

Krógen



Mogens og Aage deler ud af historierne efter 90 år i Danish Crown

De lærte hinanden at kende som slagterlæringe, og i starten af 2024 har de begge 45-års jubilæum.
s. 18-19

Rekordmængder julemad kræver samarbejde

Der er blandt andet startet to nye medisterlinjer op i Svenstrup for at imødekomme efterspørgslen.
s. 20-21

Indhold

Årsregnskab: Markant fremgang i omsætningen trods udfordringer

Danish Crown har været i modvind på mange fronter det seneste år. Alligevel har koncernen formået at løfte omsætningen med fem procent.

4-5



Tema: En sikker arbejdsplads

I dette tema dykker vi ned i, hvordan der blandt andet arbejdes med sikkerhed i Danish Crown.

8-17

Mogens og Aage deler ud af historierne efter 90 år i Danish Crown

Mogens Hansen og Aage Velling lærte hinanden at kende som slagterlærlinge og har siden været vidt omkring i Danish Crown.

18-19



Rekordmængder julemad kræver samarbejde

Den store efterspørgsel på julemad har gjort, at to nye medisterlinjer er startet op i Svenstrup, ligesom Kolding og Ringsted hjælper til med grisekamme.

20-21

Danish Crown i kamp mod cyberangreb

Danish Crown deltager i partnerskab med et mål om at sikre danske produktionsvirksomheder bedre mod cyberangreb

26-27



Retssag mod Danish Crown afsluttet – nu venter dommen

Over seks dage i november og december har Danish Crown været i Vestre Landsret i "Danmarks første klimaretssag". Dommen forventes klar den 6. februar 2024.

29

Danish Crown-elever kvalificerede sig til DM i Skills 2024

Efter skolemesterskaberne i uge 45 står det klart, at alle Danish Crowns slagterier, dog med undtagelse af Rønne, er repræsenteret til DM i Skills 2024.

30



Det skal være trygt at gå på arbejde i Danish Crown

Vi skal gøre det bedre, når det kommer til sikkerhed og antallet af ulykker på vores arbejdspladser. Det er ikke godt nok.

32



Krogen

Krogen er medarbejderblad for Danish Crown og DAT-Schaub. Bladet er offentligt tilgængeligt, bl.a. på Danish Crowns hjemmeside, og artikler og billeder kan bruges i andre sammenhænge i Danish Crowns kommunikation.

Udgiver

Danish Crown
Danish Crown Vej 1, Randers SØ

Redaktion

Martin Christensen (redaktør),
Daniel W. Pedersen (journalist)
og Astrid Gade Nielsen
(ansvarshavende)

Redaktionen er afsluttet

Den 8. december 2023

Oplag

2.000 eksemplarer

Layout

Global Design,
Danish Crown

Tryk

Bording Danmark

Forsidefotos

Stort: Danish Crown
Lille: Martin Christensen



Vind en unik julesweater i Tulip Bacon's julekalender

Hvis du vil være sikker på at se skarp ud til julefrokosten, så kan du stadig nå at vinde en Tulip Bacon julesweater i Tulip Bacons julekalender.

Julen nærmer sig med hastige skridt, og derfor skal der selvfølgelig varmes op med en klassisk adventskalender fra Tulip Bacon.

Adventskalenderen er krydret med en konkurrence, hvor du har mulighed for at vinde en unik Tulip Bacon julesweater fra tidligere kollektioner samt årets nye version af den altid populære sweater - med en ekstra hat, for det ægte julelook!

Konkurrencen er opdelt i de fire uger i advent og løber fra den 20. november til den 17. december. Til hver advent er der 20 sweatre på højkant. Og du

bestemmer, hvilke du gerne vil spille med om! Hver gang er det en ny udfordring, du skal klare for at få chancen for at vinde en sweater.

Du deltager ved at spille med via QR-koden her på siden. Når dette nummer af Krogen kommer ud, er det sweateren fra 2023, der er på spil. Du har og kan stadig følge med i konkurrencen på intranettet og inforskærmene.

Gevinster er skattepligtige, og du er forpligtet til selv at indberette dem, hvis du vinder. Yderligere information herom vil blive sendt til vinderne. ●

Win a Tulip Bacon CHRISTMAS SWEATER

- and get that Merry Crispness look again! -



SCAN
QR KODEN
og deltag i
KONKURRENCEN

WIN
A CHRISTMAS
SWEATER

Markant fremgång i omsætningen trods udfordringer



Et tilbageslag for eksporten af dansk grisekød til højprismarkederne uden for Europa, høj inflation, stigende renter samt engangsomkostninger til tilpasning af produktionskapaciteten sætter sit præg på Danish Crowns årsregnskab for 2022/23. Omvendt er omsætningen løftet med fem procent fra 64,2 til 67,6 mia. kr., og den gennemsnitlige pris for andelsejernes leverancer af grise har været den højeste i næsten 40 år.

- Det var en giftig cocktail, der ramte os, men vi har reageret konsekvent og taget de nødvendige beslutninger. Vi kan ikke være tilfredse med regnskabet, men det er vigtigt at holde fast i, at vi trods alt har evnet at betale en pris for andelsejernes leverancer af slagtedy, der har sikret dem en rimelig indtjening. Det ændrer dog ikke på, at vores afregning for grise i et europæisk perspektiv ikke har været konkurrencedygtig, og det skal vi have rettet op på, siger Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown.

Sorte tal på bundlinjen og et løft i afregningen

Danish Crowns driftsindtjening (EBIT) falder fra 2.885 mio. kr. til 2.398 mio. kr. Samtidig er renteudgifterne øget med 310 mio. kr. og nedlukning af to fabriksanlæg i henholdsvis Sæby og tyske Boizenburg koster 200 mio. kr. Modsat falder skattebetalingen med 286 mio. kr., så nettoresultatet lander på 1.469 mio. kr. mod 2.180 mio. kr. i 2021/22.

I gennemsnit er afregningen til ejerne inkl. den foreslåede restbetaling i forhold til regnskabsåret 2021/22 steget med 24 procent for grise, 56 procent for søer og to procent for kreaturer.

Tilførslerne af grise til Danish Crowns danske slagterier er dog i forhold til året før faldet med 17 procent. Som en konsekvens af det vigende råvaregrundlag og en målrettet tilpasning af organisationen, vil Danish Crown ved udgangen af kalenderåret 2023 have sagt farvel til omkring 1.500 produktionsmedarbejdere og flere end 200 funktionærer i kerneforretningen, BU Danish Crown.

- Vi har lanceret Horizon-planen, der over en toårig periode skal løfte indtjeningen med 1,5 mia. kr. Som en konsekvens har vi desværre sagt farvel til over 1.700 kollegaer i vores kerneforretning det seneste år. Allerede nu ser vi dog betydelige fremskridt,

hvilket er positivt for både Danish Crowns ejere og koncernens over 25.000 medarbejdere, som alle skal have en stor tak for deres indsats i et år præget af uro. Jeg er fuld af respekt for det engagement, de møder med hver eneste dag, siger Jais Valeur.

Svært marked presser resultaterne i porteføljeselskaber

Koncernens porteføljeselskaber har også været påvirket af de ekstraordinære markedsforhold. DAT-Schaub præsterer stadig stærkt, selvom selskabet efter flere års vækst mærker en afmatning i efterspørgslen. Det polske selskab Sokolow leverer et skuffende resultat, i Sverige går det godt hos KLS, og vores handels-selskab ESS-FOOD leverer igen fremgang i indtjeningen.

- Indtjeningen i vores porteføljeselskaber har bredt set været presset af et lavere forbrug på grund af inflationen. Samlet set har vi dog formået at fastholde eller udbygge vores markedsandele. I de sidste måneder af regnskabsåret så vi en vending, og det er vores forventning, at den normalisering af forbrugeradfærden vil fortsætte i de kommende måneder og løfte vores indtjening, siger Jais Valeur.

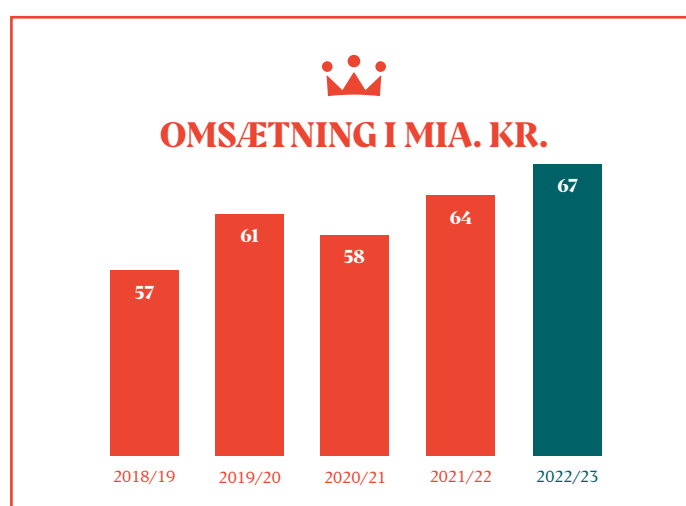
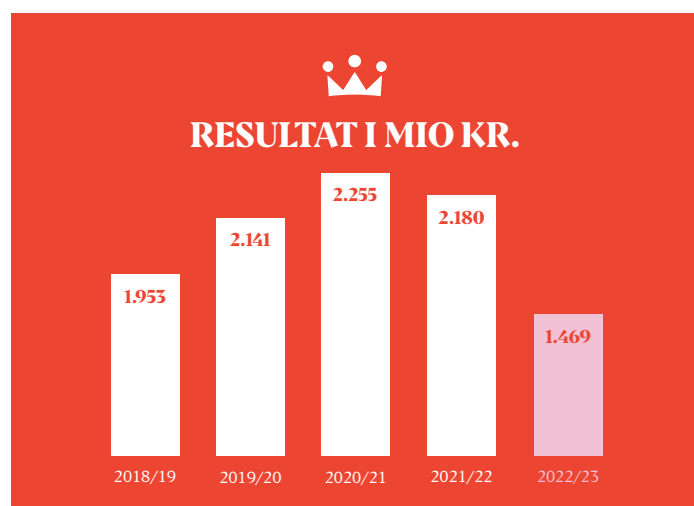
Ambitiøse klimaambitioner

I november sidste år fik Danish Crown godkendt sine klimamål af FN-partnerskabet Science Based Targets initiatives, så der nu er lagt en ambitiøs, videnskabsbaseret køreplan frem mod 2030.

I alt vil Danish Crown reducere sine globale udledninger med, hvad der svarer til en estimeret reduktion på 2,5 mio. tons CO2 alene fra 2020 til 2030. Til sammenligning skal Danmark reducere med 20 mio. tons CO2 fra 1990 til 2030 for at nå Folketingets målsætning om at reducere udledningerne med 70 procent.

- Vores klimaambitioner er det helt centrale redskab i arbejdet med at skabe os en position i markedet som en af de førende fødevarer virksomheder i Europa. Vi skal simpelthen hjælpe vores kunder med at reducere deres klimaaftryk, og netop med udgangspunkt i vores klimaambitioner og detaljerede rapportering forhandler vi i øjeblikket om partnerskaber med flere multinationale kunder, siger Jais Valeur.

Find vores fulde årsrapport på www.danishcrown.dk ●



Massiv fremgang i salget af mærkevarer i Danish Crown Beef

En vækst på 35 procent i salget af mærkevarer medvirkede til, at Danish Crown Beef øgede den gennemsnitlige afregning til andelsejerne i 2022/23.



Tekst: Søren Eibye Svenstrup | **Foto:** Yurii Bulanov

Danskerne vil gerne betale lidt ekstra for at få en rigtig god bøf i deres burger. Danish Crown Beefs BOOST-serie er med mere end en fordobling højdespringeren i salget af mærkevare-produkter det seneste år, og samlet set blev der sat rekord for salget af produkter med Danish Crown-kronen på efter en vækst på 35 procent.

- Det er fantastisk at se, hvordan forbrugerne har taget imod vores produkter. Det viser også, at det er muligt at skabe vækst i en tid, hvor vi næsten dagligt bliver mødt af opfordringer til at vælge oksekødet fra. Forbrugerne har helt tydeligt stadig smag for vores produkter, siger CEO i Danish Crown Beef, Finn Klostermann og tilføjer:

- Vores strategi om at skabe værdi på vores danske råvarer virker. Nu skal vi fortsætte den udvikling med løbende investeringer i markedsføring og produktudvikling. Vores fornemmeste opgave er at gøre det nemt for forbrugeren at vælge og tilberede dansk

okse- og kalvekød. Nu har vi bevist, at det kan lade sig gøre, og den succes skal vi bygge videre på, forklarer Finn Klostermann. Omsætningen i Danish Crown Beef lander ligesom sidste år på seks mia. kr.

- Det har været et fornuftigt år, hvor vi har leveret et stabilt og tilfredsstillende regnskab for Danish Crown Beef. Samtidig skal der lyde en stor ros til medarbejderne, som hele vejen rundt har leveret en solid, engageret og fleksibel indsats. Det er helt afgørende for, at vi når de mål, vi har sat os, siger Finn Klostermann. For regnskabsåret 2022/23 har Danish Crown Beef fået omkring 3.000 dyr mere til slagtning og i alt over 300 nye andelsejere. Det glæder formanden for Kreaturforum i Danish Crown Beef, Karsten Willumsen.

- Det ser jeg som udtryk for, at der er tillid til vores fælles virksomhed, siger Karsten Willumsen. ●

Danish Crown offentliggør vederlagsrapport

For at øge koncernens transparens har Danish Crown som det første andelsselskab i landbruget valgt at offentliggøre en rapport om aflønningen af direktion og bestyrelse.

Tekst: Bjarke Kamstrup

Foto: Colourbox

Som det første andelsselskab i landbruget i Danmark har Danish Crown i år valgt at offentliggøre en vederlagsrapport for virksomhedens direktion og bestyrelse. Offentliggørelsen følger "Anbefalingerne for god selskabsledelse".

- Som virksomhed prøver vi at være så transparente som muligt på alle områder som f.eks. bæredygtighed, arbejdsmiljø og fødevarerikkerhed, og derfor giver det god mening for os også at være helt åbne omkring vores vederlag til direktionen og bestyrelsen, siger Asger Krogsgaard, bestyrelsesformand i Danish Crown.

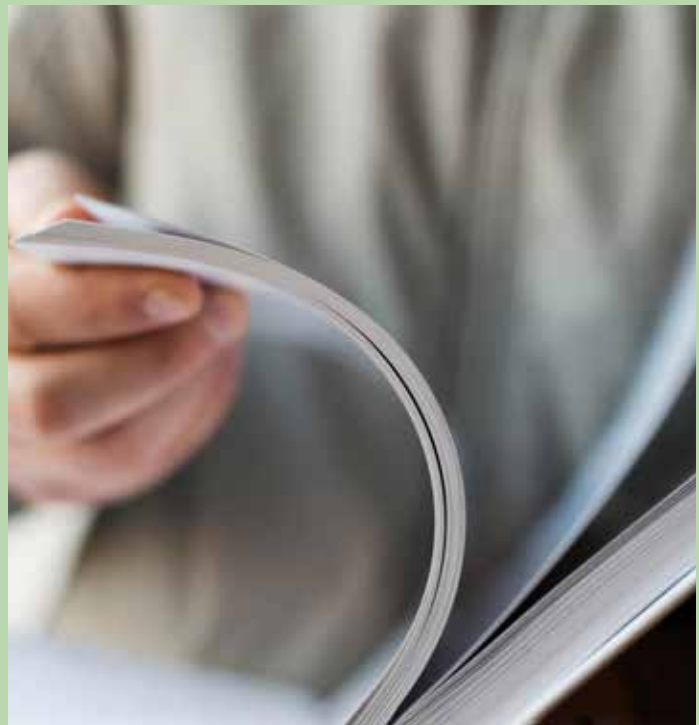
Konkurrencedygtigt uden at være markedsledende

For direktionen tager rapporten udgangspunkt i den løn, som Danish Crown forventede at udbetale til de tre direktionsmedlemmer. Den forventede løn består af en fast og en variabel del. Den variable del, den såkaldte bonus, er bundet op på, at selskabet leverer en god griseafregning til selskabets ejere, og da der ikke blev leveret i 2021/22, så er der ikke udbetalt nogen bonus i det forgangne år.

Det betyder, i Group CEO Jais Valeurs tilfælde, at der udelukkende er udbetalt det faste vederlag på 14,2 mio. kr. I rapporten angives også en forventet lønpakke på 19,1 mio. kr., hvilket er det faste vederlag for 2022/23 plus værdien af et bonusprogram, der først endeligt opgøres i 2025.

Bestyrelsesmedlemmer i Danish Crown aflønnes med et grundbeløb på 368.000 kr. Næstformanden modtager beløbet to gange og formanden tre gange. Sidder man både i AmbA og A/S-bestyrelsen, aflønnes man med samme beløb begge steder. Det betyder, at Erik Bredholt, der var formand i begge bestyrelser i hele regnskabsåret 2022/23, modtog i alt 2,2 mio. kroner i bestyrelseshonorar.

- Det er vigtigt for os, at vi kan tiltrække dygtige medarbejdere, ledere og bestyrelsesmedlemmer, og derfor skal vores lønniveau være konkurrencedygtigt, men vi har samtidigt ikke nogen ambition om at være markedsledende. Vi undersøger løbende lønniveauet hos andre sammenlignelige danske virksomheder grundigt, og vi mener, at vi giver en aflønning på markedsniveau, uden at vi er lønførende, siger Asger Krogsgaard. ●



**Du kan finde de
fulde rapporter ved at
scanne QR-koden**





Tema:

I dette tema dykker vi ned i, hvordan der blandt andet arbejdes med sikkerhed i Danish Crown. Herunder har vi spurgt de fire produktionsdirektører om deres syn på arbejdssikkerhed.

En sikker arbejdsplads



John Mortensen

Produktionsdirektør i DAT-Schaub

I forhold til at nå den fælles målsætning er vi rigtig godt med i DAT-Schaub. Vores erfaringer med sikkerhedsarbejdet har vist, at nøglen er i det forebyggende arbejde, hvor vi særligt med ulykkesundersøgelser har fået gode resultater. Men det må ikke blive en sovepude. Vi accepterer kort sagt ikke, at der slækkes på brugen af påbudte værnemidler og sikkerhedsprocedurer.



Per Alan Jensen

Produktionsdirektør for forædlingsfabrikkerne i Danish Crown

Vi havde et skidt sidste år, men særligt de sidste tre måneder har vi fået rettet godt op på tingene. Men det er stadig ikke godt nok. Vores fokus på sikkerhed har aldrig været større, og ingen skal være i tvivl om, at sikkerhed kommer før alt andet. Vores største opgave er kulturforandringen. I fællesskab skal vi skabe mere sikre vaner og adfærd. I ledelsen har vi et ansvar, men i dagligdagen skal vi alle blive bedre til at være vores egen sikkerhedsansvarlig.



Jesper Sørensen

Produktionsdirektør for slagterierne i Danish Crown

Arbejdssikkerhed har en enorm indflydelse på virksomheden. Der er en lige tråd mellem godt arbejdsmiljø og en effektiv produktion. En af de værste myter om os er i mine øjne, at vi vil gå på med kompromis med sikkerheden for at være mere effektive. Det går ikke. Og hvis nogen har den oplevelse med en kollega, leder eller generelt på deres arbejdsplads, så vil jeg personligt gerne have direkte besked. Vi skal prioritere sikkerhed højt og kontinuerligt.



Ivan Schmidt

Produktionsdirektør i Danish Crown Beef

Vi har fra starten taget den positive vinkel, at vi fællesskab skal skabe rammerne for en sikker arbejdsplads. Det er afgørende, at hver og én prioriterer sikkerheden i dagligdagen og bidrager til at ændre vores kultur og adfærd til det bedre. Jeg er stolt over, hvor langt vi er nået i Danmark de sidste fem år, så vi i Danmark er et godt sted. Jeg anerkender den store indsats, der er blev lagt i det resultat. Det har krævet en ændret holdning til arbejdsmiljø og sikkerhed. Nu handler det om at fastholde og fortsætte den gode udvikling.

Oversigt over arbejdsulykker i Danish Crown

Tekst: Line Berg-Stærk
Grafik: Danish Crown

I Danish Crown indsamler vi data omkring arbejdsulykker, fordi vi på den måde kan måle på, om vi når de ambitioner, vi har i forhold til et sikkert arbejdsmiljø.



Hver ulykke er en ulykke for meget, og der arbejdes på at reducere antallet hver eneste dag. Vores mål er en såkaldt ulykkesfrekvens på 20, det vil sige, at der for hver 1.000 medarbejdere er maksimalt 20 ulykker med fravær. I seneste regnskabsår var tallet for de danske fabrikker i BU Danish Crown, Danish Crown Beef og DAT-Schaub tilsammen 26 og dermed for højt.

Til højre kan du se frekvenstal for ulykker med fravær på alle danske fabrikker. Ovenfor kan du se udviklingen over tid. Det går heldigvis den rigtige vej, men opgaven kræver fuldt fokus, til vi er helt i mål.





**Ny ansvarlig for arbejdssikkerhed:
En misforstået loyalitet
at lempe på sikkerheden
for effektivitetens skyld**

Tekst: Martin Christensen | Foto: Ejgil Lihn

Lena Bjertrup er blandt andet ansvarlig for arbejdsmiljø- og sikkerhed på de danske slagterier og fabrikker. Hør hende fortælle om, hvordan det stigende fokus på sikkerhed kommer til at se ud, og hvorfor mere sikre arbejdspladser i Danish Crown er en god forretning.

I Danish Crown har vi et 2025-mål om at nedbringe det såkaldte frekvenstal for ulykker med fravær på tværs af koncernen til under 20. Og som du lige har set på de forgangne sider, så er vi langt fra målet.

Lena Bjertrup blev i november udnævnt til chef for QEHS-afdelingen (QEHS= quality, environment, health & safety red.) i BU Danish Crown og dermed blandt andet ansvarlig for, hvordan vi arbejder med arbejdsmiljø- og sikkerhed på de danske slagterier og fabrikker. Ifølge hende, så har vi mange gode redskaber allerede. Nu skal vi bare bruge dem.

- De seneste års stigende fokus på sikkerhed har resulteret i mange gode værktøjer, systemer og processer. Men ligesom da sikkerhedsselen til biler blev indført, er vi lige nu i gang med kulturforandringen, der gør, at vi også bruger tingene kontinuerligt og effektivt. Det er en langt sværere opgave end "bare" at stille det til rådighed. Kulturforandringen er den største opgave, vi har på sikkerhedsområdet, siger Lena Bjertrup.

Mere kontrol, større synlighed og nultolerance

Selvom kulturforandringen er størstedelen af opgaven, så understreger Lena Bjertrup, at der også vil komme andre og mere fysiske tiltag.

En af de store ting i den genre er LOTO – Lock out, tag out. En procedure, som i den kommende tid vil blive indført på endnu mere af vores maskineri, der gør særligt vedligeholdelses- og reparationsarbejdet mere sikkert.

Men hvordan griber man en kulturforandring an, når det kommer til arbejdssikkerhed? Og hvordan kommer det til udtryk i dagligdagen?

- Vores kollegaer i produktionen kommer til at opleve mere kontrol med, at vi bruger værktøjerne, systemerne og processerne godt nok. De lokale arbejdsmiljøgrupper vil være endnu mere synlige og hjælpe med at skabe de gode vaner. Og så forventer jeg, at ledelsen lokalt bliver endnu mere tydelig omkring sikker adfærd og går foran som det gode eksempel. Vi skal have en kultur, hvor man ikke bøjer eller ignorerer retningslinjerne, og hvor vi taler åbent om sikkerhed og tager imod input fra medarbejderne, siger Lena Bjertrup.

Arbejdssikkerhed er en god forretning

Et andet stort element på sikkerhedsområdet er data. Ifølge Lena Bjertrup er der lige nu et stort arbejde i gang med måden vi indsamler og bruger data, så vi gør det ens på tværs af lokationer. Med detaljeret data kan vi arbejde mere målrettet med indsatser og bedre agere ud fra fakta frem for mavefornemmelse, fortæller hun.

Det stigende fokus på sikkerhed kræver både tid og penge. Men det er godt givet ud. For et fald i antallet af ulykker vil ikke kun skabe en mere sikker arbejdsplads. Det vil også være en god forretning.

- Det er en misforstået loyalitet over for Danish Crown at lempe på sikkerheden for effektivitetens skyld. Helt kynisk, så er det langt dyrere i forsikringspenge og omkostninger at have vores antal ulykker, end hvis vi havde færre. Selv hvis det i teorien skulle påvirke effektiviteten bare en smule. Heldigvis er økonomien ikke det vigtigste her. Det er, at vi skal være en sikker arbejdsplads, for det bliver kun et mere afgørende parameter i at være en attraktiv arbejdsplads i dag og for fremtidens arbejdskraft, siger Lena Bjertrup. ●



Koncern Sikkerhedsudvalget (KSI) løser konkrete udfordringer på arbejdsmiljø og sikkerhedsområdet i Danish Crown. Seneste tiltag løser et mangeårigt problem med, at nye sikkerhedssko var for glatte og udgjorde en sikkerhedsrisiko. Så i dag kan du bestille nye sikkerhedssko, der fra dag ét er skridsikre på alle underlag.

Nye sikkerhedssko forbedrer sikkerheden på tværs

Man skulle tro, at sikkerhedssko fra dag ét er sikre. Men for en stor del af de klassiske hvide sikkerhedssko, har det ikke været tilfældet. Tidligere har det på nogle af fabrikkerne været håndteret således, at inden man tog et nyt par i brug, skulle man skridsikre bunden af skoen ved at raspe det øverste lag.

Men det problem er for tid nu. For når der bliver bestilt nyt fodtøj fra de danske arbejdspladser i koncernen, tilbydes der opdaterede sikkerhedssko, der er testet til brug på netop vores arbejdspladser. Et problem, der har været en udfordring gennem årtier, blev løst på et halvt års tid, da Koncern Sikkerhedsudvalget (KSI) blev gjort opmærksom på, at det var et problem mange steder.

- En lokal arbejdsmiljørepræsentant tog det op på vores KSI-møde, hvor vi fik bekræftet, at problemet går på tværs af koncernen. Det lyder jo skørt, at man i teorien skal ødelægge sine sikkerhedssko, før de faktisk er sikre. Skrid, fald og lignende er en af de "kendte" årsager til ulykker i koncernen, så i KSI satte vi os for, at fodtøjet ikke skulle være problemet, siger Ivan Schmidt, produktionsdirektør i Danish Crown Beef og en del af KSI.

Hvad er Koncern Sikkerhedsudvalget?

I KSI fokuseres der på arbejdsmiljø og sikkerhed på koncern niveau. Udvalget består af arbejdsmiljørepræsentanter, medlemmer fra produktionsledelsen og gruppefunktioner. Repræsentanterne på begge sider skal kunne repræsentere både BU Danish Crown, Danish Crown Beef, DAT-Schaub og Group.

- I KSI kommer repræsentanterne med udfordringer i et forum, der hurtigt afgør, om det er et problem for flere arbejdspladser. Er det tilfældet, har lederne beslutningskraften til at handle på det sammen med medarbejderne. Det skaber en effektiv proces og løsninger på koncernplan, så vi ikke laver 3-4 forskellige løsninger de lokale steder, som typisk vil være mere ressourcetungt, siger Ivan Schmidt.

Konkrete udfordringer og tiltag

Ordene om gode processer og en lyttende ledelse kan Henriette Jensen nikke genkendende til. Hun er QEHS supervisor på slagteriet i Aalborg og medlem af KSI.

- Jeg synes, det er vigtigt med et udvalg som dette, hvor medarbejderne bliver hørt i et forum, hvor sikkerhed er øverst på dagsordenen. Her kombinerer man medarbejdernes erfaringer med sikkerhed og måske mangel på samme, med ledelsen, der kan sætte skub i tingene, så de bliver løst. Det fungerer rigtig godt, siger Henriette Jensen.

Når Ivan Schmidt og Henriette Jensen beskriver, hvornår KSI udvalget er allerbedst, så er de enige om, at det netop er i sager som denne.

- Med sammensætningen af viden, kompetencer og beslutningskraft i KSI, er det i de her tilfælde, vi med ret få ressourcer kan gøre hverdagen mere sikker for rigtig mange kollegaer, siger Ivan Schmidt. ●

I Horsens har sikkerhed førsteprioritet



Ledelsen og arbejdsmiljøfolkene på slagteriet i Horsens er ikke i tvivl om, hvad deres allervigtigste prioritet er – medarbejdernes sikkerhed. Den holdning gennemsyrrer alle beslutninger, og det kan mærkes af alle fra den nyankomne slagterelev til den erfarne slagter på linjen.

Tekst: Line Berg-Stærk

Foto: Danish Crown

Enhver ulykke kan undgås, hvis arbejdspladsen prioriterer sikkerhed som en naturlig del af deres daglige drift. Dette er grundtanken bag Vision Zero, der handler om ulykkesforebyggelse, og det er præcis sådan, man arbejder med sikkerhed på fabrikken i Horsens. For fabrikschef Jesper Frandsen er prioriteringen klar.

- For mig giver det mening at sætte arbejdsmiljø og sikkerhed øverst i alt, hvad vi gør på fabrikken. Det har vi gjort i mange år, og vi har derfor også oplevet de mange afledte effekter, der er af at prioritere sikkerhed. Vi kan se det i det lave sygefravær, i arbejdsglæden og i evnen til at fastholde medarbejdere, fortæller Jesper Frandsen. Han fortsætter:

- "Safety first" er en grundholdning hos os. Det er første punkt på dagsordenen i alle møder, og det er det første, vi tænker på, når der skal træffes beslutninger. Også når jeg selv tager imod nye medarbejdere, så taler vi om sikkerhed som det allerførste, siger Jesper Frandsen.

Åbenhed omkring ulykker sikrer vigtig læring

I Horsens finder man mange eksempler på, at sikkerhed bliver prioriteret højt, og det ved for eksempel de 13 arbejdsmiljørepræsentanter. De er hver dag klar til tage imod medarbejdernes henvendelser, og fabrikschefen vil skrive under på, at alle henvendelser bliver taget til efterretning, for det er vigtigt:

- Medarbejderne skal mærke, at vi mener det med sikkerhed alvorligt. Så kommer de til os med en bekymring, så skal vi lytte og behandle bekymringen med respekt. Bliver medarbejderens bekymring til en ændring af arbejdspladsens indretning, er fabrikkens ledelse altid med ind over løsningen, fortæller Jesper Frandsen. Han forklarer endvidere:

- Noget, vi også gør rigtig meget ud af, er at være åbne omkring ulykker. Når jeg mødes med alle arbejdslederne, vi er ca. 30, så taler vi åbent om sikkerhedsudfordringer. Har man haft en ulykke, skal den op i plenum, så alle kan lære af den, og vi kan finde en løsning, både på kort og lang sigt. Vi skal tage fælles ansvar for, at ulykker kun sker én gang, siger Jesper Frandsen. Udover de vigtige arbejdsmiljørepræsentanter vil fabrikschefen også gerne fremhæve en anden, der har vigtig indflydelse på forebyggelsen af ulykker:

- Vi er alle meget glade for Anne Mai, der er psykomotorisk terapeut og har haft en vigtig indflydelse på vores arbejdsmiljø. Hun arbejder aktivt med smertebehandling af alle medarbejdergrupper, hun laver ergonomi-rundgange i alle afdelinger sammen med arbejdsmiljørepræsentanterne, hvor hun observerer og retter på arbejdsstillinger, og derudover er hun altid med til at indrette nye arbejdspladser, fortæller Jesper Frandsen.

"Selvfølgelig er det bøvlet og pengene værd"

Til spørgsmålet om, hvorvidt det er dyrt at arbejde med sikkerhed, er fabrikschefen ikke i tvivl:

- Fra et menneskeligt synspunkt er en investering i medarbejdernes sikkerhed det eneste rigtige at gøre! Men også fra et virksomhedsperspektiv er det totaløkonomisk en god forretning at arbejde med ulykkesforebyggelse. Medarbejdere, der er trygge og trives, har mindre sygefravær, er mere produktive og også lettere at fastholde, siger Jesper Frandsen.

I Danish Crown er visionen, at alle fabrikker i Europa skal reducere den årlige frekvens af ulykker med tabt arbejdstid til 20 per. 1.000 fuldtidsansatte inden 2024/25. I Horsens er tallet allerede 13,5, men det betyder ikke, at man hviler på laurbærene.

- Jeg arbejder ikke så intenst med sikkerhed, fordi Danish Crown beder mig om det, men fordi det er bedst for mine medarbejdere og min fabrik - i den rækkefølge. Vores resultater taler for sig selv - det nytter at gøre en indsats. Men vi er langt fra færdige med at insistere på "Safety first". Det løfte har ingen udløbsdato, slutter Jesper Frandsen. ●

De fire hjørneste i Vision Zero-tilgængeligheden

● Engagement

Både ledere og medarbejdere skal deltage aktivt og føle sig forpligtede til at følge den fælles vision om at fremme et sikkert og sundt arbejdsmiljø.

● Læring

Fejl skal ikke skjules, men der lægges i stedet vægt på åbenhed og muligheden for at lære af dem. Der er større opmærksomhed på, hvad der fungerer, i stedet for at fokusere på det dårlige.

● Kultur

Medarbejderne skal se, at lederne vægter sikkerhed, selv når der er tidsmæssigt pres. Alle deltager aktivt i drøftelser og beslutninger om arbejdsmiljø.

● Kommunikation

Visionen skal kommunikeres på en måde, der er forståelig for alle på arbejdspladsen, og samtidig integreres problemfrit i deres daglige rutiner.





Arbejdsulykker i Danish Crown Beef har taget nyt dyk

Kontinuerligt arbejde med sikkerhedskulturen resulterer nu i endnu et fald i antallet af arbejdsulykker med sygefravær på mere end en dag.

Et stærkt fokus hos både ledelse og medarbejdere giver et positivt udslag i færre arbejdsulykker med fravær hos Danish Crown Beef.

Således kan Danish Crown Beef se frekvenstallet falde hos alle sites fra 2021/22 til 2022/23. Det betyder, at slagterierne i Aalborg og Holsted nu begge har et frekvenstal på 7, mens Sdr. Felding er på 51 og hudefabrikken i Scan-Hide er på 28.

Resultaterne vækker stor tilfredshed hos produktionsdirektør i Danish Crown Beef, Ivan Schmidt. Han forklarer fremgangen med, at sikkerhedskulturen er dybt forankret hos både ledere og medarbejdere.

-Både vores ledere og medarbejdere tænker arbejdsmiljø- og sikkerhed frem for alt. Det er alfa og omega, og det er første punkt på alle møder omkring produktionen. En sikker og sund arbejdsplads, tror vi samtidig på, er en vigtig del i at kunne fastholde medarbejderne, siger Ivan Schmidt, der blandt andet fremhæver Scan-Hide, som har gennemgået en flot udvikling.

Kontinuerligt arbejde giver pote

Faldet i ulykker er noget, som Danish Crown Beef kontinuerligt har arbejdet med, og det er det lange, seje træk, som giver resultater. Ifølge Ivan Schmidt er det særligt adfærden blandt medarbejderne, der har været med til at rykke positivt på området.

- Vi har italesat adfærd, som ikke er okay, og vi har investeret i at rette det udstyr eller teknik til, som ikke har været okay. Det koster penge at få et bedre arbejdsmiljø, siger Ivan Schmidt, der påpeger, at Beef laver en stor indsats i tilløb til ulykker, hvor medarbejderne indrapporter adfærd eller teknik, der har været tæt på at udløse en arbejdsulykke. I 2022/23 havde Danish Crown Beef over 1400 anmeldelser om tilløb til ulykker. Tallet har været positivt stigende i de sidste tre regnskabsår. Det samme gælder for Scan-Hide, der havde over 170 tilløb til ulykker sidste år.

I Danish Crown-koncernen er det en målsætning, at frekvenstallet skal under 20 i 2025. Med faldet i frekvenstallet er Aalborg og Holsted altså kommet under 20, mens det stadig er for højt i Sdr. Felding

og Scan-Hide. Derfor bliver fokus hos Danish Crown Beef at fastholde den positive udvikling i Danmark samt at få rykket de tyske fabrikker. Her er det erfaringerne fra Danmark, som nu skal udvikles yderligere syd for grænsen.

- Vi er i gang med udviklingen i Tyskland særligt i forhold til kulturen. Det arbejder vi med. Sidste år halverede vi ulykkerne i Husum. Vi er ikke i mål endnu, men det kommer vi. Det kræver, at ledelse og medarbejdere læner sig ind i det. Der er én vej, og det er, at arbejdsmiljø- og sikkerhed står først, siger Ivan Schmidt.

Blandt andet er det blevet et krav, at de tyske medarbejdere skal anvende det samme sikkerhedsudstyr som i Danmark. Næste skridt i Danish Crown Beef er derfor at fastholde den gode kultur, der er blevet skabt på området.

- Jeg tror på den lange bane, at glade, tilfrodse og sunde medarbejdere, der kan lide at være på arbejdspladsen, hvor vi interesserer os for dem, medvirker til at nå de økonomiske resultater, siger Ivan Schmidt. ●

Mogens og Aage deler ud af historierne efter 90 år i Danish Crown

I starten af 2024 har Mogens Hansen og Aage Velling begge 45-års jubilæum. De lærte hinanden at kende på slagteriskolen som slagterlærlinge, og mens Mogens hurtigt skiftede til arbejdstudieafdelingen, arbejdede Aage 19 år i produktionen, inden han blev tekniker, som de sidste mange årtier har skabt et begivenhedsrigt arbejdsliv.

Når oldefar, farfar, farbror og far var slagter, så er det ikke så underligt, at en ung Mogens Hansen også startede i lære som slagter i januar 1979 på Faaborg svineslagteri. På det første skoleophold møder han Aage Velling, der også er startet i lære som slagter på Bjerringbro Aars svineslagteri.

I starten af 2024 har de begge 45-års jubilæum. Et tal, der for dem begge virker ret uvirkeligt.

- Jeg oplever tit, at jeg regner mere eller mindre 10 år forkert. Jeg kan påstå, at et eller andet er sket i midten af 90'erne, men så er det i virkeligheden fra midten af 80'erne. Tiden er godt nok gået hurtigt. Men det må jo være et godt tegn. Jeg har i hvert fald ikke kedet mig, fortæller Mogens Hansen.

Europa rundt som arbejdstudieteknikere

Både Aage Velling og Mogens Hansen skulle dog også noget andet end at være slagtere. Allerede i 1988 startede Mogens Hansen som arbejdstudietekniker i Faaborg, mens Aage Velling skiftede kniven ud med blyant og blev arbejdstudietekniker i 1998.

Som arbejdstudieteknikere har Mogens og Aage været vidt omkring i Danish Crown. I dag har Mogens sit udgangspunkt på fabrikken i



Vejle, men kører rundt og supporterer forædlingsfabrikkerne i Jylland, Tyskland og Bacon-fabrikken i Haarlem.

Aage har sit udgangspunkt i Herning og dels i Sverige også. Højdepunkter er der mange af, men skal han fremhæve et, er det årene i Sverige, mens han var med til at starte fabrikken i Jönköping op.

- Planen var, at vi skulle starte op 15. februar 2009 på 30 procent. Men jeg husker helt tydeligt et møde relativt kort tid før den dato, hvor alle papirerne blev fejlet af bordet med konstateringen, at nu skulle det køre 100 procent fra den 15. februar, fra dag 1. Det gav nogle lange dage, men hold op det var også spændende og lærerigt, fortæller Aage Velling, der stadig har ansvaret for standardlønner pr. kg i Jönköping.

Strejker og fusioner i hobetal

Aage og Mogens lægger ikke skjul på, at der også har været hektiske tider, og de især tidligere kunne være ret upopulære på slagterierne, når de kom og justerede en akkord. For oftest betød det, at der skulle leveres mere for pengene.

- Førhen, hvor strejkerne også sad lidt mere løst end i dag, blev de ofte udløst af akkordfremlæggelser fra os i tidsstudieafdelingen. Dengang var både arbejdsgiver og tager nok mere hårde i

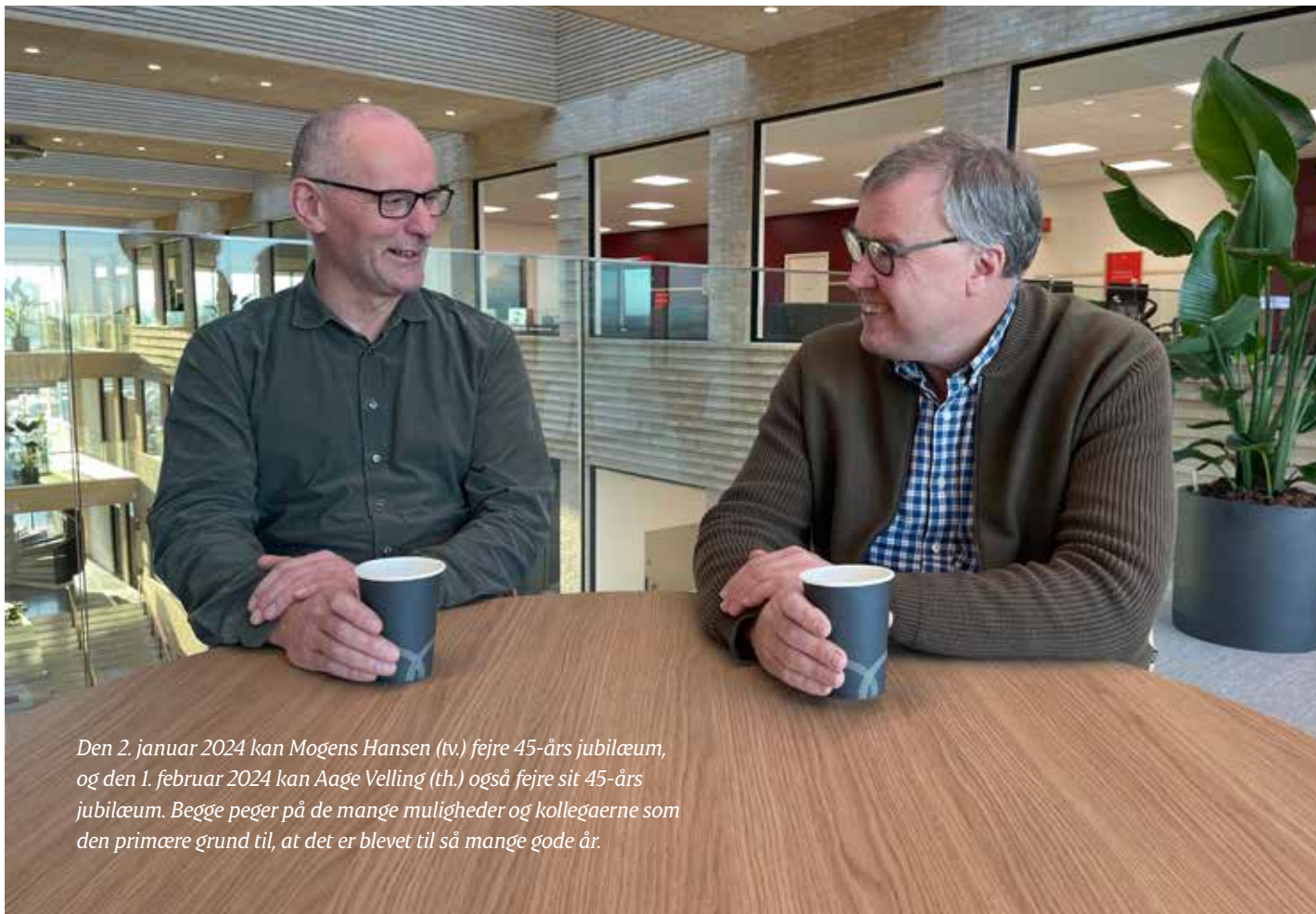
filten og ikke så dialogsøgende som i dag. Vi har nærmest ingen konflikter på det niveau i dag, siger Mogens Hansen.

Når snakken falder på hektiske tider, så er de mange fusioner svære at komme uden om.

- I de hektiske perioder vidste du jo aldrig, hvor eller hvornår det næste lukkede. Man endte faktisk med at blive en smule immun over for presset, fordi det gik hen og blev en eller anden form for hverdag, siger Aage Velling, der fortæller, at da ham og Mogens startede i lære, var der hele 78 slagterier i Danmark.

Men hvorfor blive i samme virksomhed i 45 år? For både Mogens og Aage har den røde tråd været de mange forskellige opgaver og ikke mindst det kollegiale sammenhold. Den kombination giver nemlig rig mulighed for oplevelser både fagligt og privat, der bliver til mange gode historier. Historier, som Aage og Mogens har mange af.

- I 1981 var hele lærlingeholdet fra slagteriskolen inde i Parken (dengang Idrætsparken) og se Danmark mod Italien, hvor vi vinder 3-1. Ved slutfløjtet sprang Mogens og jeg over hegnet og ind på banen med de andre lærlinge. Vores lærer var rasende, men han endte jo med at springe med over og deltage i festen. Sådan har vi mange gode minder og fælles historier sammen, smiler Aage Velling. ●



Den 2. januar 2024 kan Mogens Hansen (tv.) fejre 45-års jubilæum, og den 1. februar 2024 kan Aage Velling (th.) også fejre sit 45-års jubilæum. Begge peger på de mange muligheder og kollegaerne som den primære grund til, at det er blevet til så mange gode år.



Rekordmængder julemad kræver samarbejde

For at kunne følge med den store efterspørgsel på julemad er der blandt andet startet to nye medisterlinjer op i Svenstrup, ligesom Kolding og Ringsted hjælper til med grisekamme.

December er altid en måned, hvor der er ekstremt travlt på Danish Crowns danske fabrikker. Danskerne vil have flæskesteg, medister og hakket gris, når det er jul.

I år kommer Danish Crown til at producere rekordmængder til de danske detailbutikker, og det siger ikke så lidt. I december 2021 producerede Danish Crown nemlig medister svarende til 865 kilometer medister, og på den gode side af en million kg flæskesteg. Tal, der altså bliver overgået i år.

Peter Bendixen, der er salgschef for den nordiske detailhandel i Danish Crown, kalder det fantastisk, at det er lykkedes at sælge så meget i en tid, hvor vi har færre grise, og kravene fra kunderne bliver større.

- Julen er en tid, hvor vi sælger meget store mængder til mange kunder, og det kan kun lykkes at levere, fordi vi er så gode til at samarbejde på tværs i virksomheden. Det er produktionsdelen, Engine Room og sælgerne, der samarbejder sublimt sammen i en tid, hvor alt kører på maks. Det er en stor styrke, at vi kan det, og årsagen til, at vi i år kan sætte rekord på mængden af julemad til det danske marked, siger Peter Bendixen.

God planlægning betyder alt

Rekordmængder julemad til det danske marked betyder også, at detailfabrikken i Herning igen i år har travlt med at producere de gode juleprodukter. Det samme har fabrikken i Kolding, som sender ferske

bulk-varer til f.eks. butiksslagtere. I Herning 'kører de Le Mans', hvor produktionen nogle dage kører 48 timer i træk i december for at kunne levere, og i Kolding og Ringsted hjælper de med at lave kamme, der sendes ud til discountbutikkerne. Som noget nyt i år har det været nødvendigt at starte to medisterlinjer op på fabrikken i Svenstrup for at kunne imødekomme den ekstra store efterspørgsel på medister fra Danish Crown.

Allan Ernstrøm, der er fabrikschef for detailfabrikken i Herning og fabrikken i Kolding, er i gang med sin 30. juleproduktion i Danish Crown. Han fortæller, at god planlægning er altafgørende for at kunne lykkes i årets travleste måned.

- Sammen med salget begynder vi planlægningen af juleproduktionen i starten af oktober. Vi laver en plan, hvor alt er aftalt ned til mindste detalje. I december følger vi op på planen hver morgen sammen med salgsafdelingen og vores "hjælpefabrikker", hvor vi finder løsninger, hvis vi afviger fra planen. Det er den gode planlægning, medarbejdernes store indsats og fleksibilitet, samt at andre fabrikker lægger deres egen produktion til side og springer til og hjælper os med juleproduktionen, der gør, at vi igen i år kan imødekomme danskernes efterspørgsel på julemad. Stor ros til alle siger Allan Ernstrøm.

Engine Room skal finde de bedste løsninger

I Danish Crowns såkaldte Engine Room er der også travlt i forbindelse med julen.

Det er Engine Room, der med input fra sælgerne kortlægger efterspørgslen på grisen på de forskellige markeder. Ud fra det finder Engine Room den bedst mulige måde at sælge grisene på.

Det handler selvfølgelig rigtig meget om at få den bedst mulige pris for andelsejernes grise. Men i december, hvor det danske marked for grisekød har exceptionel stor efterspørgsel, arbejder Engine Room også med at have varer til f.eks. faste udenlandske kunder.

- Vi er en form for koordinationsplatform mellem salg og produktion. I julen kan intet matche det danske marked. Så vi rykker ekstra tæt sammen med salgsorganisationen for at få enderne til at mødes. Det kan f.eks. være at producere forud til udenlandske kunder. Til de kunder, hvor det ikke kan lade sig gøre, er opgaven at få dem ned i mængde i december, så vi kan frigive alle de grise, vi har brug for til det danske marked, siger Mikael Hvilsom, der er ansvarlig for Engine Room.

Engine Room er også i daglig dialog med både salg og produktion i december for at sikre, at efterspørgslen kan mødes. Mikael Hvilsom ser samarbejdet og planlægningen i BU Danish Crown som en stor styrke.

- De fortjener stor ros i produktionen og i planlægningen i denne tid, fordi det er et kompliceret puslespil, der skal gå op. Der bliver og er blevet lagt en stor indsats fra alle for, at vi kan levere store mængder til det danske marked i december, siger Mikael Hvilsom. ●

Hvordan
laver man
den perfekte
flæskesteg?

Bliv juleklar med tips og opskrifter fra Danish Crown på Instagram

Julemaden er én af de største begivenheder juleaften, når man sammen med familie og venner sidder og hygger. Derfor vil man også gerne, at maden bliver god, og heldigvis er Danish Crown klar med tips og hjælp til julemaden.

Måske har du allerede opdaget det, men Danish Crown har i år sat fart på sin Instagram-profil, hvor det bugner med opskrifter, tips og tricks til at gøre maden bedre. Og ofte også lettere at lave.

Instagram-profilen hænger sammen med det nye opskriftsunivers på Danish Crowns hjemmeside, hvor der i år er kommet flere hundrede nye opskrifter ind. Blandt dem mange opskrifter på julemad. Det er f.eks. opskrifter til at lave flæskesteg, medister, brun sovs, brunede kartofler på forskellige og nemme måder. Og ikke mindst flæskesteg med sprøde svær.

Vores guide til flæskesteg med sprøde svær er til dig, der gerne vil servere den perfekte flæskesteg for dine gæster. •



Flæskesteg med sprøde svær

It 40min.

4-5 personer.

Ingredienser

1,2-1,6 kg Flæskesteg med ridset svær
Groft salt, nelliker og vand

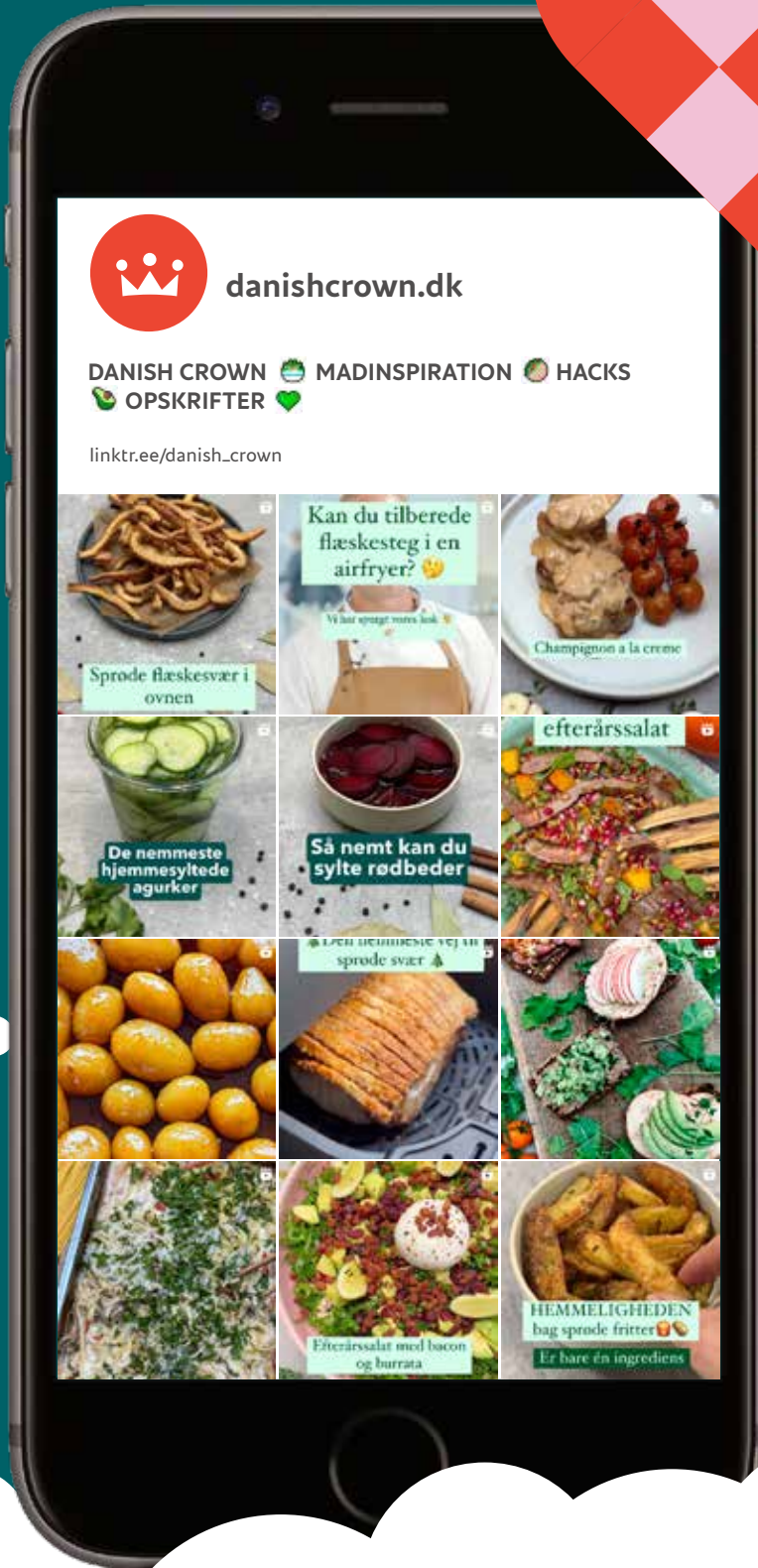
Tilberedning

- 1 Rids sværene på din flæskesteg, hvis ikke de allerede er ridset.
- 2 Placer stegen med sværene nedad i 20 min. i ovnen ved 225° grader. Fyld det ovnfaste fad med vand til det dækker sværene.
- 3 Når du tager stegen ud af ovnen, tilføj evt. nelliker i bunden (for at tilføje mere smag til stegesky til sovs).
- 4 Dup herefter hele stegen.
- 5 Gnid salt godt ind på/i sværene.
- 6 Sæt stegen på en rist i ovnen ved 225° grader varmluft.
- 7 Sæt et ildfast fad eller bradepande under risten. Steg nu flæskestegen i cirka 60 min. - til den når en kernetemperatur på 60° grader.
- 8 Lad til sidst stegen hvile, til den når en kerne-temperatur på 65° grader.

På hjemmesiden kan du også
også se opskriften som video.



Tekst: Daniel Winther Pedersen | Foto: Danish Crown



FØLG
Danish Crown
- for flere idéer på Instagram

Ejervalg i Danish Crown

Forstå processen her:

Danish Crowns kreds møder i uge 49 var startskuddet til årets valgproces blandt andelsejerne, hvor der skal dannes et nyt repræsentantskab, et nyt kreaturforum og vælges blandt kandidaterne til Danish Crowns AmbA-bestyrelse. Bliv klogere på valgprocessen, der foregår netop nu.



Uge 49

Valget til repræsentantskabet og kreaturforum

Repræsentantskabet er Danish Crowns øverste myndighed og består af 90 andelsejere.

Hver kreds vælger et antal repræsentanter, som bliver bestemt ud fra det antal grise, som kredsen har leveret i det seneste regnskabsår. Det vil sige, at eksempelvis kreds 3 og 4 får 14 mandater i repræsentantskabet, da de har leveret flest grise det seneste år, men kreds 2 og 6 får 13 mandater og kreds 1 og 5 får 12.



Repræsentanterne vælges frit mellem kredsens andelsejere, og der stemmes efter princippet én mand, én stemme. Når valgbehandlingen i kredsen er overstået, har griseandelsejerne valgt 78 repræsentantskabsmedlemmer ud af 90. De sidste 12 vælges blandt kreaturandelsejerne og minoritetsgrupperne (antoniusproducenterne og frilandsproducenter af både grise og kreaturer).



Kreaturforum består af 53 medlemmer, hvoraf de 50 vælges på kreds møder, mens de resterende tre vælges blandt minoriteterne.

Valget til kreaturforum foregår efter samme drejebog som valget til repræsentantskabet. Hver kreds vælger igen frit mellem kredsens medlemmer, og antallet af medlemmer af kreaturforum bestemmes igen af antallet af leverede dyr i foregående regnskabsår fra den pågældende kreds.



12. dec

Konstituering af kreaturforum og valg til repræsentantskabet

Når andelsejerne i de seks kreaturkredse har valgt deres 50 kandidater til kreaturforum, mødes det nyvalgte kreaturforum ugen efter den 12. december for at konstituere et formandskab bestående af en formand og næstformand og syv medlemmer til repræsentantskabet.

Formanden for kreaturforum er automatisk medlem af Danish Crowns AmbA-bestyrelse, og næstformanden sidder i AmbA-bestyrelsen som observatør.



14. dec

Valg til AmbA-bestyrelsen

Torsdag den 14. december mødes de nyvalgte repræsentantskabsmedlemmer til valgmøde. Her skal vælges ni medlemmer til AmbA-bestyrelsen udover de to, som allerede er valgt fra kreaturforum.

Først går de seks kredse hver til sit og vælger deres bestyrelsesmedlem fra kredsen. Herefter skal der vælges tre øvrige medlemmer på frie mandater. Kandidaterne til de frie mandater kan vælges blandt alle medlemmer af repræsentantskabet og stemmes ind af de øvrige medlemmer.

Herefter er bestyrelsen valgt og består af:

- Seks medlemmer valgt på kredsens mandater
- Tre medlemmer valgt på de frie mandater i repræsentantskabet
- To medlemmer valgt af kreaturforum, hvoraf den ene er observatør.

Repræsentantskabet kan efter bestyrelsens indstilling derudover vælge to yderligere bestyrelsesmedlemmer, der ikke er andelsejere eller medarbejdere i selskabet.

18. dec

20. dec

Konstituering af AmbA-bestyrelsen

Når de 11 medlemmer af AmbA-bestyrelsen er valgt af repræsentantskabet og kreaturforum, skal bestyrelsen konstituere sig selv den 18. december med valg af formandskab og repræsentanter til diverse udvalg og poster.

Først vælges formanden og dernæst næstformanden. Her kræves det, at kandidaten får minimum halvdelen af stemmerne i bestyrelsen for at blive valgt.

Derudover vælger AmbA-bestyrelsen fire medlemmer blandt sig som udover formand og næstformand bliver en del af Danish Crowns A/S-bestyrelse, der konstituerer sig den 20. december.

A/S-bestyrelsen består af de ejervalgte medlemmer samt tre medarbejderrepræsentanter og fire medlemmer fra det øvrige erhvervsliv. I dag fra Novo Nordisk, Carlsberg, Danfoss og Ascendis Pharma.

Hvordan de nye bestyrelser for Danish Crown ender med at se ud, ved vi først lige inden jul. Hold øje med infoskærmene og dcintra.com.



Danish Crown deltager i partner- skab i kampen mod cyberangreb på produktions- virksomheder

Med virksomheder som Danfoss, Siemens og Norlys er Danish Crown gået sammen i en arbejdsgruppe med et mål om at sikre danske produktionsvirksomheder bedre mod cyberangreb. Det skal ske ved at løfte kompetencerne hos nuværende og fremtidige ansatte.

Det er efterhånden de færreste, der ikke har hørt om cyberangreb, hvor de kriminelle forsøger at stjæle data for at tjene penge enten ved at sælge dem selv eller afpresse den organisation, de har angrebet.

Men nu har de cyberkriminelle aktører i stigende grad rettet øjnene mod virksomheders produktion. Og i takt med, at mængden af teknologi hos danske produktionsvirksomheder som hos os i Danish Crown stiger, så øges risikoen for disse angreb. Men evnerne til at forhindre dem er ikke fulgt med.

- På vores slagterier er der rigtig mange medarbejdere, også uddannede automationsteknikere og el-teknikere, der er i berøring med teknologi, men som i deres uddannelse ikke har stiftet bekendtskab med cybersikkerhed. Forestil jer, at cyberkriminelle lammer vores slagterier i 14 dage. Det ville få dansk griseproduktion til at bryde sammen, siger Henning Winther, der er Director, Information and Security i Danish Crown.

Derfor er virksomhederne Danish Crown, Danfoss, Siemens, Din Forsyning og Norlys gået sammen med ekspertvirksomhederne ICS Range og Treschow & Son og Syddansk Erhvervsskole i en arbejdsgruppe. Målet er at sikre danske produktionsvirksomheder bedst muligt mod cyberangreb.

Uddannelse og opkvalificering er vejen frem

Det er ikke tilfældigt, at man i arbejdsgruppen har Syddansk Erhvervsskole med. For i arbejdsgruppen er man enige om, at både de kortsigtede og langsigtede indsatser skal kredse om uddannelse og opkvalificering, hvis man skal ruste danske produktionsvirksomheder bedst muligt mod cyberangreb. Kompetencerne inden for industriel sikkerhed hos både nuværende og fremtidige ansatte i produktionsvirksomheder skal løftes.

Arbejdsgruppen har identificeret tre indsatser, der skal imødekomme dette.



3 INDSATSER

- **Undervisning** - i industriel sikkerhed på erhvervsuddannelserne og AMU-kurser.
- **'Train the trainer'** - medarbejdere på arbejdspladser skal uddannes, så de kan uddanne kollegaer.
- **Kurser** - i industriel sikkerhed for både begyndere og øvede.

Derudover er der forslået yderligere 10 mindre tiltag på erhvervsskolerne.

- Vi skal have cybersikkerhed på skemaet på de relevante uddannelser, hvor kandidaterne derfra typisk vil havne i et job, hvor de kan risikere at blive udsat for cyberangreb. Derudover skal vi have opkvalificeret de nuværende medarbejdere rundt på de danske arbejdspladser. Hvis disse indsatser bliver sat i verden, bliver der mulighed for netop det, siger Henning Winther. ●

Over 200.000 mørbradbøffer klar til danskernes nytårsaften

Danish Crown Beefs fabrik i Sdr. Felding leverer igen i mange tusinder af bøffer og stege til danskernes nytårsaften. I år runder antallet af mørbradbøffer 200.000 stk.



Ved skærebordet står Bo Nielsen med en bunke oksemørbradhoveder og en lille vægt. Mørbradhovederne skærer Bo ud i bøffer, vejer dem, skærer lige de sidste gram af, vejer igen og lægger dem over i bunken til de andre mørbradbøffer.

Det hele foregår hurtigt og ser meget rutinepræget ud og det er der en god grund til. Bo Nielsen skærer nemlig 100.000 af de mere end 200.000 mørbradbøffer, som Danish Crown Beef om lidt skal levere til danskernes nytårsaften.

For mens julen er ensbetydende med en masse god gris på de danske middagsborde, er nytårsaften i høj grad præget af kalve- og oksekød. Derfor er Bo Nielsen og de andre kolleger på Danish Crown Beef-fabrikken i Sdr. Felding i fuld gang med at gøre nytårsmaden klar til danskerne.

- Vi har travlt i hele december med at gøre klar til danskernes nytårsaften, hvor det

især er mørbrad, ribeye, T-bone og filet af kalv eller okse, der efterspørges. Det betyder, at vi faktisk arbejder i alle weekender og kører med nathold i december for at kunne producere nok til at imødekomme efterspørgslen. Og et kæmpe skulderklap til medarbejderne, der igen i år byder ind på vagterne og hjælper, siger Preben Holm Jensen, der er fabrikschef i Sdr. Felding.

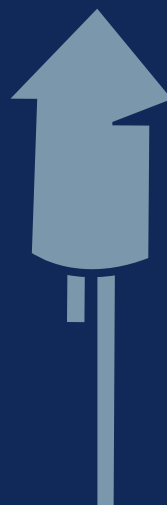
Lækre og nemme mørbradbøffer

De over 200.000 mørbradbøffer til nytårsaften er den vare, som er allermest efterspurgt. Bøfferne er primært til catering og andre, som sælger færdige nytårsmenuer til forbrugerne, hvor mørbradbøfferne er en del af pakken.

Preben Holm Jensen siger, at den store popularitet selvfølgelig skyldes, at danskerne rigtig godt kan lide mørbrad. Men Danish Crown Beefs salgssucces skyldes også, at det er et utrolig lækkert og nemt håndterbart produkt, som kunderne får fra Sdr. Felding.

- Når enten vores maskine eller Bo har skåret bøfferne ud i den rigtige størrelse, steger vi bøfferne hårdt og hurtigt, så de får en god skorpe. Dernæst sous vider vi bøfferne, til de har fået den rigtige kerntemperatur. Det betyder, at når forbrugeren står med mørbradbøfferne nytårsaften, så skal de blot varme dem, og så er de klar, siger Preben Holm Jensen.

Det store spørgsmål til en mand, der for tredje år i træk har skåret 100.000 mørbradbøffer ud i hånden, er selvfølgelig, om han også selv skal have mørbrad til nytårsaften? - Nej, jeg synes, at jeg ser rigeligt med mørbrad her på arbejde. Jeg skal have kalv eller okse, men i år bliver det ikke mørbrad, siger Bo Nielsen med et grin. ●



Retssag mod Danish Crown afsluttet – nu venter vi på dommen

Sagen har været længe undervejs, men over seks retsdage i november og december kulminerede det, der er blevet døbt "Danmarks første klimaretssag" i Vestre Landsret.

Det er to et halvt år siden, at Dansk Vegetarisk Forening og Klimabevægelsen i Danmark lagde sag an mod Danish Crown for brud på markedsføringsloven i forbindelse med en kampagne med ordlyden "klimakontrolleret gris", herunder brugen af udsagnet "Dansk gris er mere klimavenlig end du tror".

Under sagen har sagsøgernes advokater argumenteret for, at Danish Crown ikke har haft tilstrækkelig dokumentation for de to udsagn og at man derfor vildleder forbrugerne.

Danish Crown har derimod fastholdt, at man til fulde har dokumentation for påstandene. Det er blevet illustreret ved en række vidneafhøringer af både Danish Crown-ansatte, professorer og direktøren i den certificeringsvirksomhed, der har kontrolleret bæredygtighedsprogrammet Klimavejen.

To dramatiske højdepunkter

På anden retsdag forklarede tidligere CFO og COO i Danish Crown, Preben Sunke, at man ikke kan sortere grisekødet på slag-

teriet. Det blev i medierne udlagt som, at der kunne være kød i køledisken med "Klimakontrolleret gris"-klistermærket, hvor kødet stammede fra en besætning, der ikke var en del af Klimavejen. Dagen efter præciserede Nicolaj Nørgaard, chef for Ejerservice, den udtalelse. Danish Crown sorterede kødet, inden det overhovedet ankom til slagteriet, og derfor er der ikke solgt kød med mærket, uden at kødet stammede fra en klimakontrolleret besætning.

Det femte retsmøde tog også en pludselig drejning, da modpartens advokater introducerede en foreløbig kontrolrapport fra Fødevarestyrelsen, som de gerne ville have skulle indgå i sagen som nyt bevis.

Det er en foreløbig kontrolrapport, hvor Fødevarestyrelsen bl.a. planlægger en indskærpelse over for Danish Crowns brug af udtrykkene "Mere klimavenlig end du tror" og "klimakontrolleret gris". Danish Crowns advokat protesterede straks imod, at den foreløbige kontrolrapport skulle

indgå i sagen, men fik ikke medhold. - Der er tale om

en foreløbig kontrolrapport med både væsentlige mangler og forvaltningsretlige fejl, så vi har svært ved at se, at den kommer til at spille en rolle i den her sag - hvilket vores modparts advokat også selv erkendte i retten. Det virker derfor noget bagvendt, at vores modpart bringer en foreløbig rapport, der hverken er færdig eller offentliggjort, ind i retssagen, siger Jens Hansen, pressechef i Danish Crown.

Sagen er nu optaget til dom, den forventes at blive udsendt den 6. februar 2024.

- Nu skal landsretten afgøre, om vi har været for ivrige for at fortælle om vores klimatiltag. Det, der står fast efter sagens vidneafhøringer, og som selv modpartens talspersoner har anerkendt, er at Danish Crown og vores andelsejere arbejder grundigt og dygtigt med bæredygtighed. Vi kommer ikke til at slække på vores ambitioner, og vi kan være stolte af den indsats, der bliver leveret hver eneste dag, siger Jens Hansen. ●



Fem dygtige Danish Crown-elever kvalificerede sig til DM i Skills 2024

Efter slagteriskolens skolemesterskaberne i uge 45, står det klart, at alle Danish Crowns slagterier, dog med undtagelse af Rønne, bliver repræsenteret til DM i Skills i 2024.

Torsdag 9. november blev der afholdt skolemesterskaber på slagteriskolen ZBC i Roskilde. Formålet med mesterskaberne er at markedsføre slagterfaget og samtidig finde talentfulde elever, der kan repræsentere faget på bedste vis – både på skolerne og til DM i Skills 2024 den 18.-20. april i Roskilde.

DM i Skills er det store årlige Danmarks-mesterskab for unge fra erhvervsuddannelserne. Omkring 300 unge er med som deltagere, hvor de kæmper inden for de forskellige fag om at blive landets bedste. Danish Crown var i år stærkt repræsenteret med hele 14 deltagere til skolemesterskaberne.

- Eleverne var koncentrerede og fokuserede, og flere af dem var også lidt nervøse. Fælles for dem alle er, at de betragter skolemesterskaberne som et godt sted at øve sig. Både hvis de skulle være så heldige at komme videre til DM i Skills, men også

som øvelse til deres svendeprøve. Deres indstilling er virkelig beundringsværdig, og jeg heppede inderligt på deres succes, siger Ditte Salhøj, HR Manager i Danish Crown.

Glade og spændte elever

Ifølge eleverne selv var det med en god del spænding, at de kastede sig over opgaverne til skolemesterskaberne.

- Særligt i aftes kunne jeg mærke nervøsiteten melde sig, men det er jo fordi, der er noget på spil. Jeg vil rigtig gerne kvalificere mig til Skills. Jeg skulle blandt andet op i bruchettaen, men den havde jeg rimelig godt styr på. Min far er kok og har hjulpet mig med en at sikre en rigtig god marinade til den, fortæller Max-Emil Jensen fra Blans.

Og der var ingen tvivl om, at der til skolemesterskaberne var mere på spil end blot dagens sejr:

- Jeg går altid ind til en opgave med den indstilling, at jeg skal gøre mit bedste, og det har jeg også gjort i dag. Jeg vil levere et godt resultat! Ikke mindst fordi jeg utrolig gerne vil kunne repræsentere det kvindelige køn til DM i Skills 2024, fortæller Mille Bendixen fra Herning.

Vinderne er...

Da konkurrencerne var afgjort, stod det klart, at hele fem Danish Crown-elever skal med til DM i Skills 2024 efter en flot første, anden og delt tredjeplads. Alle Danish Crown-slagterierne på nær Rønne er dermed repræsenteret, når DM løber af stablen til april næste år.

Stort tillykke til:

- Kanpithak Pimkoksung, Horsens
- Christian Jørgensen, Ringsted
- Max-Emil Jensen, Blans
- Mille Waldstrøm, Herning
- Mille Bendixen, Herning



09. december - 07. februar 2024

Jubilareer

Danish Crown

Aalborg

01. februar
25 års jubilæum
Kai Mølgaard
Stamafd. Stegelinie

Esbjerg

11. januar
30 års jubilæum
Carsten Pedersen
Produktion

Herning

02. januar
45 års jubilæum
Uffe Sandin Johansson
Pluks

02. januar
45 års jubilæum
Jan Rahbek
Slagtegang

11. januar
25 års jubilæum
Jarl Olesen
Pakkeri

1. februar
45 års jubilæum
Aage Velling
Administration

Horsens

21. januar
25 års jubilæum
Safet Dedic
Opskæring aften

17. december
25 års jubilæum
Per Ove Pedersen
Slagtegang

Randers

01. januar
30 års jubilæum
Allan Bundgaard
Pork operations
Cont

1. februar
40 års jubilæum
Lars Bech Nielsen
Operations Fin.

1. februar
25 års jubilæum
Carsten M. Christiansen
IT

1. februar
25 års jubilæum
Erik Poulsen
IT

01. februar
25 års jubilæum
Henrik Lentz Kristensen
Factory Service

07. februar
30 års jubilæum
Anna Bedsted Caspersen
MemberRelations

Ringsted

17. december
25 års jubilæum
Per Ove Pedersen
Slagtegang

21. december
25 års jubilæum
Atilla Gungordu
Skærestue 1

01. januar
45 års jubilæum
Søren Rasmussen
Slagtegang

23. januar
35 års jubilæum
Jan Michael Sørensen
Produktion 1

24. januar
25 års jubilæum
Andrzej Sadokierski
Slagtegang

01. februar
25 års jubilæum
Flemming Kristoffersen
Butikken

Rønne

29. december
30 års jubilæum
Susanne Guth Hansen
Pakkeri

Vejle

15. december
35 års jubilæum
Liana Ligneul
Operations

19. december
35 års jubilæum
Søren Gjethede
El

02. januar
45 års jubilæum
Mogens Hansen
Optimization

16. januar
35 års jubilæum
Thomas Dufresne
Prod. Gen.

Beef

Holsted

3. januar
30 års jubilæum
Lars Nielsen
Skærestue

1. februar
25 års jubilæum
Tage Christensen
Slagtegang

DAT-Schaub

Esbjerg

07. februar
30 års jubilæum
Tonni Freddy Schmidt Gren

Har du en god ide?

Har du en idé til en historie?
Er der en artikel,
du savner at læse i dit medarbejderblad?

Eller et emne, du synes,
der trænger til at blive sat fokus på?

Så send en mail til Krogens nyhedsmail:
newsroom@danishcrown.com



Det skal være trygt at gå på arbejde i Danish Crown

I slutningen af november kommunikerede vi seneste års regnskab i Danish Crown. Et regnskabsår, som jeg godt tør sige, ikke kan blive mere turbulent.

Vores virksomhed har været ramt af modvind fra nærmest alle tænkelige fronter. På trods af det har vi leveret et positivt resultat på 1,5 mia. kroner og formået at betale en pris for andelsejernes dyr, der har sikret dem en rimelig indtjening. Men vores indtjening er faldet, og afregningsprisen har ikke været god nok, for i et europæisk perspektiv har vi ikke været konkurrencedygtige.

Men uden at have armene over hovedet, så er der grund til optimisme. Vi er kommet stærkt fra start i det nye regnskabsår, så nu handler det om at få skabt momentum. Vores hårde arbejde bærer frugt, og initiativerne fra Horizon-planen skaber allerede fremskridt.

Mest af alt er jeg dog imponeret over jer medarbejdere. På trods af usikkerhed, flere afskedigelsesrunder og meget støj i medierne det seneste år, møder I ufortrødent ind på arbejde og bidrager med det, I er bedst til. Det anerkender jeg, for det har ikke været under de bedste rammer, I har skullet gøre det.

Vi skaber ikke selv alene rammerne for, hvordan Danish Crown bliver fremstillet og talt om. Men når det kommer til rammerne for vores arbejdsplads, så er vi herre i eget hus. Og her skal vi gøre det bedre, når det kommer til sikkerhed og antallet af ulykker. Det er ganske enkelt ikke godt nok, som det er i dag.

I dette nummer af Krogen kan du se, hvordan netop din arbejdsplads klarer sig, når vi opgør antallet af ulykker med fravær. Fælles for os alle er, at vi skal nå et samlet mål. Og vi har ikke

tid til at pege fingre ad hinanden, men vi skal i stedet lære af hinanden.

I Danish Crown er vi gode til at få noget fra hånden, men vores høje produktivitet må ikke resultere i lappeløsninger, at springe over hvor gærdet er lavest, eller hvad vi ellers skal kalde hastværk, der nok får produktionen i gang, men ikke nødvendigvis på den mest sikre måde.

Jeg tolererer det simpelthen ikke i en virksomhed, hvor jeg i sidste ende har ansvaret for, at du og dine kollegaer kommer sikkert hjem fra arbejde. Når vi løser udfordringer, skal sikkerhed altid vægtes højest, også selvom det betyder en pause i produktionen.

Vi skal bruge de nødvendige ressourcer på at gøre vores arbejdspladser mere sikre. Det lykkes vi kun med, hvis vi i fællesskab ændrer vores adfærd og kultur til det bedre. Det vil som det allervigtigste skabe en bedre og mere tryk arbejdsplads for jer medarbejdere, men som du kan læse i temaet, er et godt og sikkert arbejdsmiljø også bedre for virksomheden.

Så selvom jeg ved, at december for mange af jer er ekstra travl for at imødekomme den enorme juleefterspørgsel, så vil jeg bede jer om at passe på jer selv og hinanden, inden I kan holde en velfortjent juleferie. ●

God arbejdslyst.

“

Vi skal gøre det bedre, når det kommer til sikkerhed. Det er ganske enkelt ikke godt nok, som det er i dag.

”

Jais Valeur,
Koncernchef



Jais