

## Ny organisering af arbejdet

### på slagteriet

Enhver virksomhedsleder ved, hvor vigtigt det er hele tiden at effektivisere og jage omkostninger. Det gælder uanset, om det er et landbrug eller et slagteri eller hvad som helst andet.

Netop for at effektivisere og spare omkostninger har vi været rundt i alle hjørner af slagteriet. Det har hidtil berørt bemanningen i administrationen og ”de blå folk” - teknikerne, som står for vedligehold og reparationer af produktionsapparatet på slagteriet.

Sidste etape sættes nu i værk fra og med uge 8, hvor der gennemføres omfattende omlægninger af en række arbejds gange på slagtelinien, i nedskæring og udlevering af slagtekroppe samt arbejdet med biprodukter og i pakkeriet.

Omlægningerne betyder blandt andet, at der slagtes færre timer hver dag, men samtidigt at slagtingerne bliver bedre fordelt over ugens hverdage.

## Japan- godkendelse

Japan ophæver nu BSE-forbudet, som har været gældende i 15 år. Skare Beef-Århus Slagtehus er netop blevet godkendt af veterinærmyndighederne til eksport til Japan.



## Oksekødsmarkedet nu

Som sædvanligt er slagtetallene ikke høje her i begyndelsen af året.

Markedet er roligt med behersket efterspørgsel på de dyre delstykker og bedre afsætning af forfjerdinger.

## Smittebeskyttelse – slagtekalve

Se denne video om smittebeskyttelse af indsætterkalve i slagtekalvebesætninger:

<https://www.landbrugsinfo.dk/Kvaeg/Sider/video-fra-kvaeg.aspx>



Starterstald hos Johannes Nielsen, Varde.



Peter Rask Nielsen

Tlf.: 40416151

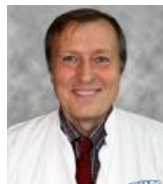
[PRN@Skare.dk](mailto:PRN@Skare.dk)



Frank Mikkelsen

Tlf.: 40600127

[FM@Skare.dk](mailto:FM@Skare.dk)



Bjarne Boysen

Tlf.: 40565549

[BJB@Skare.dk](mailto:BJB@Skare.dk)



Søren Andersen

Tlf.: 26881225

[SAN.beef@skare.dk](mailto:SAN.beef@skare.dk)