 5228.

3600 stk. 30 kg's uk-grise købes. Status SPF+myc+Ap12. Torben Heien Hansen, Stege. Henv.: Salgsleder Morten Hansen. Tlf.: 2234 6510.

SÆLGES

1500 stk. 30 kg's grise sælges. Status konventionel. Jens Chr. Schmidt, Ringsted. Henv.: Salgsleder Morten Hansen. Tlf.: 2234 6510.

12600 stk. 30 kg's grise sælges årligt. 500-1000 stk. pr. gang. Status Blå SPF. Claus Mathiassen, Trustrup. Tlf.: 2274 9949.

NOTERINGER OG MARKEDSBERETNING

DC Update bliver fremover sendt en gang om måneden, og derfor er det blevet besluttet, at offentliggørelse af noteringer og den ugentlige markedsberetning udgår af bladet. Noteringerne vil fremover blive offentliggjort via sms, mail, hjemmeside og via servicetelefonen. På Danish Crowns hjemmeside vil der fortsat være mulighed for at læse den ugentlige markedsberetning for både svin og kreaturer.

Som erstatning for markedsberetningen vil der efter behov på siderne her i stedet komme artikler, der går mere i dybden med aktuelle tendenser på markederne.

ÅBEN STALD I LØKKEN

Fredag den 14. november er der Åben Stald hos Joan og Martin Andreasen. Ægteparret udvider fra 250 til 500 dyreenheder, men staldanlægget er forberedt til 750. Staldene er indrettet til dobbelt-frats fra 9-110 kg, integreret udlevering, diffus ventilation og eget mølteri.

Brian Pedersen fra DC Ejerservice vil være på gården mellem kl. 10-15 for at svare på spørgsmål om blandt andet de nye initiativer i DC Ejerservice.

Tid: Fredag den 14. november 10-15

Sted: Joan og Martin Andreasen, Pilgaardsvvej 161, Vrensted, Løkken



LAVERE VÆGTGRÆNSER OG FREMRYKNING AF SVIN

Julen står for døren, og så er det blevet tid til at fremrykke svin til slagtning. Danish Crown sænker vægtgrænserne med sammenlagt fire kilo for at kompensere for julens helligdage. Fremrykningen betyder, at slagtekapaciteten udnyttes optimalt før og efter julen.

- I år mister vi fem dage på grund af julen, og for at undgå kapacitetsproblemer i starten af januar opfordrer vi til at tage godt med i de kommende uger. Det gavner både afhentningen, og økonomien på den enkelte bedrift, lyder det fra Morten Petersen, divisionsdirektør for Svinekødsdivisionen.

- Vores beregninger af dækningsbidraget per dyreenhed viser, at der er god økonomi i at fremrykke svinene og dermed levere svin med en lavere gennemsnitsvægt. Med det nuværende niveau for foderpriser, kan det være

for dyrt at fodre på de sidste kilo, siger Morten Petersen.

Fremrykningen vil gælde fra uge 47 og i modsætning til tidligere år vil der i år blive reduceret med fire kilo hen over de kommende uger. De gældende vægtgrænser kan altid ses på www.danishcrown.dk.

Vægtgrænser

Uge 46	85,9	
Uge 47	83,9	- 2 kg
Uge 48	81,9	- 2 kg
Uge 49	81,9	
Uge 50	81,9	
Uge 51	81,9	
Uge 52	81,9	
Uge 1	81,9	
Uge 2	83,9	+ 2 kg
Uge 3	85,9	+ 2 kg

De ændrede vægtgrænser gælder også for alle specialgrise bortset fra Antonius, Frilands- og Økogrise. Her vil producenterne få direkte besked.



Meddelelse fra DC Ejerservice

BEDRE ADGANGSVEJE GIVER BILLIGERE AFHENTNING

Danish Crown har som en del af den nye vognmandsaftale indført et gebyr for afhentning af svin, de steder, hvor der ikke er mulighed for at komme ind med sættevogn.

Gebyret er på 400 kr og kommer til at gælde fra 1. februar. Beløbet er fastsat ud fra den mertid, vognmanden har ved afhentning med en forvogn.

- Vi forsøger hele tiden at optimere på afhentningen af svin og langt de fleste steder er der virkelig gode forhold. En del landmænd har allerede reageret over for

os, og det er jo tegn på, at der er godt gang i dialogen mellem transportøren og landmanden om at forbedre forholdene. Det er glædeligt, og det må betegnes som rettidig omhu, siger underdirektør, Vagner Bøge fra DC Ejerservice

Danish Crown har været i kontakt med alle vognmænd omkring de nye regler og opfordret alle til at tage kontakt til de landmænd, der har forhold, som kan forbedres.

- I mange tilfælde oplever vi, at det er meget små ændringer, der skal til, for at der bliver mulighed for at køre til med alle

vogntyper. Vi opfordrer landmændene til at tage kontakt til vognmanden for at få forslag til, hvilke ændringer der er nødvendige, siger Vagner Bøge, som fortæller, at forbedringer ikke kun medfører en besparelse på kr. 400,- pr. afhentning, men også giver den fordel, at vognmændene får bedre mulighed for at opfylde andelshavernes ønsker med hensyn til afhentningstidspunkt.

- Det giver bedre muligheder for at afhente med alle vogne, og i sidste ende giver det en væsentlig større fleksibilitet, siger han.

NYT LOGO TIL

DC EJERSERVICE



Efter en omstrukturering og fordeling af nye opgaver er det blevet tid til at kigge på de ydre signaler fra DC Ejerservice, og derfor har afdelingen fået et nyt og tydeligt visuelt udtryk.

Fremover vil det nye logo blive brugt

for at skabe større blikfang og for tydeligt at signalere, hvem der er afsenderen – første gang det nye udtryk kan opleves, bliver på Agromek.

- Vi vil gerne øge synligheden og har derfor fået vores eget logo i koncernens

nye farver og skrifttype, så det kan være med til at samle budskabet i et enkelt og stærkt udtryk, siger underdirektør i DC Ejerservice, Vagner Bøge.

Det nye logo vil være varemærket for både Oksekøds- og Svinekødsdivisionen.

AGROMEK 25.-29. NOVEMBER:

DANISH CROWN VISER
MANGFOLDIGHED OG MULIGHEDER

For anden gang i år er der Agromek i Messecenter Herning, og Danish Crown er med i Hal L, hvor der denne gang vil være fokus på de nye initiativer i DC Ejerservice.

- Siden vi var på messen i januar har vi fået nyt navn og for nylig også nyt logo. Det skal ses som udtryk for, at der sker en løbende udvikling, hvor kontakten og servicen til ejerne virkelig er kommet i højsædet. Vi kan i dag tilbyde en lang række løsninger, som tager udgangspunkt i mere individuelle ønsker. Og det håber vi rigtig mange vil tage godt i mod, siger Jacob Rasmussen fra DC Ejerservice i Svinekødsdivisionen. Han nævner blandt andet prøvelevering af søer og mulighed for gennemsnitsnotering som nogle af de nye tilbud, der kan høres mere om på standen.

Rammen for Danish Crowns stand vil igen være køkkenet og de gode smagsprøver med nogle af de gode produkter fra hele koncernen. Og det er netop dét, der kendetegner mulighederne som andelshaver i Danish Crown, mener

Danish Crown er på Agromek i dagene 25.-29. november, hvor der vil være mulighed for at komme i snak med både medarbejdere, medlemmer af repræsentantskabet og bestyrelsen.



afdelingsleder Ejvind Kviesgaard fra DC Ejerservice i Oksekødsdivisionen.

- Vi får mange forespørgsler på, hvilke koncepter vi kan tilbyde, og hvad der kræves for at kunne opnå de ekstra tillæg, der følger med koncepterne. Helt aktuelt efterlyser vi Dansk Kalv producenter, og jeg håber, at alle, der vil hører mere, kommer forbi på standen, siger Ejvind Kviesgaard.

Ud over medarbejderne fra DC Ejerservice vil der også være både repræsentanter og bestyrelsesmedlemmer på standen for at kunne svare på spørgsmål om koncernens drift og om den økonomiske situation.

Og i lighed med tidligere vil der også være medarbejdere fra Friland til stede, forklarer Henrik Bækstrøm Lauritsen, afdelingschef i Friland.

- Netop muligheden for at agere i sammenhæng med de to store divisioner giver os mulighed for at tilbyde vores koncepter fra en fælles platform. Vi fik rigtig mange gode kontakter, sidst vi var af sted og håber, at både nye og gamle producenter vil være interesserede i at møde os i en snak om alt fra notering, ejerforhold og afsætning, siger Henrik Bækstrøm Lauritsen.



Danmark har en af verdens laveste forekomster af salmonella i svinekød. Et resultat, forbrugerne tillid og som giver Danish Crown en enestående adgang til nogle attraktive højprismarkeder. Hvert år bliver der taget flere end 80.000 prøver på Danish Crowns slagterier, og i kombination med de prøver, som tages af myndigheder og rengøringspersonale, gør det Danmark til et af de mest sikre steder i verden at købe kød.

- Vi tester selv flere end 15.000 slagtekroppe hvert år for salmonella via vores egenkontrol, siger Bent Aalund Olsen, der er chef for fødevarerikkerheden i Danish Crown.

Derudover tages der 77.000 prøver af fersk kød. Det er et krav fra nogle af de lande, som Danish Crown eksporterer til. Prøverne viser, om det enkelte slagteri følger udviklingen mod stadig lavere forekomst af salmonella i fersk kød. Hvis prøverne viser, at udviklingen går den forkerte vej, analyseres og justeres slagteprocessen.

KONTROL OG FØDEVARESIKKERHED:

DANMARK BLANDT VERDENS BEDSTE I JAGTEN PÅ SALMONELLA

- Vi gør et stort arbejde i Danish Crown for at mindske risikoen for, at kødet bliver inficeret med salmonella under slagtingen. Det er blandt andet det, egenkontrollen arbejder med hver eneste dag, når de ser på optimering af slagteprocesserne, siger han og fortsætter:

- I løbet af de seneste måneders jagt på det aktuelle salmonella-udbrud har vi øget vores indsats betragteligt. Vi har taget ekstra prøver, og vi har gennemført helt ekstraordinære rengøringsprogrammer for i samarbejde med myndighederne at afsløre smitten til udbruddet. Men hidtil er den ikke fundet, siger han.

PRØVER FRA LEVENDE SVIN

Udover prøverne på slagterierne, tages der også prøver hos landmændene. Det er de såkaldte kødsaftprøver, som tages fra alle besætninger, som leverer mere end 200 svin om året til Danish Crown.

Ud fra prøver kan man se den enkelte besætnings salmonella-niveau. Her er der tre forskellige niveauer, hvor 97 procent af DC's leverandører lige nu ligger i niveau 1. Ligger en besætning i niveau 3, bliver svinene sendt til særslagting, som blandt andet indebærer, at kropene bliver skoldet. På den måde dør salmonellabakterierne.

De systematiske tjek er baggrunden for, at salmonellaforekomsten i Danish

Crown er på 1,2 procent. En procent, som er væsentlig lavere end for eksempel Tyskland, Holland og Belgien. Grunden er de lovmæssige krav, som er meget strengere i Danmark end i de fleste andre EU-lande.

Danish Crown bruger omkring 55 mio. kr. på egenkontrol om året ud af et samlet budget på fødevarerikkerhed på knap en milliard kroner.

- Fra januar til oktober i år har egenkontrollen taget mere end 41.000 prøver udelukkende fra svinekød. Så sker der en fejl under slagtingen, hvor kødet bliver inficeret, så fanger vi fejlen, inden kødet lander på forbrugernes tallerken, siger Bent Aalund Olsen.

HVAD ER SALMONELLA?

- En bakterie, som findes naturligt i tarmene hos dyr.
- Der findes omkring 2.500 forskellige typer.
- Salmonella findes ikke i kødet hos levende dyr, men kødet kan blive inficeret med salmonella under slagtingen, hvis f.eks. tarmene bliver beskadiget.
- Symptomerne er utilpashed, diarré, ondt i maven, kvalme, opkastninger og feber. I særlige tilfælde også ledsmerter, muskelsmerter og hovedpine

DC HUSUM UDVIDER

Danish Crowns Oksekødsdivision udvider og øger kapaciteten på slagteriet i Husum i den allernordligste del af Tyskland. Det er primært skærestuen på det tyske slagteri, der gennem en større investering skal øge kapaciteten fra de nuværende 400 tons til omkring 600 tons på længere sigt.

- Økonomien i skærestuen har vist sig særdeles attraktiv, og vi ønsker derfor at udvide aktiviteten gennem en øget udbening af egne varer, øget indkøb fra eksterne leverandører og eventuel tilførsel af råvarer fra Danmark. En endelig plan for råvaretilførsel vil foreligge i starten af det nye år, forklarer Lorenz Hansen, direktør for Oksekødsdivisionen.

Skærestuen har gennem de senere år leveret udbeninger og delstykker til hele det europæiske marked, og blandt andet Rusland var fra starten en af de faste aftagere.

For at kunne udvide den nuværende

kapacitet er det nødvendigt med en tilsvarende udvidelse og forbedring af personaleforholdene.

- Allerede i dag kniber det med pladsen og faciliteterne. Vores omklædningsforhold, adgangsvejene til produktionslokalerne og kontorfaciliteter får alle et

løft og bringes op til nutidens standard. I forbindelse med ombygningen af omklædningsfaciliteter er det derfor besluttet at indrette nye kontorlokaler i en etage over mandskabsfaciliteterne, siger Lorenz Hansen.

Den planlagte udvidelse af DC Husum er markeret med rødt på billedet. Udvidelsen vil gøre det muligt at øge produktionen fra de nuværende godt 400 tons til de planlagte 600 tons om ugen.

Danish Crowns slagteri i Husum slagter årligt omkring 100.000 kreaturer og 55.000 lam. Slagteriet beskæftiger 160 medarbejdere.



Handel med kalve:

DANISH CROWN TILBYDER FORMIDLING MELLEM KØBER OG SÆLGER

DC Ejerservice i Oksekødsdivisionen tilbyder at formidle kontakten mellem købere og sælgere af kalve på den nye kalvebørs.

Både ejere og leverandører kan på tværs af landet købe og sælge kalve, uden at det koster noget for annoncøren.

Kalvebørsen er blevet oprettet efter flere henvendelser fra andelshavere, som har savnet et sted at få afsat deres småkalve. Samtidig er det planen, at specialiserede slagtekalveproducenter får et helt nyt sted at søge efter nye dyr, lyder det fra afdelingschef, Ejvind Kviesgaard.

- Vi vil gerne give købere og sælgere fra hele landet mulighed for at komme i kontakt med hinanden. Der vil ikke være nogen prisfastsætning fra Danish Crowns side, og vi er heller ikke involveret i transport eller lignende, oplyser

Ejvind Kviesgaard, der fortæller, at det er ganske gratis at benytte den nye service.

Børsen vil fungere på følgende måde:

1. På Danish Crowns hjemmeside klikker man sig frem til landmandssiden/kreaturleverandører/genveje og videre til Kalvebørs. Her følger man vejledningen. Annoncen vil være synlig på hjemmesiden i op til tre måneder og vil blive bragt i DC Update én gang.
2. Annoncen kan også indtelefoneres på 8919 2437 - annoncen vil herefter blive lagt på hjemmesiden og bragt i det førstkommande nummer af DC Update.

KØDKVÆG

ÅRSMØDE

Danish Crown og Kødkvægsudvalget indbyder til møde for andelshavere, der producerer Kødkvæg. Mødet holdes mandag den 1. december kl. 18.00 i Messecenter Herning, hovedbygningen, 1. sal.

Dagsorden:

- Middag
- Orienteringer ved
 - fmd. for Kødkvægsudvalget, Erling Christensen
 - fmd. for Kreaturudvalget, Peder Philipp
 - direktør, Lorenz Hansen
- Debat af beretninger
- Optimal afsætning?
 - Hvad vil forbrugerne have?
 - Indlæg ved kategorichef Claus H. Nielsen, SuperBest
 - Pas på fedme hos dyrene
 - hvordan skal de fodres?
 - Indlæg ved Per Spleth, Dansk Kvæg
- Generel debat
- Eventuelt

Tilmelding nødvendig senest mandag den 24. november på tlf. 8919 2400

KVIER OG STUDE PÅ BESTILLING

Danish Crown har modtaget bestilling på kød fra gode kvier under 42 måneder og stude. De skal slagtes i uge 47, 48 og 49, og det giver en forventning om bedre priser for klasse 4 og opefter for de omtalte dyregrupper i de uger. Vi anbefaler derfor, at de kommer af sted i de nævnte uger.

DANSK KALV

ÅRSMØDE

Danish Crown og Kalveudvalget indbyder til møde for andelshavere, der producerer Dansk Kalv. Mødet afholdes mandag den 1. december kl. 12.00 i Messecenter Herning, hovedbygningen, 1. sal.

Dagsorden:

- Middag
- Orienteringer ved
 - fmd. for Kalveudvalget, Eilif Bigum
 - fmd. for Kreaturudvalget, Peder Philipp
 - direktør, Lorenz Hansen
- Debat af beretninger
- Generel debat
- Eventuelt

Tilmelding nødvendig senest mandag den 24. november på tlf. 8919 2400

KALVEBØRS

Søger

Jeg søger fast aftager til ca. 65 SDM. tyrekalve pr. år. Besætningen er økologisk. Kontakt: Alfred Kloster, Nørreholmvvej 3 Hodsager 7490 Aulum eller på tlf. 97476112 / 23936586.

7010 1919

- ET GODT NUMMER I OKSEKØSDIVISIONEN

Det nye telefonnummer giver muligheder for at høre ændringer i noteringen for kreaturer i indeværende uge, samt markedsforholdene og den aktuelle slagtesituation. Informationerne vil blive opdateret hver tirsdag klokken 13.

Noteringsændringer kan alle med mobiltelefon også få sendt på sms. Det kræver blot at man tilmelder sig sms-service på Danish Crowns hjemmeside.



NOTERINGER OG MARKEDSBERETNING

DC Update bliver fremover sendt en gang om måneden, og derfor er det blevet besluttet, at offentliggørelse af noteringer og den ugentlige markedsberetning udgår af bladet. Noteringerne vil fremover blive offentliggjort via sms, mail, hjemmeside og via servicetelefonen. På Danish Crowns hjemmeside vil der fortsat være mulighed for at læse den ugentlige markedsberetning for både svin og kreaturer.

Som erstatning for markedsberetningen vil der efter behov på siderne her i stedet komme artikler, der går mere i dybden med aktuelle tendenser på markederne.

TILMELDING TIL VINTERENS KREDSMØDER

Formanden og direktøren præsenterer koncernens resultat.

Danish Crown har netop offentliggjort årsregnskabet for koncernen og inviterer nu alle andelshavere til kreds møde til en god og åben debat om selskabets resultat og om den aktuelle økonomiske situation. Samtidig er der i valg område II valg til de styrende organer.

- Årets resultat er en afspejling af et meget vanskeligt år. Både for selskabet og for alle andelshavere. Vi har haft et år med vanskelige udfordringer. Det startede med efterslæb på afhentning-

gerne, faldende kødpriser, stigende foderpriser og nu en længere pause i den internationale økonomi. Alligevel er det lykkedes at afslutte året med et resultat, der giver et styrket udgangspunkt for det kommende år, forklarer formanden, Niels Mikkelsen.

Allerede den 2. december vil Niels Mikkelsen sammen med Kjeld Johannesen være at finde på kreds møder over alt i landet. Første gang i Brønderslev allerede fra morgenstunden. I forhold til tidligere år kan man ikke længere tilmelde sig på servicetelefonen.

Tilmelding til kreds møderne kan i år foretages på følgende to måder:

- www.landmandsportalen.dk - vælg Mødetilmelding
- sms til 1241 (dcmode leverandørnummer mødenummer antal). HUSK MELLEMRUM, eksempel dcmode 738 37 2.

Hvis ikke du har mulighed for at bruge internettet eller sms, er det også muligt at kontakte et DC Ejerservice kontor. Se telefonnumre på bagsiden.

KREDSOVERSIGT I DANISH CROWN

Svinekredsene

Valgområde I består af følgende kredse:

Kreds 1: Læsø, Hjørring, Brønderslev og Frederikshavn kommuner

Kreds 2: Jammerbugt, Vesthimmerland, Rebild og Ålborg kommuner

Kreds 3: Morsø, Skive, Thisted og Viborg kommuner

Kreds 4: Mariagerfjord, Randers, Syddjurs og Norddjurs kommuner

Kreds 5: Favrskov, Skanderborg, Århus og Silkeborg kommuner

Valgområde II består af følgende kredse:

Kreds 6: Holstebro, Lemvig og Struer kommuner

Kreds 7: Herning og Ikast-Brandeborg kommuner

Kreds 8: Ringkøbing-Skjern, Billund og Varde kommuner

Kreds 9: Esbjerg, Fanø, Vejen og Haderslev kommuner

Kreds 10: Tønder, Åbenrå og Sønderborg kommuner

Valgområde III består af følgende kredse:

Kreds 11: Horsens, Odder, Samsø og Hedensted kommuner

Kreds 12: Vejle, Fredericia, Kolding, Middelfart og Nordfyns kommuner

Kreds 13: Assens, Odense, Faaborg-Midtfyn, Kerteminde, Nyborg, Svendborg, Langeland og Ærø kommuner

Kreds 14: Høje Taastrup, Allerød, Fredensborg, Helsingør, Hillerød, Egedal, Frederikssund, Frederiksværk-Hundested,

Gribskov, Odsherred, Holbæk, Kalundborg, Sorø, Lejre, Greve, Køge, Roskilde, Solrød,

Ringsted, Slagelse og Stevn kommuner

Kreds 15: Faxe, Næstved, Lolland, Guldborgsund, Vordingborg og Bornholm kommuner

Kreaturkredsene (valg område IV)

Kreds 1: Jammerbugt, Hjørring, Frederikshavn, Brønderslev-Dronninglund og Ålborg kommuner

Kreds 2: Thisted, Morsø, Skive og Viborg kommuner

Kreds 3: Vesthimmerland, Rebild, Mariagerfjord, Randers, Norddjurs, Syddjurs, Århus, Favrskov og Silkeborg kommuner

Kreds 4: Lemvig og Ringkøbing-Skjern kommuner + sogne fra Holstebro (8739 Husby, 8740 Sdr. Nissum, 8741 Staby, 8742 Ulfborg, 8760 Madum, 8827 Gørding, 8828 Vemb og 8829 Bur)

Kreds 5: Struer, Holstebro, Herning og Ikast-Brandeborg kommuner (÷ sogne nævnt under 4)

Kreds 6: Skanderborg, Odder, Horsens, Hedensted, Samsø, Billund, Vejle, Fredericia, Vejen og Kolding kommuner

Kreds 7: Varde, Esbjerg og Fanø kommuner

Kreds 8: Tønder, Haderslev, Åbenrå og Sønderborg kommuner

Kreds 9: Fyn og Sjælland med omkringliggende øer

TIL DANISH CROWNS KREDS-VALGTE REPRÆSENTANTER I VALGOMRÅDE II

Med henvisning til vedtægternes § 11.5 indkaldes hermed til møde i valgforsamling II.

Valgområde II (kreds 6 – 10) 15. december 2008 kl. 10.00 Hotel Legoland, Billund.

Dagsorden for Valgområde II:

1. Valg af stemmetællere
2. Valg af dirigent
3. Opstilling og valg af 3 bestyrelsesmedlemmer
4. Opstilling og valg af 2 medlemmer af Svineproducentudvalget (SPU)
5. Opstilling og valg af 2 medlemmer af Udvalget for Information- og Kompetenceudvikling (I & K)
6. Eventuelt

Der gøres opmærksom på, at ovennævnte valgmøde kun omfatter de personer, der bliver valgt til Danish Crowns repræsentantskab i forbindelse med afviklingen af kredsmøderne 2008.

Dagsorden og bilag vil blive fremsendt til de valgte repræsentanter så snart muligheden foreligger.

KREATURMØDER

Kreds	Dato	Tidspunkt	Sted	Mødenr.
1	08.12.	18.45 / 19.30	Nordjyllands Idrætshøjskole, Brønderslev	50
2	12.12.	11.30 / 12.15	Skive-Hallerne, Skive	51
3	08.12.	11.30 / 12.15	Værket, Randers (Ridehuset)	52
4	11.12.	18.45 / 19.30	Hotel Fjordgården, Ringkøbing	53
5	09.12.	18.45 / 19.30	Aulum Fritidscenter, Aulum	54
6	09.12.	11.30 / 12.15	Hotel Munkebjerg, Vejle	55
7	10.12.	11.30 / 12.15	Hotel Arnbjerg, Varde	56
8	10.12.	18.45 / 19.30	Agerskov Kro, Agerskov	57
9	05.12.	11.30 / 12.15	Scandic Hotel, Odense	58

Der foretages ikke valg i kredsene i år.

Middagsmøder starter med spisning kl. 11.30.
Aftenmøder starter med spisning kl. 18.45.

SVINEMØDER

Kreds	Dato	Tidspunkt	Sted	Mødenr.
1	02.12.	09.30	Nordjyllands Idrætshøjskole, Brønderslev	30
2	02.12.	12.30 / 13.15	Comwell Rebild Bakker	31
3	02.12.	18.30 / 19.15	Skivehallerne, Skive	32
4	03.12.	09.30	Værket, Randers (Ridehuset)	33
5	09.12.	18.30 / 19.15	Låsby Hallen, Låsby	34
6	08.12. v	09.30	Hotel Schaumburg, Holstebro	35
7	08.12. v	12.30 / 13.15	Herning Kongrescenter	36
8	08.12. v	18.30 / 19.15	Bechs Hotel, Tarm	37
9	09.12. v	09.30	Hotel Rødding, Rødding	38
10	09.12. v	12.30 / 13.15	Folkehjem, Aabenraa	39
11	03.12.	12.30 / 13.15	Scandic Bygholm Park, Horsens	40
12	03.12.	18.30 / 19.15	Comwell Hotel, Middelfart	41
13	10.12.	09.30	Ryslinge Forsamlingshus, Ringe	42
14	11.12.	09.30	Ringsted Teater og Kongrescenter	43
15	10.12.	18.30 / 19.15	Hotel Falster, Nykøbing F	44
15	05.12.	09.30	Åkirkebyhallen, Bornholm	45

Der foretages valg i Valgområde II (kreds 6 – 10)
Valgene gælder for 3 år.

Morgenmøder afsluttes med spisning.
Middagsmøder starter med spisning kl. 12.30.
Aftenmøder starter med spisning kl. 18.30.

Ønsker ikke genvalg

Følgende medlemmer af repræsentantskabet har valgt ikke at genopstille

Kreds 8

- Thyge K. Nielsen, Årre og Benny Ølgod, Helle og Asger Pedersen, Nymindegabvej 181, Rottarp, 6855 Outrup

Kreds 9

- Asbjørn Kristensen, Vejen

Kreds 10

- Hans Rostgård Andersen, Toftlund

RASMUS HAR FÅET NY CHANCE

Danish Crown i Sæby er blevet kåret til Årets Læreplads. Det er blandt andet sket på baggrund af 24-årige Rasmus Niensens 4 sider lange anbefaling, hvor han meget personligt skriver om det at få en ekstra chance. Rasmus Nielsen er tidligere straffet, men har med lærepladsen fået en ny chance i livet.

- Danish Crown har givet mig mit liv tilbage, begrundet han i sin indstilling. Blandt seks nominerede blev hans lærlingeansvarlige, Søren Olsen, tildelt hæderen af direktør for Slagteriskolen i Roskilde, Else Erikstrup, som fortalte, at indstillingen var helt uden sidestykke. Læs mere i det kommende nummer af medarbejderbladet Krogen.

BLANS KOM GODT I GANG EFTER TEST

Slagteriet i Blans bestod forleden prøvekørslen i det nye pakkeri og palletering til UG og skruer nu op for tempoet. Efter to uger med indkøring og test forløb de første dage tilfredsstillende, og anlægget kører nu normalt. I den kommende tid beholder man dog den midlertidige del af slagteriet, der blev etableret efter branden for halvandet år siden, for at være på den sikre side. Den samlede indkøring kommer efter planen til at vare nogle måneder.

FILMEN OM DEN GODE SUPPE MOU er i luften med nye reklamefilm.

MOU er kommet glimrende fra land i denne suppesæson, hvor salget efter august, september og oktober overgår sidste års rekordsalg. Samtidig er MOU gået på tv med nye reklamefilm for at booste salget yderligere. Filmene kan allerede nu ses på de kanaler, der også viser reklamer.

HURTIGT I JOB I HURUP

- Slagteriarbejdere er jo nogle sjove mennesker. De er ukuelige og klemmer bare på, så de kan komme videre.

Dan Sørensen, tidligere tillidsrepræsentant og jobbankbestyrer på slagteriet i Hurup, griner, mens han siger det. Og han har også grund til at være glad. Bare syv måneder efter jobbankens åbning på slagteriet i Hurup, har han hjulpet 147 af de tidligere slagteriarbejdere i nyt arbejde. Kun fire står tilbage uden job.

- Det har været en stor succes. Hovedparten af kollegerne fik hurtigt andet arbejde. Men tiderne er jo vendt nu i forhold til for seks måneder siden, fortæller han og tilføjer, at han ikke er helt afklaret i forhold til sin egen jobsituation. Dog har han noget på bedding i lokalområdet.

Opgaven som kollegernes hjælpende hånd i jobjunglen har han taget meget alvorlig. Den 31. marts fik medarbejderne

den kedelige besked om, at Hurup skulle lukke den 20. juni. Og 1. april var han i gang med papirarbejdet.

- Jeg kørte rundt på virksomhederne i lokalområdet og præsenterede de gode kolleger. De fleste er nu spredt på fabrikker over hele Thy, mens omkring 30 er havnet på vinduesfabrikken Idealcombi, fortæller Dan Sørensen.

Andre medarbejdere har valgt at tage stort kørekort og fundet arbejde som chauffør, og en enkelt, som havde en uddannelse som revisor i rygsækken, har startet egen virksomhed. Så Dan Sørensen kan læne sig tilbage og være tilfreds med sit arbejde.

- Det har været en oplevelse at være med og en spændende udfordring, selvom jeg nok hellere ville have været den foruden, siger han og drejer nøglen om i jobbanken.



MEDDELELSE FRA SKAT

Under henvisning til Lov om behandling af personoplysninger skal leverandørerne gøres opmærksom på, at der vil blive indhentet oplysninger fra SKAT om, hvorvidt virksomheden er momsregistreret. Det er aftalt,

at det vil ske en gang årligt omkring tidspunktet for restudbetalinger fra andelshaverkonti ved offentliggørelse på Danish Crowns hjemmeside og i DC Update.

STEFFS RISALAMANDE VINDER PÅ SMAGEN

Steff-Houlbergs prisvindende risalamande er igen at finde på butikernes hylder. I år i selskab med en lækker økologisk risengrød.

De seneste to år har været en lang optur for Steff-Houlbergs risalamande, der har vundet flere smagstest i de store dagblade.

Også forbrugerne har været glade for den gode smag, og målt over de sidste to år er solget steget med 23 procent. - Det er selvfølgelig en succes, vi er stolte af. Vi mener selv, at vores risalamande er den bedste, og det er dejligt, at tallene bekræfter billedet af, at mange danskere synes det samme, siger nordisk category manager i Tulip, Morten Christensen.

Han mener, at den gode smag kommer af flere års ekspertise og det faktum, at risalamanden bliver lavet præcist som hjemme i køkkenet. Bare i noget større portioner.

- Det er faktisk simpelt. Vi koger risengrøden, blander med piskefløde, sukker,

vaniljesukker, salt og mandelsplitter, og så har vi en færdig risalamande, der smager præcist som hjemmelavet, siger Morten Christensen.

Han glæder sig også over, at danskerne er lige så glade for Steff-Houlbergs risengrød, der ligesom risalamanden har vist fremgang i salget de senere år.

Det er også grunden til, at den klassiske risengrød i år er blevet suppleret af en økologisk variant.

- Flere har efterspurgt økologisk risengrød, så i år har vi lanceret en økologisk variant med samme opskrift. Så er der jo også mulighed for at bruge den som grundlag, hvis man ønsker at lave sin egen økologiske risalamande, siger Morten Christensen.

ØKOLOGISK LEVERPOSTEJ BLEV UGENS PRODUKT

Tulips økologiske baconleverpostej blev kåret til ugens produkt i Søndagsavisen

Selv om den dårligt er nået ud til butikshylderne, har Tulips nye økologiske baconleverpostej allerede fået roser i medierne.

Det skete i weekendens udgave af Søndagsavisen, hvor Tulips økologiske baconleverpostej blev kåret til Ugens Produkt.

Den bliver både rost for smagen og for, at den med sine 220 kcal og 15 gram fedt per 100 gram er et rigtig godt alternativ til mange andre leverpostejprodukter.

Den nye økologiske leverpostej er på hylderne hos Kvickly, Superbrugsen, Superbest og Spar.



"Det er selvfølgelig en succes, vi er stolte af. Vi mener selv, vores risalamande er den bedste ..."

Morten Christensen,
nordisk category manager, Tulip

ØKOLOGI PÅ SYGEHUSMENUEN

Faste leveringer fra Friland skal skrue op for de økologiske bøffer og rullepølser på Regionshospitalet Randers.

På Regionshospitalet i Randers har de fået økologisk blod på tanden. 60 procent af det kød, der tilberedes til patienterne, er økologisk, og det tal skal gerne op på 80 procent. En analyse foretaget af BDO Kommunernes Revision har nemlig vist, at køkkenet er et af landets absolut billigste, selvom en stor del af råvarerne er økologiske.

- I virkeligheden handler det jo bare om sund fornuft. Vi laver selv al maden fra bunden, fordi vi tror på, at patienterne på den måde får den bedste, sundeste og mest velsmagende mad. Og nu har vi så dokumentation for, at det også er god økonomi. Det har selvfølgelig givet os mod på mere, siger Bente Sloth, cheføkonoma i Patientkøkkenet.

Tidligere købte hospitalskøkkenet det økologiske kød fra en lokal leverandør, men for at udvide mængden af økologisk kød har det været nødvendigt at finde en større leverandør, som kan klare stabile og ensartede leverancer. Og valget faldt på Friland.

Undgår spild

Hver uge leveres 6 ½ økologiske grise og 1 hel økologisk okse. Og så kan køkkenets to slagtere gå i gang med at skære op, salte, ryge, hakke, marinere, koge og stege... for i køkkenet er der både rygeovn, lynhakker, pølsestopper – alt hvad en slagter har brug for, når han skal udføre sit håndværk.

- Det er dejligt gammeldags, siger

Christian Grønne, den ene af køkkenets slagtere.

De to slagtere fremstiller også pålæg til hospitalerne i Århus og Silkeborg, hvilket er med til at give bedst mulig udnyttelse af alt kødet. Selv om de foretrækker kun at anvende økologiske dyr, er det dog ikke muligt.

- Når vi for eksempel skal have koteletter for eksempel, skal vi bruge 550 stykker. Det kræver omkring 30 halve dyr til én middag, og det er selvfølgelig ikke realistisk, at vi kan nå at omsætte så mange hele dyr, så vi køber det som delstykker. Det koster noget mere, især hvis det skal være økologisk, derfor vælger vi at købe delstykker med konventionelt kød, fortæller Christian Grønne.

Der er to slagtere blandt de 35 ansatte i køkkenet, der laver mad til omkring 600 patienter hver dag. Budgettet til fødevarer er på fem mio. kr., og det svarer til, at hvert måltid koster ca. 10 kr., eller at en patient kan spise for 30 kr. om dagen.



JULEKLAR MED

CROWN OF COOKING

Julen er en stor højtid for svinekød. Derfor lancerer Crown of Cooking igen i år et spændende julesortiment med svinekød.

Sortimentet består af forskellige kryddersaltede og marinerede svinekødsudskæringer og julepølser og juleflæsk, som smager og dufter af jul. Julesortimentet landede i sidste uge i butikker landet over. - Butikkerne har taget godt imod produkterne. De synes, det er rigtig rart med profilprodukter, der er kryddersaltede, siger salgschef Søren Overgaard fra hjemmemarkedsafdelingen.

Normalt forbinder man Mortensaften med and, men SuperBest har i år valgt at gøre det til en "Crown of Cooking højtid". Her kører man nemlig kampagne på kryddersaltet svinekam fra Crown of Cooking for at få kunderne til at spise det Mortensaften.

Julesortimentet fra Crown of Cooking består i år af:

Fast sortiment

- juleflæsk m/kanel og kardemomme
- julepølse m/kanel og æble

Kampagne sortiment

- julesteg m/honning, ingefær og anis
- juleflæsksteg
- julestænger m/mjød og ingefær

OG SÅ SMAGER DET SOM EN BID AF HIMLEN...



Midt i efterårets dufte og farver blev der i starten af september lavet mad som vikingerne ville have lavet den. Uden for og over åben ild. Kokken hed Søren, stedet var Moesgård Museum og kødet var fra Danish Crown.

- Vikingerne spiste meget bedre, end vi tror. Stort set som vi spiser i dag. Mange tror, de spiste meget vildt, det gjorde de ikke. Vildtet var kongens. De elskede en god oksesteg, kylling, og så fik de masser af gris. De elskede grisebasser med smag, som havde gået i skoven og gnasket eller var blevet fodret med rester af vikingeres måltider. Og selvfølgelig skulle maden steges og sydes i lang tid over åben ild, siger Søren Gericke, der deltog i forlængelse af Moesgård Museums madserie - Mad med Historie - hvor tanken var at give historien liv.

Udover Søren Gericke deltog også Torsten Schmidt og Wassim Halal med ideer og håndlag til de udendørs kokke-

rier med både kokkeskole og madkurser for alle.

Søren Gericke havde ønsket at arbejde med vikingetiden og kontaktede Danish Crown for at høre, om slagteriet ville være med til at sponsere kødet.

- Danish Crown kan i dag levere det hele. Lækkert og ensartet kød, der smager af noget, og derfor fik jeg både spoleben, kæber, nakkekamme og det flotteste småkød, jeg har set i lang tid. Jeg var dybt fascineret af de flotte udskæringer, siger Søren Gericke og fortsætter:

- Og for vikinger må det næsten have smagt som en bid af himlen - i hvert fald havde de jo i Valhal grisen Særim-

ner, som de skar store bøffer ud af hver dag, og straks voksede kødet ud igen - og det er jo en god historie. Alle vil have historie. Maden skal også have historie, og så skal det smage godt, mener Søren Gericke.

Hele vikingemåltidet blev filmet af DR og Søren Ryge Petersen, og det forlyder, at der kommer et program i starten af det nye år.

Søren Gericke kontaktede Danish Crown, da der skulle laves ægte vikingegryde på Moesgård Museum. Danmarks Radio var forbi og filmede både kokkerierne og det store ædegilde bagefter.



DANISH CROWN, POSTBOKS 9, MARSVEJ 43, 8960 RANDERS SØ

FÆRINGERNE VILDE MED GRIS

Et kilo nakkesteg til hver færing. Så meget sender fabrikken i Hadsund hvert år til Færøerne i november og december.

For færingerne er vilde med dansk svinekød. Så vilde, at det ikke bare er en årlig julespise. Tværtimod fragtes små 500 tons svinekød om året fra Hadsund til befolkningen på øerne i nord.

Hovedsagligt er det de traditionelle danske produkter, som færingerne efterspørger, men fabrikschefen i Hadsund, Jørn Sølvsten, fortæller, at han også laver individuelle udskæringer til sine færøske kunder.

- Blandt andet leverer vi halve grise opskåret efter kundens særlige behov. Ønsker de at få svesker i rullestegene, klarer vi også det. Men de er glade for de samme varer som danskerne og spiser masser af nakkesteg og koteletter, siger han.

Mængden af svinekød, som eksporteres fra Hadsund til Færøerne, svarer til 10 kg pr. færing om året. Samlet dækker Hadsund godt en fjerdedel af færingernes forbrug af svinekød.

MAIL / WEB

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

SVIN / TELEFONLISTE

TILMELDING AF SVIN

Landmandsservice	7013 3131
SMS	1241

DC EJERSERVICE

Skive	8919 2323
Horsens	89192980
Ringsted	8919 3149

DC Ejerservice, Randers	8919 1920
Indtransport, Horsens	8919 2970
Servicetelefon	7010 1919
Daka, tilmelding	7022 5544
Daka, kontor	8795 9222
Falck, nødslagtning	7010 2030
Bestilling af øremærker	3373 2661

KREATURER / TELEFONLISTE

TILMELDING AF KREATURER

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

DC EJERSERVICE

Servicetelefon	7010 1919
Aalborg	8919 2660
Holstebro	8919 2850
Tønder	8919 3270
Herning	8919 2400
Bestilling af øremærker	7015 1333

FRILAND

Leverandørkontakt	8919 2763
-------------------	-----------