

# PAS PÅ DIG SELV

S11-13

**LUKNINGER  
NÆRMER SIG**

S3

**ROBUST  
RESULTAT I  
DC-KONCERNEN**

S6-9

**kroger**

DECEMBER 10-2013

## DET KAN DU LÆSE I KROGEN

**SIDE 4-5**

### MÆND OM MAD

Mandlige medarbejdere var inviteret til bords for at svare på spørgsmål om sund mad i Horsens.



**SIDE 6-9**

### ÅRETS TAL

Danish Crown har fremlagt dette års regnskab for hele koncernen. Få et overblik og bliv klogere på, hvordan det er gået.

**SIDE 14-15**

### VERDENS FEDESTE JOB

Preben Bjerregaard er vokset op på en gård, men han skulle ikke være landmand. Troede han. Nu er den hårdt arbejdende bornholmer kåret til årets slagtesvine-producent.



**SIDE 18-19**

### MANDEN I MIDTEN

En tillidsmand er ofte bindeleddet mellem ledelsen og medarbejderne. DC'er på job følger denne gang tillidsmand i Blans, Brian Vestergaard.

**BAGSIDE**

Leder: Mad forpligter.

**FORSIDE + SIDE 11-13**

Hårdt, ensidigt arbejde kan give ondt i kroppen og i værste tilfælde ende i nedslidning. Men det skal et ergonomi-projekt sætte en stopper for. Derfor bliver medarbejderne instrueret i, hvordan de står rigtigt, når de arbejder, så de undgår at få ondt i kroppen.

Forsidefoto: Claus Petersen.



Maria Borup Knudsen (tv.) og Ulla Jensen (th.) pakker flere tusinde medisterpølser om dagen for at følge med danskernes efterspørgsel op til jul. Foto: Claus Petersen.

# 900 KM JULEMEDISTER

## MEDISTERPØLSE FRA DANISH CROWN VENTES AT SÆTTE REKORD I DEN DANSKE JULEHANDEL.

Julen er hjerternes fest, men i Danish Crown er det i høj grad også medisterens fest.

Danish Crowns detailpak-afdeling i Herning knokler lige nu for at matche danskernes efterspørgsel på medister til julebordet. Den er i år rekordstor.

- Vi er allerede nu godt i gang med produktionen af dette års julemedister. Vi plejer først at have travlt fra uge 48, men i år har vi haft travlt allerede fra uge 45, så vi forventer at nå op på 750 tons medister inden jul, siger Produktions- og Terminalchef for detailpak-afdelingen i Herning, Allan Ernstrøm.

Det svarer til 900 kilometer julemedister, inden den sidste pølse er

**- VI FORVENTER AT NÅ OP PÅ 750 TONS MEDISTER INDEN JUL.**

Allan Ernstrøm,  
Produktions- og Terminalchef.

blevet stoppet den 23. december. Eller næsten 26.000 Rundetårne stablet oven på hinanden.

Til det er der bestilt 75 tons krydderier, som er med til at gøre julemedisteren til noget særligt. Der bliver i alt brugt otte forskellige krydderi-blandinger til at lave de forskellige medisterpølser til julebordet.

### UDFORDRER TRADITION

Udover en ny rekord i produktionen

er der i år også kommet to nye slags julemedister til medisterfamilien. Den ene medister er tilsat grønkål, hvidkål og appelsinsaft, mens den anden er med æbletern og bacon.

- Vi har udviklet lidt på den gamle, traditionelle julemedister og udfordret danskernes juletraditioner. Vi har forsøgt at lave to supergode nye medisterpølser, fortæller Allan Ernstrøm.

For at nå den store mængde medister er der indsat nathold i produktionen, så medarbejderne i Herning nu arbejder i toholdsskifte. Der er derfor hentet otte ekstra mand ind, så produktionen kan matche salget af dette års julemedister. ■

- 13 procent af beskæftigelsen i yderkommunerne stammer fra landbrugs- og fødevarer-erhvervene

- Det vil sige, at cirka hver ottende landboer arbejder med landbrug og fødevarer

- Den danske landbrugs- og fødevarer-sektor er den tredje-største såkaldte fødevarer-klunge i verden.

Kilde: Landbrug & Fødevarer.

# DC MISTER DANSKE JOB

DANISH CROWN KOMMER MED EN STRUKTUR-PLAN I BEGYNDELSEN AF 2014, DER BETYDER **LUKNING AF ANLÆG.**

Kjeld Johannesen satte på mødet i repræsentantskabet tid på beslutningen om, hvordan DC skal se ud i fremtiden. Først i det nye år bliver det offentliggjort, hvor der nedlægges arbejdspladser.

AF JENS HANSEN OG LISBETH CARØE  
FOTO MORTEN FAUERBY

Som bebudet for flere måneder siden undgår Danish Crown ikke at nedlægge danske arbejdspladser. Det sker nu i begyndelsen af det nye år.

Efter nytår løfter Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen sløret for, hvordan strukturen i Danish Crown skal være fremover.

Det ligger fast, at det vil betyde tab af både arbejdspladser og anlæg. Hvor mange job og hvilken eller hvilke afdelinger, der bliver tale om, bliver der sat navn på til den tid.

- Vi undgår desværre ikke at lukke anlæg, så i øjeblikket er vi ved at

foretage en grundig analyse af vores struktur i Danmark, der på én gang er økonomisk ansvarlig og berører medarbejderne mindst muligt, forklarer Kjeld Johannesen.

## HØJE OMKOSTNINGER

Årsagen er de høje omkostninger, som dansk produktion lider under, og det er fortsat en af de helt store udfordringer for virksomheden. Derfor er der danske arbejdspladser, som ikke vil overleve.

Det slog Kjeld Johannesen fast på et møde 28. november i DC's repræsentantskab og efterfølgende i flere medier.

- Uagtet de nye initiativer, Danish Crown kommer med, og uagtet de initiativer, der forhåbentlig kommer

## - DANSKE ARBEJDSPLADSER VIL GÅ TABT PÅ GRUND AF DET HØJE OMKOSTNINGSNIVEAU I DANMARK.

*Kjeld Johannesen, administrerende direktør.*

fra politisk side, så er der danske arbejdspladser, der går tabt på grund af det generelt høje omkostningsniveau i Danmark, sagde Kjeld Johannesen til de næsten 300 fremmødte til repræsentantskabsmødet.

## SIDSTE ØJEBLIK

Kjeld Johannesen understregede, at det er i 11. time, politikerne forsøger

at gøre noget. Men han kvitterede samtidig for de tiltag, som den siddende regering er kommet med den seneste tid.

- Siden vi i september i år for alvor satte sammenhængen mellem vilkårene for slagtesvineproduktionen i Danmark og danske arbejdspladser på landkortet, har vi oplevet en meget konstruktiv imødekommenhed fra politisk side.

- Vi håber, det udmønter sig i konkrete tiltag, der kan være med til at redde nogle af de arbejdspladser, der lige nu er på spil. Men vi skal være ærlige og sige, at ikke alle DC's danske arbejdspladser kan reddes, siger han. ■



# DET HANDLER OM MAD – OG MÆND

## MANDLIGE MEDARBEJDERE GAV DERES BESYV MED OM SUND MAD.

AF LAURA SULBÆK  
FOTO BENT NIELSEN

Mens mange måske er ved at gøre plads til julemaden, satte i alt 25 mandlige medarbejdere fra forskellige afdelinger på slagteriet i Horsens sig til bords i gæstekantinen for at diskutere sund mad og madvaner.

De var målgruppen for en workshop, der skulle give ideer til, hvordan mænds måltider bliver sundere.

- Det er rigtig hyggeligt at snakke med nogen, jeg ikke arbejder med

til daglig. Og så er det sjovt at høre, hvad de andre mener om mad. Og gratis mad siger man jo aldrig nej tak til, griner Brian Mikkelsen fra slagtergangen.

**- DET ER SJOVT AT HØRE, HVAD ANDRE MENER OM MAD.**

*Brian Mikkelsen, medarbejder.*

Han og de andre deltagere var alle inviteret til workshoppen af Måltidspartnerskabet, der består af 12

forskellige organisationer og har til formål at gøre det nemt at spise sundere i Danmark.

### NI GODE RÅD

Et nyt projekt for partnerskabet er formidlingen af Fødevarestyrelsens ni nye kostråd gennem måltider.

Workshoppen skulle give ideer til, hvordan mænds måltider bedre kan leve op til kostrådene.

- Vi ser, at det er mænd, der spiser mindst efter kostrådene og dermed også deres børn. Derfor har vi samlet også deres børn. Derfor har vi samlet mandlige medarbejdere her i Danish

Crown til en åben dialog for at høre, hvad, de mener, er et godt og sundt måltid, og hvilke udfordringer de har i forhold til at spise sundt, fortæller Winnie Pauli, chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer.

Landbrug & Fødevarer er en af de 12 organisationer bag partnerskabet.

### POSITIV RESPONS

Workshoppen handlede om mad, og derfor fik DC-medarbejderne også serveret syv små anretninger, mens de diskuterede og udfyldte spørgeskemaer om forskellige retter af mad.

**- JEG HAR FÅET GODE IDEER TIL SUND MAD.**

*Martin Hedegård, mestersvend.*

Kokken Michel Krøger, som tilberedte maden, udfordrede kødfolkene lidt ved blandt andet at servere selleribøf med rødløgs-kompot og kalvetunge på ristet rugbrød. Men det blev taget godt imod og satte ikke en stopper for den gode snak med kollegaerne.

# FORNEM PRIS TIL PLUMROSE

DANISH CROWN-VIRKSOMHEDEN PLUMROSE HAR BYGGET DEN MEST BÆREDYGTIGE FABRIK I USA.



På Plumroses nye pålægsfabrik i Council Bluffs Iowa bruges den mest moderne teknologi til at sænke energi-forbruget og udledning. Det har gjort den til den mest bæredygtige fabrik i USA.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN  
FOTO MORTEN FAUERBY

Der er kommet mere fart på økonomien i USA, og det betyder også, at der igen er kommet gang i byggeriet af nye fabrikker.

Én af dem adskiller sig imidlertid fra de øvrige. Det er Plumrose USA's nye pålægsfabrik i Council Bluffs Iowa, der netop har modtaget prisen som den mest bæredygtige fabrik i USA.

En pris som administrerende direktør i Plumrose USA Dave Schanzer er meget stolt over at modtage.

- Længe inden første spadestik blev taget, forsøgte vi at tænke i, hvordan fabrikken blev så miljøvenlig som overhovedet muligt. Det var en del af samtlige beslutninger, forklarer Dave Schanzer.

### SPARER PÅ VANDET

Den mest afgørende besparelse er kommet i hus via et helt nyt system,

hvor fabrikken kan genbruge det vand, som bruges til at koge produkterne.

Det betyder, at fabrikken har reduceret vandforbruget med 80 procent i forhold til lignende fabrikker. Samtidig kan Plumrose spare naturgas svarende til årsforbruget i 300 danske parcelhuse, fordi der ikke skal varmes så meget vand.

- Det så godt ud på papiret, men det er langt bedre at se det i virkeligheden. Jeg er virkelig stolt af både de ansatte her hos Plumrose, der har været en del af projektet, og af de mange samarbejdspartnere og leverandører, der fra planlægning til byggeri har sikret, at det kunne lade sig gøre.

- Dem sender jeg en varm tak, og selv om jeg er stolt af prisen, tilhører den mindst lige så meget dem, som den tilhører os, siger Dave Schanzer. ■

- Mad er jo ofte noget, man spiser sammen med andre, og det er med til at give en rigtig god dialog. Det er spændende at høre, hvad de andre kan lide og ikke kan lide, og jeg har også fået nogle gode ideer, som jeg kan tage med hjem, når jeg skal lave mad, siger mestersvend i tarmafdelingen, Martin Hedegård.

Måltidspartnerskabet håber at have ideer nok efter workshoppen med medarbejderne i Horsens til at sætte gang i projekter, som skal gøre det lettere for danskerne og særligt mænd at spise sundere i hverdagen. ■

## DE NI KOSTRÅD

- Spis frugt og mange grøntsager
- Spis mere fisk
- Vælg fuldkorn
- Vælg magert kød og kød-pålæg
- Vælg magre mejeri-produkter
- Spis mindre mættet fedt
- Spis mad med mindre salt
- Spis mindre sukker
- Drik vand.

Kilde Fødevarestyrelsen.

Mestersvend Martin Hedegård fra tarmafdelingen kunne nyde en stalling (fisk) med rødbede-pesto og rugbrøds-chips, mens han udfyldte et af spørgeskemaerne om sund mad.



Hvis du for år tilbage investerede i en DC-obligation, får du nu i første omgang glæde af renterne. Arkivfoto.

## NU FÅR DU PENGE FRA MEDARBEJDER-OBLIGATION

Hvis du er en af de medarbejdere, der for nogle år siden valgte at investere i en Danish Crown-obligation, har du sikkert netop fået lidt ekstra penge til julegaver.

Den 2. december er der gået penge ind fra den såkaldte kupon-rente på DC-obligationerne på den konto i Jyske Bank, der er oprettet til formålet.

Udbetalingen fra renterne stammer fra de medarbejder-obligationer, du købte i 2008 og 2009.

Jyske Bank har sendt breve til medarbejdere, der har investeret i DC-obligationer, og heri kan du se, hvor mange penge du har fået udbetalt.

Hvis du er kunde i en anden bank, kan du henvende dig til Jyske Bank og bede om at få pengene fra renterne overført til din sædvanlige konto.

Fra januar kan du også bede Jyske Bank om at overføre hovedstolen fra dine medarbejder-obligationer, der er tegnet i 2008 og 2009, til din egen bankkonto.

Jyske Bank (Randers) har telefonnummer 8989 4620 og e-mail [randers@jyskebank.dk](mailto:randers@jyskebank.dk).

Har du spørgsmål om medarbejder-obligationer kan Brian Troelsen fra DC's Finansafdeling hjælpe på telefon 8919 1307. ■

## FIRE NYE IND I REPRÆSENTANTSKABET

For fremtiden kommer Danish Crowns repræsentantskab til at bestå af 90 medlemmer valgt blandt ejerne plus 21 medarbejdere med observatørstatus.

På decembers kredsmøder har svine-andelshaverne valgt deres

78 medlemmer. 74 er gengangere, mens fire er nyvalgte.

Over 1400 har været med til kredsmøderne, og der har generelt været stor interesse for at få plads i repræsentantskabet.

- Det er rigtigt godt, at der er så mange, som gerne vil i repræsentantskabet. Det viser, at ejerne har stor interesse i at være med til at træffe de store beslutninger i vores selskab. Det mener jeg afgjort er med til styrke Danish Crown, siger Danish Crowns formand Erik Bredholt.

Det nye repræsentantskab mødes første gang den 17. december, hvor de skal vælge Danish Crowns bestyrelse.

Repræsentantskabet er reduceret fra 225 til 90 medlemmer.



KORT  
NYT



# TÆTTERE PÅ KUNDERNE

NY STRATEGI I HELE KONCERNEN.

AF JENS HANSEN

Gennem det seneste år har alle afdelinger og datterselskaber i Danish Crown-koncernen arbejdet målrettet med strategien for de kommende år. Overalt går fokus på kunderne igen.

- Indsigt i markederne og kendskabet til kunderne er en forudsætning for vores markeds-adgang, og det skal vi blive endnu bedre til, forklarer Kjeld Johannesen.

I det forgangne år var det netop Danish Crowns brede tilstedeværelse globalt og integrationen i værdikæden, der gav koncernen robustheden til at levere et stabilt resultat i en tid, hvor konkurrencen er benhård.

- Vi har set store udsving i resultaterne på tværs af koncernen, men her viser spredningen i vores aktiviteter virkelig sin styrke til gavn for vores ejere, siger han. ■

## FÆRRE SVIN TIL SLAGTNING

NEDGANG PÅ 3,5 PROCENT.

DC har fået færre svin til slagtning i det seneste regnskabsår. Det falder i tråd med udviklingen i råvare-tilførslen til de danske slagterier de senere år. Nedgangen er i år på 3,5 procent.

I alt har DC fået 1.229 millioner kg at arbejde med, og det er 45 millioner færre kg i forhold til 2012/13.

- Vi har det seneste år forsøgt at komme med nogle nye løsninger,

når det handler om at bevare råvare-grundlaget. Det er dog langt fra nok, så også i det kommende år bliver det et afgørende arbejdsområde – og et tema, der vil gå igen i vores dialog med dem, der sætter ramme-vilkårene for produktionen i Danmark, siger Danish Crowns bestyrelsesformand Erik Bredholt. ■

lica

## EJERNE FÅR FLERE PENGE

I år har landmændene, der ejer Danish Crown, til sammen fået 1,2 milliarder kr. i restbetaling. Det kommer efter et år, hvor de løbende har fået en betaling for råvarerne, der har været højere end det foregående år.

- Vi har i løbet af året udbetalt godt 800 millioner kr. mere til vores ejere, forklarer DC's bestyrelsesformand Erik Bredholt.

- Det er nødvendigt, at vi hele tiden anstrenger os for at give landmændene den højst mulige pris. Kun sådan kan vi være med til at sikre råvarerne og i sidste ende arbejdspladser, tilføjer han.

### ET KVART HOLSTED

Restbetalingen er fordelt sådan, at svine-producenterne har fået 90 øre pr. kg svin, de har leveret, mens

so-producenterne har fået 80 øre pr. kg. Kvæg-producenterne har fået 150 øre pr. kg kalv og kreatur, de har sendt til slagtning i DC.

Som andels-selskab udbetaler vi som udgangspunkt overskuddet til ejerne, men da der er behov for penge til investeringer i virksomheden og til at sikre driften, er der lagt 165 millioner kr. til side til det formål.

Det er et væsentligt lavere beløb end året før, da der blev sat 400 millioner kr. af til investeringer.

Man kan også sætte de 165 millioner kr. i forhold til, at det svarer til en fjerde-del af, hvad det koster at bygge kreaturslagteriet i Holsted.

lica



Det var to tilfredse topfolk – formand for bestyrelsen Erik Bredholt (tv.) og administrerende direktør Kjeld Johannesen – der fortalte medlemmerne af repræsentantskabet om, hvordan Danish Crown har klaret sig i 2012/13.  
Foto: Morten Fauerby.

# DANISH CROWN LEVERER ET FORNUFTIGT RESULTAT

REGNSKABET I KONCERNEN BETEGNES SOM GODT. BRANCHEN OPLEVER ET VANSKELIGT MARKED.

AF JENS HANSEN OG LISBETH CARØE



## VI SÆLGER MERE

Det er lykkedes endnu engang at øge omsætningen i Danish Crown-koncernen. Den er fra 2011/12 til 2012/13 steget med 1,7 milliarder kr.

I det seneste regnskabsår er DC's samlede omsætning vokset til 58,2 milliarder kr.

Til gengæld er indtjeningen mere behersket, selv om den også går en smule frem. Den er steget med 13 millioner kr. til 2.018 millioner kr. Altså godt 2 milliarder kr.

## FÆRRE MEDARBEJDERE

I løbet af det seneste år er antallet af medarbejdere i DC-koncernen faldet, hvis man sammenligner regnskabet for det seneste år og det foregående år. I tal er der blevet 906 DC'ere færre, men det er lidt en teknisk ting.

Metoden for at gøre antallet af medarbejdere i Tulip Ltd. op er ændret, men derudover har det engelske datterselskab lukket en afdeling, så der også reelt er færre medarbejdere i UK. Samtidig er vi blevet 127 færre medarbejdere i Danmark.

I alt er vi nu 22.676 medarbejdere. De 8618 arbejder i Danmark, mens 14.058 er beskæftiget i udlandet.

Dermed er godt og vel hver tredje DC-medarbejder ansat i Danmark, mens resten er ansat i DC's virksomheder uden for landets grænser.

Hertil kommer kontrakt-medarbejdere i blandt andet Tyskland.

## 500 FÆRRE EJERE

Der bliver fortsat færre ejere i Danish Crown. På et år er der blevet næsten 500 færre andelshavere. Helt præcist 479.

Pr. 1. oktober 2013 var DC ejet af 8.552 andelshavere.

Dermed slår struktur-tilpasningen i landbruget med færre, men større gårde også igennem i ejer-kredsen.



Det giver overskud på bundlinjen, at Danish Crown-koncernen for år tilbage besluttede dels at være en væsentlig spiller på verdensmarkedet dels at satse mere og mere på at forædle kødet.

Det kan man læse ud af regnskabet for 2012/13, som blev offentliggjort sidst i november.

I det seneste år har Danish Crown øget omsætningen med knap 2 milliarder kr. Den er nu på godt 58 milliarder kr.

### PENGE TIL EJERNE

At branchen oplever, at konkurrencen er benhård, ses af, at overskuddet blot er 13 millioner kr. større end sidste år.

Men DC's ejere – de danske landmænd – har alligevel løbende fået en større betaling for deres svin og kreaturer.

- Vi har i løbet af året udbetalt godt 800 millioner kr. mere til vores ejere gennem en højere og konkurrence-

dygtig pris for råvarerne, siger Danish Crowns bestyrelsesformand Erik Bredholt.

### ROBUST RESULTAT

Den målrettede satsning på forædling i DC Foods viser igen sin berettigelse. Det er især inden for forædlingen, at resultaterne er positive. De kan opveje udfordringerne ved, at DC får færre slagtesvin.

Men også resultatet for DC Fresh Meat – der dækker både svine- og oksekød – viser en god robusthed. Blandt andet giver afsætningen til Japan positive resultater.

- Måler vi os med den europæiske konkurrence, skal vi være tilfredse med resultatet, påpeger administrerende direktør Kjeld Johannesen. ■

OMSÆTNING STIGER I DC	2012/13	2011/12
Omsætning i milliarder kr.	58,2	56,5
Resultat af ordinær primær drift i millioner kr.	2.018	2.005
Egenkapital i millioner kr.	5.962	5.797

FÆRRE MEDARBEJDERE OG EJERE	2012/13	2011/12
Ansatte medarbejdere	22.676	23.582
Antal andelshavere	8.552	9.031

RETBETALING	2012/13	2011/12
Svin, pr. kg	90 øre	90 øre
Søer, pr. kg	80 øre	80 øre
Kalve og kreaturer, pr. kg	150 øre	150 øre



# PAUSE I FRILANDS VÆKST

AF MICHAEL BORGEN

Efter at have redet på en bølge af opgang har Friland haft et vanskeliggere år. Væksten har holdt pause, og derfor er omsætningen faldet med 5,5 procent. Den ender på 592 millioner kr.

Det skyldes især en nedgang inden for trading – økologiske grise, som købes og sælges i situationer, hvor Friland mangler grise fra sine egne leverdører. I stedet for at udgøre seks procent af Frilands omsætning er handels-delen gået ned til en procent.

I løbet af året er der slagtet flere økologiske grise, mens antallet af slagtede Frilands-grise ligger stabilt.

Salget af Frilands-grise er faldet, fordi en stor australsk kunde i en periode har indstillet sine ordrer. Der er dog indgået en aftale om at genoptage leveringen om nogle måneder, så Friland forventer, at der vil blive balance imellem slagtninger og salg igen.

På længere sigt vil der blive brug for nye leverandører af Frilands-grise, så virksomheden kan nå sit mål om vækst.

## MERE ØKO-OKSEKØD

Salget af økologisk oksekød er vokset, især hakket kød til det danske og tyske marked udvikler sig positivt. Men også omsætningen af Friland Kødkvæg er steget, ikke mindst i slutningen af regnskabsåret.

Friland Limousine har haft et svært år. Færre dyr og lavere salg har præget markedet, der er presset af, at priserne på konventionelle kreaturer har været stigende. Derfor har det været vanskeligt at holde indtjeningen.

I løbet af året har Friland udbetalt den højst mulige pris til leverandørerne, som derfor ikke får rest-tillæg med undtagelse af Limousine Unik. Disse kalve-leverandører får 1,05 kr./kg i rest-tillæg. ■

# STÆRKT ÅR I DC BEEF

## RIGTIG GODE PRISER PÅ HUDER OG TYSK SLAGTERI BIDRAGER TIL BUNDLINJEN.

AF JENS HANSEN

DC Beef leverer igen i år et rigtig godt resultat til Danish Crowns kreatur-ejere. De får for andet år i træk en rekordhøj efterbetaling, samtidig med at de løbende igennem året har fået en højere pris for deres kød.

Det gode regnskab kommer af flere ting. Det skyldes, at DC Beef har fået solide afkast fra investeringerne i hudevirksomheden Scan-Hide og slagteriet i Husum i Nordtyskland.

Samtidig har de danske slagterier haft en fin effektivitet.

### HUDER I TOP

Det giver divisions-direktør i DC Beef Lorenz Hansen denne forklaring på:

- I det forløbne år har prisen på huder været rekordhøj, så vores medejerskab af Scan-Hide har endnu en gang vist sig at være en rigtig god forretning for ejerne.

- Samtidig udvikler vores investering i slagteriet i Husum sig også hele tiden

positivt. Vi har slagtet færre tyske dyr i det forløbne år, men samspillet med vores veldrevne slagterier i Danmark betyder, at den tyske forretning alligevel bidrager ganske godt.

### VIL STÅ BEDRE

Det europæiske marked for okse- og kalvekød har været svingende i løbet af året, og priserne på verdensmarkedet begyndte at sive en smule til sidst.

- Der er desværre tegn på, at verdensmarkedet for oksekød har toppet i denne omgang. Det har givet

## SVINEMAVER OG LAMME-TARME SKABER FREMGANG

AF JENS HANSEN

Det går godt for DC's datterselskab DAT-Schaub. Det viser regnskabet for 2012/13.

- Jeg er godt tilfreds med årets resultat. Vi har haft vores udfordringer, men vores bredde i produktionen og stærke position globalt har sikret en fortsat positiv udvikling, fortæller DAT-Schaubs administrerende direktør Jan Roelsgaard.

Koncernens omsætning er steget som følge af høje priser på lammetarme på verdensmarkedet, bedre priser på svinemaver på det kinesiske marked og en bedre udnyttelse af tarm-sættene generelt.

### FÆRRE SVINETARME

Omvendt er der slagtet færre svin i Danmark. Det har ført til lavere tilførsler, og samtidig har prisen for svinetarme på verdensmarked været faldende. Alligevel er bestyrelsesformand Kjeld Johannsen fra hovedaktionæren Danish Crown tilfreds.

- Moderselskabet DAT-Schaub A/S behandler tarmene fra samtlige danske svin, og selv om der har været et mindre fald i slagtningerne i 2012, så bidrager koncernen fortsat betydeligt til økonomien på de danske svin slagterier.

- Samtidig præsterer koncernens udenlandske datterselskaber rigtig flotte resultater, så samlet set kan vi absolut kun være tilfredse, konkluderer Kjeld Johannsen.

### STÆRK POSITION

I det forgangne år er DAT-Schaubs position i den globale industri for fremstilling af fødevarer styrket yderligere. Koncernen er blevet medejer af

Trunet Packaging Services i England, der forsyner Storbritannien og Irland med alle former for produkter til charcuteri-industrien, og DAT-Schaub har været den drivende kraft i at etablere Nord-amerikas største virksomhed inden for naturtarme, DCW Casing LLC.

- Vi forventer, at det amerikanske selskab vil omsætte ca. 1 milliard kr. på årsbasis. Det nye selskab vil således bidrage positivt til koncernens omsætning og drifts-resultat allerede fra dette regnskabsår. Det engelske selskab har medvirket til at øge koncernens sortiment af produkter, og samtidig har vi opnået en bedre geografisk dækning i specielt Europa, siger Jan Roelsgaard. ■

## 200 MILLIONER KR. I OVERSKUD

- DAT-Schaub omsatte for 2,8 milliarder kr. i 2012/13
- Det er en stigning på 50 millioner kr.
- Drifts-resultatet lyder på 330 millioner kr.
- Netto ender resultatet på 207 millioner kr. før skat
- Det er en stigning på 18 procent i forhold til året før.



et mindre fald i noteringen. Det er dog ikke vores vurdering, at priserne vil forsætte ned.

- Tværtimod forventer vi at kunne styrke vores position, for vi tror på, at konkurrencen fra mindre aktører og enkelte lande i EU vil aftage, fortæller Lorenz Hansen. ■

## HØJERE BETALING

- Danish Crowns oksekøds-division, DC Beef, har i løbet af det seneste regnskabsår givet landmændene en endnu højere afregning end året før.
- DC Beef-ejerne har fået 22,70 kr. pr. kilo i 2012/13, mens de året før fik 21,51 kr. Det er 1 krone og 19 øre mere eller 5,5 procent mere.
- Dertil kommer efterbetalingen. Den lander præcist som sidste år på 1,50 kr. pr. kilo.



DC Beef har igen i år været i stand til at give ejerne en høj efterbetaling, samtidig med at det er lykkedes igen at snuppe en større del af markedet. Arkivfoto.

## STØRRE ANDEL AF MARKEDET

Der er fortsat flere og flere af de danske landmænd, der vælger at være andelshavere i DC Beef.

Til trods for, at det samlede antal slagtninger falder svagt, så har DC Beef i regnskabsåret 2012/2013 øget sin andel af markedet i Danmark. Næmlig med 0,5 procentpoint til nu 63,6 procent. Det vil altså sige, at næsten to ud af tre kalve og kreaturer herhjemme bliver slagtet af DC Beef.

- Der er ingen tvivl om, at det bliver bemærket af landmændene, at vi i fem ud af de seneste seks år har formået at forbedre afregningen til leverandørerne, siger Peder Philipp, der er formand for kreaturudvalget i DC Beef.

- Men det må ikke blive en sovepude. Vi skal hele tiden blive bedre, og i den sammenhæng er jeg glad for, at det nye slagteri i Holsted nu snart står færdig. Det vil give vores virksomhed nye muligheder, mener han. ■

# INTERNATIONAL SUCCES

## TULIPS INDTJENING ER PRESSET I SKANDINAVIEN.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Detailmarkedet er præget af hård konkurrence, og derfor er det fortsat svært at tjene penge på handel med dagligvarer i Danmark. Det må Tulip Food Company sande.

Til gengæld har Danish Crowns datterselskab øget salget til en række internationale markeder for konserves, ligesom salg af bacon i Sydeuropa og øget salg af pølser i Rusland er med til at hæve indtjeningen.

- Den hårde konkurrence specielt i Danmark betyder, at det er særdeles vanskeligt at tjene penge i et presset marked, som dansk detailhandel er i disse år, siger administrerende direktør Kasper Lenbroch.

- Derfor er det en meget stor fordel for Tulip, at vi står på flere ben, og vores internationale forretning har udviklet sig meget positivt. Det er

årsagen til, at vi kan levere et fornuftigt afkast til vores ejere.

### BACON ER BASIS

Det er specielt i lande, hvor Tulip i forvejen havde en meget stærk position, at 2012/13 har budt på vækst. Lande som Puerto Rico, Panama, Papua New Guinea og Sydkorea har bidraget meget positivt til indtjeningen.

**- VI ER DEN STØRSTE  
PRODUCENT AF  
BACON TIL DET  
TYSKE MARKED.**

*Kasper Lenbroch,  
administrerende direktør.*

Fremgangen i Europa er hovedsageligt baseret på salg af bacon, hvor Tulip har et godt navn i en lang række lande.

- Vi er den absolut største producent af bacon til det tyske marked, men også i Italien, Sverige, Danmark og Rusland har vi det seneste år øget vores markeds-andele markant, siger Kasper Lenbroch.

### PØLSER TIL RUSLAND

I Rusland er Tulips største succes det seneste år, at russerne sætter flere og flere pølser til livs som fast food. Mange service-stationer har valgt at bruge Tulips koncept og produkter.

- Vi er kommet ind på et marked, hvor vi har bidraget med et markant løft i kvaliteten. Det har forbrugerne taget rigtig godt imod til gavn for vores kunder. Derfor forventer jeg også, at vi over de kommende år kan udvide forretningen i Rusland yderligere, siger Tulips direktør.

### SMAG FOR PULLED PORK

En af de største succeser på hjemme-

markedet har været introduktionen af pulled pork. Det har solgt langt bedre end forventet inden for både detail, fast food og foodservice. Pulled pork fremhæves som et eksempel på, hvordan Tulip skal løfte sin forretning og indtjening fremover.

- Vejen til vækst på modne markeder som det danske går i høj grad gennem innovation. Pulled pork er et glimrende eksempel på et produkt, hvor Tulip har gjort en forskel. Vi har udviklet et produkt, som er blevet rost massivt af både forbrugere og professionelle i kantiner, caféer og af detailhandlen. Den slags skal vi selvfølgelig komme med flere af i fremtiden, siger Kasper Lenbroch. ■



# PULLED PORK HAR NÅET EN MILEPÆL

FORBRUGERNE SÆTTER GERNE TÆNDERNE I NYT PRODUKT, DER PÅ ET HALVT ÅR ER SLÅET GODT AN.



Forbrugerne i Europa har taget pulled pork fra Tulip til sig i en grad, så det nye produkt har oversteget forventningerne. Arkivfoto.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Medarbejderne hos Tulip i Dinklage i Tyskland har travlt med at producere pulled pork.

I uge 47 nåede fabrikken en milepæl, da den nu har produceret og solgt mere end 1.000 tons pulled pork siden lanceringen i foråret. Det er et meget imponerende resultat for et produkt, der netop er blevet lanceret.

- Det er en præstation, som alle har grund til at være stolte af. Selvfølgelig i innovations-afdelingen, hvor produktet blev udviklet, men også i produktion, salg, customer service, kvalitet og alle andre afdelinger, der har været en del af succes'en, siger Sub Category Manager i Tulip Morten Christensen.

#### ENS VARE OVERALT

- Pulled pork var ikke født til succes fra starten – lidt som den grimme ælling. Men resultaterne viser noget om, hvad dedikation og fælles indsats kan gøre, og hvad vi kan udrette,

når vi får lanceret det rigtige produkt på det rette tidspunkt, mener han.

Han hæfter sig ved, at pulled pork er blevet en succes i såvel Danmark som Sverige og Finland, ligesom kunder i Tyskland, Italien og Norge enten har lanceret eller er klar til at lancere Tulip pulled pork.

- Tulip er en international virksomhed, og det er noget, vi for alvor kan drage fordel af, når vi formår at udvikle produkter, som kan sælges på mange markeder.

- En af de største fordele ved Tulip pulled pork er, at vi kan sælge fuldstændig ens produkter på en række forskellige markeder. Der skal ikke laves specielle udgaver med specielle krydderier til bestemte lande, og det giver store fordele i produktion og salg, fordi vi ganske enkelt bliver både mere fleksible og mere effektive, siger Morten Christensen. ■

## NY DIREKTØR KOMMER FRA EGNE RÆKKER

AF THERESE PETTERSSON OG  
JAN FØNSS BACH

Bestyrelsen i KLS Ugglarps har udnævnt Jonas Tunestål til ny administrerende direktør. Han er i dag salgsdirektør i KLS Ugglarps og tiltræder den 1. januar 2014.

Jonas Tunestål har været ansat i KLS Ugglarps siden 1998 og har haft flere ledende stillinger inden for både produktion, økonomi, administration og salg.

Han har gennem årene oparbejdet et grundlæggende kendskab til virksomheden og branchen som helhed. I sin nuværende rolle som salgsdirektør har han opbygget et omfattende

netværk inden for såvel det svenske som de internationale markeder i Danish Crown-koncernen.

#### MED I DC I 2008

- Vi er i bestyrelsen meget glade for at kunne præsentere Jonas Tunestål som ny administrerende direktør. Jonas har en solid praktisk og teoretisk erfaring og et virkelig godt kendskab til virksomheden og dens markeder. Jonas har allerede længe været en vigtig del af virksomhedens ledelse og vil fortsætte det gode arbejde som selskabets nye administrerende direktør, siger Kjeld Johannesen, administrerende direktør i Danish Crown og bestyrelsesformand i KLS Ugglarps AB.

KLS Ugglarps har de seneste år gennemgået en positiv udvikling. Siden

Danish Crown overtog virksomheden i 2008, har selskabet fordoblet sine markeds-andele på det svenske marked og øget omsætningen markant.

#### FØRENDE PÅ KØD

- KLS Ugglarps er en spændende virksomhed i en positiv udvikling, og jeg ser virkelig frem til at overtage ansvaret for selskabet. Med en finansielt stærk ejer, som ydermere har adgang til det internationale marked, har vi gode forudsætninger for at lykkes med vores strategi, siger KLS Ugglarps kommende administrerende direktør, Jonas Tunestål.

- Sammen med de dygtige medarbejdere i KLS Ugglarps forventer jeg, at vi får en førerposition på kødmarkedet i Sverige fremover og bliver den naturlige samarbejds-partner for både kunder og leverandører, tilføjer han.

Jonas Tunestål afløser Johan Andersson, der stopper som administrerende direktør i KLS Ugglarps den 31. december for at tiltræde et nyt job som divisionsdirektør for Lantmännen Lantbruk. ■



Jonas Tunestål har været 15 år i KLS Ugglarps. Fra 1. januar bliver han administrerende direktør for DC's svenske aktiviteter. Foto: KLS Ugglarps



Mester Per Christiansen (th) og sikkerheds-repræsentant Margit Nielsen håber at kunne hjælpe Flemming Drejer og hans kolleger til at stå rigtigt, så de ikke får ondt af at arbejde.

# BRUG KROPPEN RIGTIGT

FOR AT UNDGÅ NEDSLIDNING ER **ERGONOMIEN I HØJSÆDET.**

AF LAURA SULBÆK  
FOTO CLAUS PETERSEN

På aftenholdet i opskæringen i Horsens bliver ergonomien håndhævet. Det betyder, at sikkerhedsrepræsentant Margit Nielsen og mester Per Christiansen kommer og prikker medarbejderne venligt på skulderen, hvis de ser, at de står forkert eller laver forkerte bevægelser, når de arbejder.

- Det handler om at undgå nedslidning ved det ensidige, hårde arbejde, sådan at folk ikke har et mindre godt liv, når de går på pension efter at have arbejdet som slagter. Men at de i stedet har et helbred, der gør, at de også kan nyde pensionsalderen, fortæller sikkerhedsrepræsentant Margit Nielsen.

Hun er også ergonomi-ambassadør for opskæringen på aftenholdet.

Ergonomi-projektet er sat i søen af DC Insurance tilbage i 2012, da de første planer for projektet blev lagt.

Siden er der blevet udvalgt ergonomi-ambassadører, de forskellige arbejdsstationer er blevet vurderet, og medarbejderne er blevet instrueret i ergonomiske korrekte arbejdsstillinger på alle funktioner inden for rotationerne i afdelingerne.

#### BLIVER TAGET ACTION

Driftsleder for aftenholdene i Horsens Peder Vejen har taget projektet til sig og gør meget for at udbrede det blandt medarbejderne. Men også til andre i branchen. Han deltog i kødbranchens arbejdsmiljødag, hvor han delte sine erfaringer med at forbedre arbejdsmiljøet med fokus på medarbejdernes helbred.

- Det er vigtigt for mig, at projektet ikke bare ender i en mappe på hylden. Derfor sagde jeg med det samme til mine sikkerheds-grupper, at de skulle tjekke op på det. Det er vigtigt at røre i gryden hele tiden og vise, at vi arbejder på det og holder os selv og medarbejderne op på projektet, fortæller Peder Vejen.

**- DET ER VIGTIGT FOR MIG, PROJEKTET IKKE BARE ENDER I EN MAPPE PÅ HYLDEN.**

*Peder Vejen, driftsleder.*

Margit Nielsen og Per Christiansen har derfor udarbejdet et skema, som

de bruger hver gang, de tjekker, om det hele går ergonomisk korrekt for sig i opskæringen. Her er hver arbejds-station repræsenteret, og alt lige fra nakke og hofter til fødder og ryg bliver kontrolleret på medarbejderen ved pladsen cirka en gang om ugen og noteret.

#### FOR DIN EGEN SKYLD

Selvom der er lagt mange kræfter i projektet, er det lidt af en udfordring at skulle forsøge at ændre gamle vaner.

- Det er lidt svært at overbevise medarbejderne om, at det for eksempel er en forkert måde, de står på, for de har jo gjort det i mange år. Det kan være lidt en udfordring at overbevise dem om, at det er for deres egen

*fortsættes s12...*



...fortsat fra s11

skyld, de skal ændre på nogle ting, siger mester Per Christiansen.

Mange medarbejdere ved da heller ikke helt, hvordan de skal reagere, når Margit og Per kommer og lægger en hånd på skulderen for at give et godt råd.

#### EN SMULE SKEPTISKE

- Nogle rynker lidt på næsen, og de fleste begynder at grine, når vi kommer forbi. Men jeg tror mest, det er, fordi de ikke ved, hvordan de skal reagere. De er jo ikke vant til, at der er nogen, der kigger på deres arbejde på den måde, siger sikkerhedsrepræsentanten.

#### - JEG KAN GODT SE MENINGEN MED DET.

*Flemming Drejer, medarbejder.*

Flemming Drejer er en af de rutinerede kræfter på aftenholdet i opskæringen. Han har været i DC i syv år og kan godt se ideen med projektet.

- Jeg synes, det er fint, når de kommer forbi, men når man har været her nogen år, så opdager man hurtigt, hvis man står forkert. Men jeg kan godt se meningen med det. Det gavner os sikkert på lang sigt, siger Flemming Drejer.

#### TØR GODT

Margit Nielsen er ikke bange for at give et godt råd til medarbejdere som Flemming, selvom hun ikke har ligeså mange år på banen. Det hører med til rollen som ergonomi-ambassadør og sikkerhedsrepræsentant.

- Jeg er ikke bange for at sige min mening og selv gå forrest med det gode eksempel. Jeg er jo selv udlært i opskæringen, og det er en klar fordel, at jeg selv kan gøre deres arbejde, så jeg ved, hvad jeg snakker om, og kan vise det med min egen krop, fortæller Margit Nielsen.

Hun blev udlært for to år siden.

Det er specielt en fordel på lige netop aftenholdet, da det er her, mange af de udenlandske medarbejdere er. Derfor foregår instruktionen med mange tegn og fagter. Margit og Per har selv lavet en instruktion med billeder for alle pladser, som gør det lettere for dem at forklare medarbejderne, hvad der er rigtigt og forkert.

- Vi prøver at gøre det hele på en lidt humoristisk måde og med et smil på læben, når vi kontakter medarbejderne, så de ikke bare bliver mødt med en løftet pegefinger, siger Per Christiansen.

#### BEDRE HUMØR

Det er håbet, at medarbejderne med tiden vil tage ergonomien til sig i arbejdet og på den måde begynde at mærke en forskel og vigtigst af alt undgå nedslidning.

#### - DE SKAL HAVE ET GODT HELBRED, SÅ DE OGSÅ KAN NYDE PENSIONS-ALDEREN.

*Margit Nielsen, ergonomi-ambassadør.*

Men der er flere fordele ved at belaste kroppen mindst muligt i løbet af arbejdsdagen.

## DET LAVER EN AMBASSADØR

Ergonomi-ambassadørens opgaver:

- At være ambassadør for sagen
- At bryde dårlige vaner
- At rådgive kolleger om ergonomi
- At påvirke kollegers holdning i positiv retning.

Der er i alt 17 ergonomi-ambassadører på de forskellige afdelinger i Horsens på både dag- og nathold.

- Folk, der kommer på arbejde og ikke har ondt, er i meget bedre humør. Går man rundt med spændinger i nakken og skuldrene, så bliver man lettere irriteret og er heller ikke rar at få hjem til familien. Målet er jo, at det skal være med til at forbedre livskvaliteten på lang sigt, ikke kun nu og her, påpeger Per Christiansen.

Han har selv arbejdet ved båndet i opskæringen i 10 år og ved, hvor fysisk hårdt det er.

#### TILLIDSMAND PÅ LINJE

Selvom der kan være mange fordele ved at følge Margit og Pers råd, kan nedslidning ikke undgås helt ifølge aften-tillidsmand Morten Jensen.

- Jeg er fuldt ud på linje med projektets formål, og jeg synes, det er et godt tiltag at få folk til at stå rigtigt, når de arbejder. Men hvis man tror, at man helt undgår nedslidning ved at arbejde ergonomisk rigtigt, så tager man fejl, lyder det fra tillidsmanden.

Han vil stadig gerne opfordre sine kollegaer til at tage imod de gode råd og følge dem på linje med de øvrige regler, der gælder for arbejdet på slagteriet.

#### EN DEL AF DC

- Vi er sådan set vores egen sikkerhedsrepræsentant. Så man kan jo stille sig op foran et spejl og se måden, man står og arbejder på og følge de anvisninger, man får. Ligeså vel som man skal følge de andre regler, der står i arbejdsbeskrivelsen, siger Morten Jensen.

#### - VI ER SÅDAN SET VORES EGEN SIKKERHEDS-REPRÆSENTANT.

*Morten Jensen, tillidsmand.*

Driftsleder Peder Vejen håber også, at det i fremtiden vil blive en naturlig del af at arbejde i DC.

## FÆLLES OM HELBRED OG TRIVSEL

DER ER FORTSAT FOKUS PÅ AT FORBEDRE ARBEJDSMILJØET I SLAGTERIBRANCHEN.

#### AF LAURA SULBÆK

- Jeg vil gerne opfordre alle til ikke at acceptere nedslidning som et faktum, men i stedet arbejde på at forbedre arbejdsmiljøet, så antallet af nedslidte på arbejdspladsen bliver nedbragt.

Sådan lød opfordringen fra Henrik Olesen til deltagerne ved Slagteri- og Kødbranchens Arbejdsmiljødag 2013.

Han er direktør i rådgivningsfirmaet Safety Force og var med for at give

inspiration til, hvordan sikkerheds- og produktivitets-kulturen kan udvikle sig i branchen.

#### STÆRKT HELBRED

Arbejdsmiljø-dagen blev holdt i både Billund og Nyborg, og de tilsammen 400 deltagere var medarbejdere fra virksomheder, organisationer og ministerier. Det er det største antal deltagere i arbejdsmiljø-udvalgets historie.

- Det skal gerne være sådan, at det bliver lige så naturligt at arbejde ergonomisk rigtigt som at overholde hygiejne-reglerne, når man arbejder i DC, mener Peder Vejen.

#### TAGER TID

Både driftsleder, mester og sikkerhedsrepræsentant er enige om, at det vil tage noget tid, før ergonomiprojektet vil have en effekt. Der er mange vaner, der skal flyttes.

Til at begynde med håber de at kunne få medarbejderne til at indstille platformene rigtigt. Den største udfordring bliver at ændre på dem, som står forkert.

**- MEDARBEJDERNE SKAL VÆNNE SIG TIL KORREKTE ARBEJDSSTILLINGER. DET ER LIGESOM, DA VI INDFØRTE VÆRNEMIDLER.**

*Per Christiansen, mester.*

- Medarbejderne skal lige vænne sig til det, ligesom det var tilfældet med værnemidler, da de blev indført. Det er lidt den samme proces. Men hvis det kan lykkes med sikkerhedsudstyr, så kan det også lykkes med det her, men det tager noget tid. Om et halvt til et helt år tror jeg, at vi har rettet en stor del af det, siger Per Christiansen. ■



*Per Christiansen bruger både billeder og viser kollegerne på deres egen krop, hvordan de kan arbejde mere ergonomisk rigtigt, så kroppen bliver belastet mindst muligt. Det tager Flemming Drejer gerne til sig. Foto: Claus Petersen.*

De var samlet for at sætte fokus på, hvordan samarbejde og fællesskab skal skabe trivsel i branchen, og hvordan det gode helbred bevares.

DC-koncernen var stærkt repræsenteret med arbejdsmiljø-repræsentanter og arbejdsledere fra DC Beef, DC Pork, Tulip, DAT-Schaub og administrationen i Randers.

#### - VI SKAL BLIVE BEDRE

Direktør for Teknik og Produktion i DC, Søren F. Eriksen, fremhævede dagens tema sammen med

produktionsdirektør fra Tican, Henrik Kæmpe.

- I branchen har der altid været fokus på arbejdsmiljøet, men nu handler det ikke længere blot om at leve op til lovgivningen på området, men om en fortsat forbedring, fortalte Søren F. Eriksen.

Han er medlem af Slagteribranchens Arbejdsmiljøudvalg.

- Teknologien har gjort det nemmere, men også krav, behov og indstilling til

at forbedre arbejdsmiljøet har ændret sig, og der er i langt højere grad kommet fokus på samarbejde, sagde han.

Nogle af arbejdsmiljø-grupperne fra Danish Crown, Tican og Daka var selv på scenen for at dele ud af deres erfaringer med arbejdet for at forbedre arbejdsmiljøet i deres respektive afdelinger. På den måde fik alle ny inspiration at gå hjem og arbejde videre med. ■



KORT NYT

## TOP 3-VARER TIL KINA

Danish Crown sender i gennemsnit 16 containere af sted til Kina hver eneste dag. Det bliver til i alt 6.000 containere om året.

Her er en top 3- liste over de mest populære produkter fra Danish Crown blandt kineserne.

#### 1. Grisehoveder

DC sender knap 14 millioner grisehoveder til Kina om året. Det er næsten alle de grisehoveder, DC producerer på et år. Hvis alle kinesere skulle have et grisehoved fra Danish Crown, ville det tage 88 år at levere dem.

#### 2. Grisetæer

32 millioner kilo grisetæer fra DC spiste kineserne i 2012/2013.

#### 3. Spareribs

Det er et forholdsvis nyt produkt på det kinesiske marked. DC eksporterede i det forgangne år 12.500 tons til Kina.



### VIDSTE DU AT...

- Du kan få adgang til Danish Crowns intranet KroneNet hjemmefra på [www.kronenet.dk](http://www.kronenet.dk)
- Her kan du læse nyheder om din arbejdsplads og om slagteribranchen
- For at komme ind skal du skrive navnet på din afdeling som brugernavn, for eksempel kolding
- Og derefter dctime som password
- Brug altid små bogstaver i brugernavn og password
- Undtagelsen er, at hvis du arbejder på svineslagteriet i Herning, skal du skrive herningS, mens brugernavnet for DC Beef i Holstebro er holstebroO
- DC Beef Herning er nu erstattet af holsted som brugernavn
- Du skal bruge Internet Explorer for at komme på KroneNet hjemmefra
- Hvis du taster forkert mere end seks gange, bliver adgangen låst i 60 minutter af sikkerhedsmæssige grunde.



# - JEG HAR VERDENS FEDESTE JOB

ÅRETS SLAGTESVINEPRODUCENT ER LANDBRUGS-MEKANIKER OG AMBITIØS SOM IND I HELVEDE.

*Preben Bjerregaard er vokset op på en gård, men troede, han skulle noget helt andet med sit liv. Men han er blevet en meget dygtig og driftig landmand hjemme på sin fødeø Bornholm.*



- Jeg simpelt hen hader, når vi gør ting i blinde. Jeg vil vide, hvorfor tingene er, som de er. For ellers kan jeg jo ikke ændre dem, siger Preben Bjerregaard.

Derfor er der heller ikke "bare" dyr, der dør på bedriften. Samtlige døde grise obduceres for at få svar på dødsårsagen.

## ÅRETS SOHOLDER

Da Preben Bjerregaard vendte tilbage til Bornholm, fulgte en årrække, hvor han øvede sig i at være landmand og svineproducent.

Først fik han ansættelse på Bornholms bedste sobesætning. Efter godt to år blev han tilbudt at starte en ny sobesætning op fra bunden. Efter halvandet år blev besætningen i 2006 kåret som årets soholder på Bornholm.

Samme år købte Preben Bjerregaard Naskegård, der er en slagtesvineejendom med 700 stipladser, hvor han kører efter Danish Crowns Alt/Alt ud-princip.

## NEJ FRA KREDITTEN

I 2007 rykkede han tilbage til den fædrene gård for at passe de 300 søer med 7.500 slagtesvin på Ellesgaard. I 2008 var alt klappet og klar til en nybygget stald til 850 søer.

Miljø-godkendelsen var hjemme, og der var skrevet under på kontrakterne med håndværkerne. Men et opkald fra kreditforeningen satte en stopper for projektet.

I stedet indgik Preben Bjerregaard i et I/S med sin far.

- Vi fyrede alt personale, og jeg begyndte i stedet at arbejde i døgndrift, og så blev der ellers skrabet penge sammen, erindrer Preben Bjerregaard.

## ET NEJ MERE

Kreditforeningen sagde nemlig også nej til at omlægge fødegården Ellesgaard fra smågrise-produktion

AF TORSTEN LIND SØNDERGAARD  
FOTO JUSTINE HØGH

- Jeg har simpelthen verdens fedeste job. Sådan er det bare, og jeg kunne slet ikke forestille mig at lave noget andet.

Sådan nærmest vælter det ud af Preben Bjerregaard, da han byder velkommen i sit nye køkken i barndomshjemmet på gården Ellesgaard ved Ibsker på den bornholmske østkyst mellem Svaneke og Nexø.

Hele stuehuset har været igennem den helt store renovering, og det vil ikke være en underdrivelse at sige, at alt i huset står snorlige.

På den måde er der sammenhæng i tingene. For i Preben Bjerregaards slagtesvine-produktion er der heller ingen slinger overhovedet.

## UDDANNET MEKANIKER

Han er udnævnt til Årets slagtesvineproducent. En flot præstation af en landbrugs-mekaniker.

For selvom 35-årige Preben Bjerregaard er opvokset på en gård, så skulle han i hvert fald ikke være landmand, uha nej. I stedet blev han landbrugs-mekaniker og ansat i Kastrup. Det førte direkte til en eksistentiel krise.

- Der sad jeg på fjerde sal i min lejlighed i Brønshøj, mens min familie knoklede i marken med at få høsten

i hus. Det var ikke til at holde ud. Jeg kunne slet ikke sidde stille, og alt i min krop gjorde oprør. Hvad var det lige, der skete? Jeg var jo ikke landmand, vell!

Men der var selvfølgelig ingen vej udenom, og Preben Bjerregaard sagde sit job op og flyttede tilbage til Bornholm.

## EN BEVIDST LANDMAND

Han valgte landbruget til, fordi det ikke kunne være anderledes. Og det bevidste valg er måske det, der skinner igennem, når Preben Bjerregaard skal beskrives som landmand. Alting gøres bevidst og på et oplyst grundlag. Han har jo selv valgt det, og så skal det også gøres ordentligt.

til slagtesvin og endsige gøre stalden 2013-klar.

For egne midler blev Ellesgaard lavet om til en klimastald, og fremfor smågrise-produktion laves der nu 10.000 slagtesvin på ejendommen. Stalden fyldes op med 7-kilos grise, som afhentes, når de rammer 105-107 kg. På nær de 650 30-kilos grise, der køres til Naskegård.

**- JEG HADER, NÅR VI GØR TING I BLINDE. JEG VIL VIDE, HVORFOR TINGENE ER, SOM DE ER. FOR ELLERS KAN JEG JO IKKE ÆNDRE DEM.**

*Preben Bjerregaard, slagtesvine-producent.*

Her produceres der 4,33 hold om året i en Alt Ind/Alt Ud-produktion. Hver 11. uge skal stalden være totalt tømt, og fem dage senere rykker et nyt hold ind. På de fem dage bliver der vasket ned med robot, der bliver tørret grundigt ud med varmekanon, og der kalkes.

#### RENE STALDE

- Vi er hys med at gøre de stalde rene, pointerer Preben Bjerregaard,

der finansierer alle sine grise på kontrakt hos Danish Crown.

Da grisene skal være færdige på kun 11 uger, går han op i tilvæksten. Det er på foderet, at pengene skal tjenes, siger den unge landmand.

Preben Bjerregaard er af den opfattelse, at Alt Ind/Alt Ud er den mest rationelle produktions-form, når man som ham har en mindre produktion af slagtesvin på ejendom nummer to. Ellers er der ikke penge i det, mener han.

- Jeg er meget glad for Danish Crowns koncept med kontraktgrise, andre vægtgrænser og bredere basis samt en fleksibel afhentning. Det fungerer rigtigt godt, siger Preben Bjerregaard.

#### ET JA I SIGTE

Fremtiden byder på nyt byggeri med 2.600 stipladser.

- Kreditforeningen skal bare lige sige ja først, men det gør de - med tiden, siger Preben Bjerregaard og smiler.

Og har man mødt den driftige bornholmer, så er man ikke i tvivl om, at det nok skal gå, som han ønsker - med tiden.

*Preben Bjerregaard er netop valgt ind i DC's repræsentantskab. ■*

## HURTIG INDSAMLING I HORSENS

I pakkeriet på dagholdet i Horsens arbejder Lynn Panaguiton. Hun har boet i Danmark i 17 år, men stammer fra et af de områder på Filippinerne, der er hårdt ramt af tyfonen Haiyan. Hun satte derfor med to kollegers hjælp gang i en lynhurtig indsamling til sine nødlidende landsmænd.

Velviljen blandt kollegerne var stor. I løbet af tre dage blev der afleveret store mængder af tøj og tæpper.

- Det har overrasket os, at der er kommet så meget støtte, det er vi taknemmelige for, siger Lynn Panaguiton.

Hun har selv mistet familiemedlemmer under tyfonen.

Fredag eftermiddag den 15. november pakkede Lynn Panaguiton og kollegerne Susanne Vølper og Pia Madsen tingene sammen på trailere, og frivillige kørte de indsamlede effekter af sted til Grenå, hvor den private støtteforening PhilDan samlede nødhjælpen og sørgede for at bringe den videre allerede dagen efter.

Lynn Panaguiton er medlem af velgørenhedsorganisationen PhilDan, der baserer sig på privates hjælp. Såvel selve indsamlingen af tøj som afleveringen af det på Filippinerne blev foretaget af frivillige. ■



*På bare tre dage blev tre store bure fyldt med tøj og tæpper til gavn for tyfonens ofre på Filippinerne. Lynn Panaguiton er taknemmelig for den hjælp, hendes kolleger på DC Horsens så hurtigt har ydet. Foto: DC.*

## TULIP HJÆLPER EFTER TYFONEN

Sammen med Tulips distributør og det lokale Røde Kors besluttede Tulip at yde nødhjælp til nogle af de værst ramte områder på Filippinerne oven på tyfonen Haiyans hærgen. Det kunne lade sig gøre hurtigt, da Tulip-produkterne i forvejen befandt sig i landet.

- Filippinerne er et marked, Tulip normalt opererer i, og derfor har vi konservervarer i landet. Netop konserver er hårdt tiltrængt i sådan en situation, fordi det kan opbevares i lang tid, uden det skal på køl, og derfor kan vi tilbyde produkter, som befolkningen kender i forvejen, og som de kan spise uden risiko for at blive syge. Også selv om de ikke har mulighed for at varme dem, forklarer eksportchef i Tulip Henning Faber.

Han understreger, at Tulips hjælp er meget beskedent i forhold til katastrofens omfang, men omvendt slår han fast, at selv små bidrag har betydning i en situation som den, lokalbefolkningen lever under efter ødelæggelserne.

- Det tager meget lang tid at få sejlet nye varer til Filippinerne, så derfor vil vi ikke kunne få nye varer af sted tidligt nok til at gøre en forskel. Men vi kan donere af de varer, vi allerede har på Filippinerne, da de meget hurtigt kan nå frem til de mennesker, der har brug for hjælp, siger Henning Faber. ■

# DOBBELT SÅ MANGE GRISE

## PRODUKTIONEN STIGER PÅ BORNHOLM.

Bornholm har cirka 150 slagtesvine- og so-besætninger. Af dem er 50-60 rene slagtesvine-producenter.

De producerede sidste år i alt 450.000 slagtesvin, og tallet for 2012/13 bliver på 5.000 flere.

Dertil kommer en årlige eksport af smågrise på 100.000.

Som i resten af landet er strukturudviklingen gået stærkt. For 40 år siden var der 1.700 producenter. I dag er der 150 besætnings-enheder tilbage. Det er en reduktion på cirka 90 procent.

#### FLERE SLAGTESVIN

Til gengæld er produktionen dobbelt så stor i dag som for 40 år siden.

Modsat resten af landet, hvor produktionen har været faldende over de seneste år, så er den steget på Bornholm. I 2007/08 blev der produceret 406.130 slagtesvin på solskins-øen, og fire år senere var antallet øget til 449.381.

Når rådgiver Stig Andersen fra Bornholms Landbrug bliver spurgt, hvad der er den vigtigste årsag til, at de bornholmske producenter klarer sig så godt, har han et klart bud.

- De konkurrerer helt vildt mod hinanden.

Alle kender hinanden på øen, så ingen har lyst til at stå tilbage for kollegerne.

*tols*





KORT NYT

## ROYAL HÆDER EFTER 40 ÅR

En af de mange-årige medarbejdere hos Danish Crown i Sæby har fået Den Kongelige Belønningsmedalje.

Det er Henrik Steenberg, som efter godt 40 års ansættelse, fik overrakt hæderen af fabrikschef Leif Brøndum Nielsen ved en sammenkomst fornylig.

Henrik Steenberg stoppede på arbejdsmarkedet som 65-årig den 9. august i år.



Henrik Steenberg får overrakt sin medalje af fabrikschef Leif Brøndum Nielsen. Foto: DC.

## FRA VIKAR TIL PERMANENT

Fabrikschef i Blans Ole Carlsen skal nu vænne sig til at have to kasketter på.

Han er nemlig blevet udnævnt til også at være fabrikschef på soslagteriet i Skærbæk, hvor han midlertidig tog over, da Jens B. Jacobsen sagde op for at tiltræde et job som fabrikschef i Tican.



Ole Carlsen – nu fabrikschef to steder. Arkivfoto.



Hver fredag morgen samler Uffe Frovst medarbejderne i DC Pork Danmark og gennemgår, hvordan den seneste uges handel er gået. Er budgettet nået, er der flag på fremlæggelsen.

# - VI SKAL KENDE VORES KUNDER

## NY MÅDE AT GRIBE SALGET AN PÅ SKAL GØRE DC BEDRE TIL AT HJÆLPE KUNDERNE MED AT TJENE PENGE.

AF LISBETH CARØE  
FOTO CLAUS PETERSEN

Med nye folk på en række poster i DC Pork blæser nye tanker og metoder at arbejde på ind over virksomheden. Et af stederne er i DC Pork Danmark, hvor kunderne

er kommet i centrum på en måde, der rækker helt ud i produktionen.

Uffe Frovst tiltrådte i marts som direktør i DC Pork Danmark, der

tidligere hed hjemmemarked. Han fandt hurtigt ud af, at DC har et godt fundament. Vi er dygtige til at få grisene ind på slagteriet, få dem slagtet, parteret og solgt.

# FIRE EKSTRA KILO GRIS HØJERE VÆGT SKAL GIVE FLERE PENGE TIL LANDMÆND OG SLAGTERI.

AF TORSTEN LIND SØNDERGAARD OG LISBETH CARØE

hos både landmændene og slagteriet. Det sker ved at hæve grisenes basisvægt med fire kilo.

Danish Crown lancerer endnu et tiltag, der skal styrke indtjeningen

Ved at skrue op for, hvor meget grisene ideelt må veje for, at land-

mændene kan opnå den bedste pris, bliver der slået to fluer med ét smæk.

Det er relativt billigt for landmanden at stoppe det sidste foder i grisen, og slagteriet får større mængder kød at



- Men så har vi sluppet og ladet vores kunder - butikskæderne - tage over. Hvis vi skal tjene flere penge, er vi nødt til at ændre perspektivet, så vi bliver bedre til at forstå slutbrugerne, altså forbrugerne, forklarer han.

#### SKANK I LIDL

- Vi skal skaffe os viden om, hvilke forbruger-typer der handler i hvilke butikker, så vi kan tilbyde et sortiment, der passer.

- For eksempel vil skank være et godt produkt til Lidl, hvor det typisk er ægtepar over 50, som handler dér, mens det ikke dur i Fakta, der har mange kvinder på 20-29 år som kunder, forklarer Uffe Frovst.

Derimod vil rørt frikadellefars eller koteletter pudset helt fri for fedt og gerne Nøglehuls-mærket være en oplagt vare i Fakta, nævner han.

#### TRE KATEGORIER

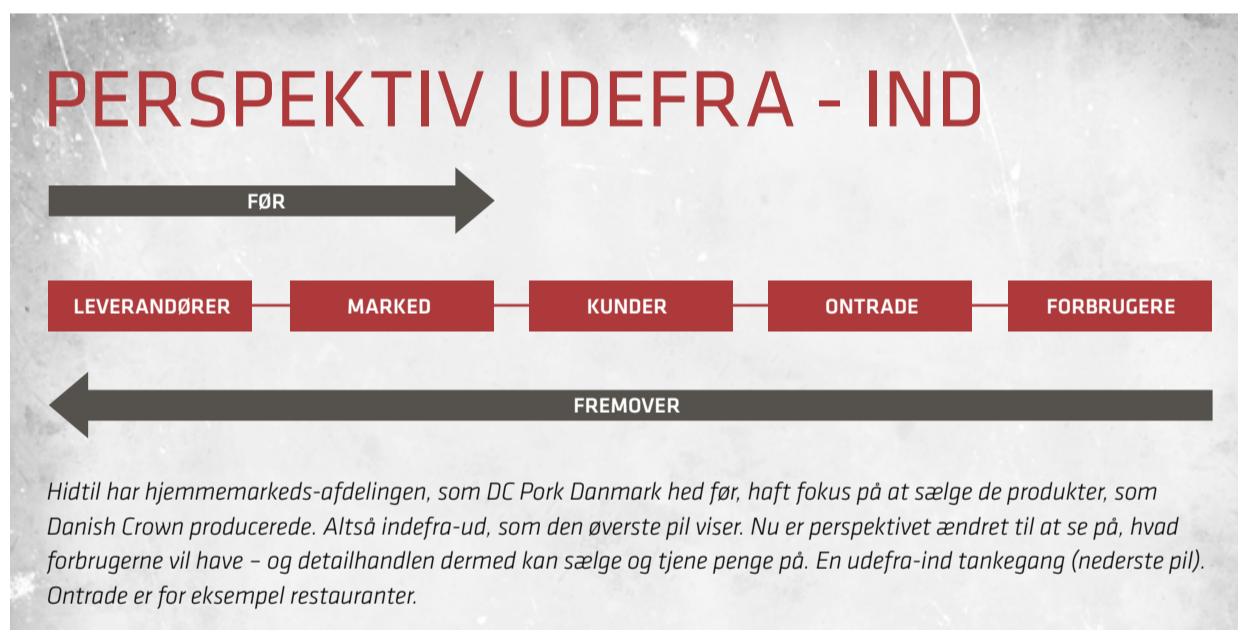
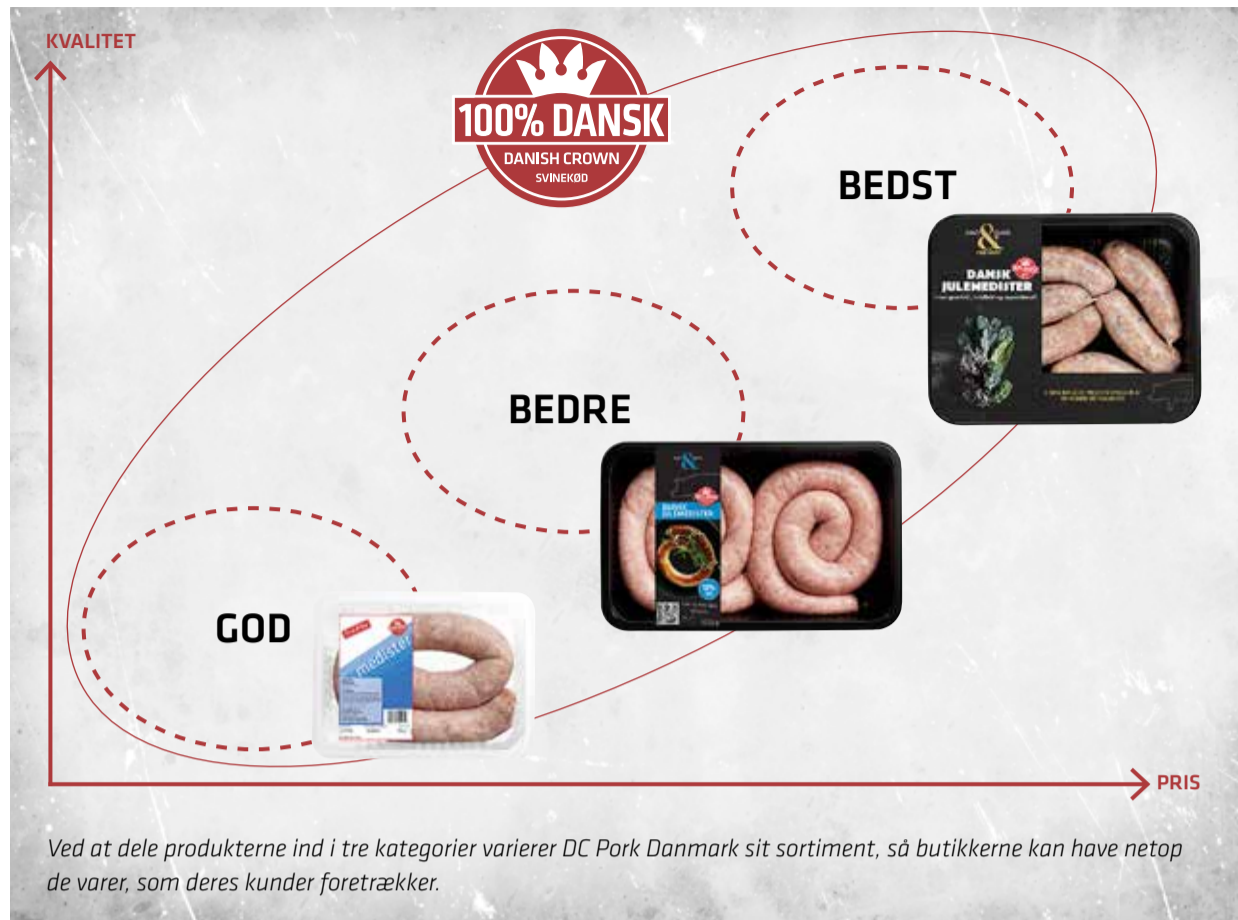
Med den øgede viden om forbrugernes indkøbs-vaner har DC Pork Danmark været i gang med at tilpasse sortimentet. Det er nu delt op i tre kategorier: God, Bedre og Bedst.

Eksempelvis bliver en mørbrad inklusiv bi-mørbrad solgt i kategorien God til en pris, der er afstemt efter, hvor meget arbejde slagteri-arbejderne har haft med produktet. Tilsvarende bliver prisen højere i Bedst-kategorien, hvor mørbraden er uden bi-mørbrad og hinde samt pudset helt fri.

Filosofien er, at når butikkerne har de varer i køledisken, som forbrugerne gerne vil købe, så tjener både butikkerne og DC penge.

#### ØLKASSE-MØDE

Den nye tankegang har også betydet, at medarbejderne i DC Pork Danmark har skullet vænne sig til nye måder at arbejde på. Sælgerne har blandt andet mere fokus på, hvor indtjeningen ligger.



Samtidig har Uffe Frovst indført, at hele afdelingen holder møde hver fredag morgen. Det kaldes ølkasse-mødet, for det varer bare 15 minutter. Her ridser han op, hvordan

salget er gået, og der bliver orienteret om aktuelle og kommende tiltag.

- Vi fejrer succeserne, når vi når de mål, vi har sat. Det er vigtigt, at vi

kan se resultaterne af det, vi gør i fællesskab, mener direktøren. ■

arbejde med, så omkostningerne pr. kilo kød falder, og DC kan sælge større mængder.

Altså et tiltag, der har to vindere. Landmændene tjener flere penge, og det samme gør Danish Crown.

#### I GANG I JANUAR

Den højere basisvægt indføres fra uge 2. Tiltaget hilses velkomment af medarbejdernes repræsentanter.

- Hvis det er med til at gøre økono-

mien bedre for landmændene, så er det som udgangspunkt en god idé, siger formand for Tillidsmandskollegiet Lars Mose.

Han tilføjer, at i akkorden er allerede indregnet et procent-tillæg, sådan at når kiloene stiger, så falder normen.

#### MULIGHED UDNYTTES

Jesper Friis er direktør for DC Pork og forklarer, at en højere vægtgrænse er et af de håndtag, man kan dreje på for at få driften af slagterierne til at

være mest muligt effektiv. At det tiltag kommer nu, forklarer han sådan:

- Markedet har udviklet sig, så det er blevet muligt for Danish Crown at sælge lidt tungere del-stykker. Det skal vi udnytte. Danish Crowns vægtgrænser styres af markedet, og hvordan vi kan afsætte vores kød. Nu ser vi en mulighed for at sælge de lidt tungere del-stykker som for eksempel brystflæsk, forklarer Jesper Friis. ■

### HVER GRIS GIVER 14 KR. MERE

- Hvert slagtesvin må veje fire kilo mere
- Basisvægten stiger til max. 93,9 kilo
- Det giver landmanden 14 kr. mere pr. gris i dækningsbidrag.

Kilde: Udregninger fra Videncenter for Svineproduktion.



JOBBERNE I DANISH CROWN ER MANGE OG ALSIDIGE. NOGLE HOLDER ØJE MED KVALITETEN, ANDRE SLAGTER SØER, OG NOGLE LAVER NOGET HELT TREDJE.

ALT I ALT ARBEJDER DU SAMMEN MED 8000 KOLLEGER. VED DU, HVAD DE ANDRE GÅR OG LAVER?

HER KAN DU MØDE EN TILLIDSMAND, DER BALANCERER SOM MÆGLER MELLEM KOLLEGER OG VIRKSOMHED.

# BRIAN BLANDER SIG I BLANS

## TILLIDSMANDEN ER OFTE MANDEN I MIDTEN, NÅR DER SKAL FINDES EN LØSNING.

AF LAURA SULBÆK  
FOTO CLAUS PETERSEN

Mange medarbejdere i Blans lægger vejen forbi den blå dør overfor kantinen, når de går til og fra produktionen. Her holder tillidsmand Brian Vestergaard nemlig til. Hans dør er altid åben, når kollegaerne oplever problemer på arbejdet eller for

eksempel har spørgsmål til ledelsen eller NNF.

Som tillidsmand står Brian Vestergaard ofte i midten mellem virksomheden og medarbejderen, når der er uenigheder. For ham er opgaven at finde den gyldne mellemvej.

- Som tillidsmand er mit job at sikre en god hverdag for mine kolleger. Jeg

**- DET ER MIT JOB AT SIKRE EN GOD HVERDAG FOR MINE KOLLEGER.**

*Brian Vestergaard, tillidsmand.*

skal sikre, at de har et godt arbejdsmiljø og en korrekt indtjening. Jeg

har respekt for mine kolleger og respekt for DC, derfor er udfordringen for mig ofte at være med til at finde en løsning, som alle parter kan være tilfredse med, fortæller Brian Vestergaard.

### DRØMMER OM DIREKTØR

Seneste eksempel på den udfordring var forhandlingerne med DC Porks ledelse om det meget omtalte forslag fra Tillidsmandskollegiet. Her var Brian Vestergaard sammen med kollegerne Lars Mose fra Horsens og Torben Lyngsø fra Ringsted en del af Tillidsmandskollegiets forhandlingsudvalg.

Det var en lang og hård proces, hvor Brian ikke var meget hjemme på kontoret i Blans. Til gengæld har han fået en erfaring, han ikke ville være foruden.

- Jeg kan godt lide at få udfordringer og arbejde med tingene, og det var lettere at være med i diskussioner og svare på spørgsmål om Tillidsmandskollegiets forslag, når jeg havde siddet med fingrene i det. Men til sidst var jeg ved at være lidt slidt. Når først man begynder at drømme om Jesper Friis om natten, så ved man, grænsen er ved at være nået, griner Brian Vestergaard.

### TÆT KONTAKT

Når han ikke er på kontoret, har han tæt kontakt med sin tillidsmands-afløser Lars Andreasen. Og det er ikke kun, når der er forhandlinger i Tillids-



Det er meget vigtigt for Brian Vestergaard, at når døren bliver lukket til kontoret, så kan medarbejderne stole på, at alt bliver inden for de fire vægge.



Som tillidsmand og medlem af flere udvalg er der mange, tillidsmanden skal snakke med.

mandskollegiets forhandlingsudvalg, at tillidsmanden i Blans må bevæge sig uden for slagteriets matrikel.

Han er nemlig også medlem af yderligere fem udvalg. Så når udvalgsarbejdet kræver Brians opmærksomhed, er samarbejdet og den tætte kontakt med tillidsmandsfløser Lars Andreasen alt-afgørende.

- Når Brian er væk, så snakker vi rigtig meget sammen, så han hele tiden ved, hvad der foregår i Blans. Det samarbejde, vi har, fungerer rigtig godt, siger Lars Andreasen.

#### ARBEJDER SAMMEN

Som tillidsmand er Brian ofte bindeleddet mellem ledelsen og medarbejdere, og derfor spiller samarbejdet med fabrikschef Ole Carlsen også en vigtig rolle.

- Det, at jeg har en tillidsmand som Brian, betyder, at jeg har en samarbejdspartner, når vi skal formidle et budskab, for eksempel om forandringer, som har betydning for medarbejderne. Vi har meget tæt kontakt, og alle lokale beslutninger bliver

diskuteret igennem, inden vi går ud til medarbejderne med dem, fortæller fabrikschef i Blans Ole Carlsen.

Selvom samarbejdet er tæt, betyder det ikke altid, at tillidsmand og fabrikschef er 100 procent enige om tingene til at begynde med - bare de bliver det hen ad vejen.

#### - EN GANG IMELLEM ER SVARET NEJ TIL KOLLEGER.

*Brian Vestergaard, tillidsmand.*

- Brian og jeg kan sagtens være uenige om mange ting, men så diskuterer vi dem igennem og finder en fælles løsning. Jo mere enige vi er, jo nemmere er det at implementere nye tiltag blandt medarbejderne, siger Ole Carlsen.

#### LEVER SIG IND I DET

Selvom Brian arbejder for at finde løsninger, kan det ikke altid lade sig gøre, at alle bliver tilfredse. Det værste, han ved, er, når kollegaer bliver afskediget.

- Jeg har det rigtig svært, når en kollega er blevet opsagt, for det går jo ikke bare udover den enkelte medarbejder, men også familien. I den situation er det mit job som tillidsmand at hjælpe den pågældende medarbejder så godt som muligt videre, for eksempel ved vores jobbanker, siger Brian Vestergaard.

#### ØRETÆVERNES PLADS

Som tillidsmand er det ikke alle beslutninger, der er lige populære, og det kan tit være holdepladsen for øretæver fra flere kanter. Tillidsmanden bliver i nogle situationer manden, der kommer til at stå på mål for de beslutninger, der er blevet truffet, over for sine kollegaer.

- Ind i mellem skal man lige hjem og synke en ekstra gang, for engang imellem er svaret til medarbejdernes ønsker også nej, når der skal findes et kompromis mellem ledelsen og medarbejderne.

- Der kan det da nogle gange være svært ikke at tage en kritik personligt, netop fordi jeg går så meget op i mit arbejde. Men jeg elsker mit job,

og jeg har ikke fortrudt et sekund, at jeg sagde ja til at blive tillidsmand, fortæller Brian.

#### KENDER IKKE DAGEN

Han fik posten som tillidsmand i Blans i 2007, lige efter slagteriet var udsat for en stor brand. Han er også udlært på stedet i 1991 og har stort set været der lige siden med undtagelse af et par år i militæret, hvor han blandt andet var udsendt for FN i Jugoslavien. En erfaring, han også kan trække på i sit daglige arbejde som tillidsmand.

- Det bedste ved mit job er, at jeg ikke kender dagen, når jeg møder ind om morgenen. Jeg ved jo aldrig, hvad mine kolleger vil have hjælp til, når de kommer ind ad døren. Samtidig er det også en stor udfordring ikke at kunne planlægge al ting, siger Brian Vestergaard. ■





## UNDERSKUD I VION

En af Europas store fødevarer-koncerner, det hollandsk ejede Vion, er kommet ud med et underskud på 6,2 milliarder kr.

Regnskabet for 2012 er præget af, at resultaterne fra Vions vigtigste aktiviteter i Holland, Tyskland og Storbritannien ligger langt under forventningerne, skriver Landbrugsavisen.

Efter år med massive opkøb har selskabet justeret sin strategi og er i gang med at sælge en række af sine aktiviteter, blandet andet de engelske virksomheder Vion Pork UK og Vion Red Meat UK. Senest er Vion Ingredients i Storbritannien solgt i oktober i år til et amerikansk selskab for ca. 12 milliarder kr.

I Tyskland har Vion forsøgt at sælge selskabets aktiviteter inden for convenience-retail i Wunstorf, men i stedet er virksomheden lukket ifølge Landbrugsavisen.

I begyndelsen af 2013 havde Vion ca. 21.000 medarbejdere, og med en omsætning på 72 milliarder kr. sidste år hører selskabet til de største inden for slagteri-branchen i Europa.

# AFTALE MED KINESISK

## DC-MEDARBEJDERE HAR HEVET EN NY AFTALE I HUS.

AF LAURA SULBÆK  
FOTO MORTEN FAUERBY

En delegation af DC-folk har været i Kina, hvor besøg hos lokale kunder var på programmet og med godt resultat.

Direktør for DC Pork Danmark Uffe Frovst, underdirektør i eksportafdelingen Søren Tinggaard og eksportchef Arnth Henriksen besøgte en lokal restaurant-kæde med navnet Cantonese Family, som køber forskellige produkter af DC.

Ved besøget underskrev den kinesiske restaurant-kæde en hensigts-erklæring om at købe yderligere 500 tons af DC næste år.

Cantonese Family har 30 restauranter i Shanghai, der er landets største by med over 23 millioner indbyggere.

### SYN FOR SAGEN

Folkene bag den kinesiske restaurant-kæde var tidligere på året de første gæster til at besøge DC's produkt- og innovations-afdeling i Herning, hvor de blev inviteret indenfor i det nye kødværksted Meatlab.

**- MEATLAB ER ET UDSILLINGSVINDUE, HVOR GÆSTERNE KAN SE, HVAD VI KAN.**

*Arnth Henriksen, Eksportchef.*

Her så de, hvordan produkterne bliver udviklet, og havde selv lejlighed til at gå i køkkenet. Det har en gavnlig effekt, når der skal forhandles nye aftaler.

- Meatlab er både et udstillingsvindue og et sted, hvor vi kan invitere gæster ind, så de kan se, hvad vi kan. I sidste ende kan det føre til, at vi kan hive aftaler som den her hjem, siger eksportchef Arnth Henriksen.

### DANSK KØD I HØJ KURS

Oven i den gode nyhed om den nye aftale lægger restaurant-kæden heller ikke skjul på sin støtte til det projekt, som erhvervs-organisationen Landbrug & Fødevarer med støtte fra EU kører sammen med DC og Tican. Projektet har fokus på at markedsføre europæisk kød i Kina.

- Restaurant-kæden er varm fortaler for dansk kvalitet, sporbarhed

## KINESERNE VIL SÆTTE TÆNDERNE I TULIP-PØLSER

### KINA ÅBNER FOR EKSPORT AF PRODUKTER FRA TULIP OG DANISH CROWN.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Både Tulip og Danish Crown var til stede med en stand på en fødevarer-messe for nylig i Shanghai i Kina, hvor cirka 1.500 udstillere viste sig frem.

Specielt Tulips pølser fra Svenstrup skabte interesse blandt deltagerne i Food, Hospitality og Catering-messen, som faldt sammen med, at den daværende danske fødevarer-minister



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.

# KÆDE AF RESTAURANTER

og produkt-sikkerhed. Det er derfor et godt eksempel på, hvordan det EU-støttede projekt er med til at markedsføre dansk fødevarer-sikkerhed i Kina, siger underdirektør Søren Tinggard.

Underskriften blev fejret med 20 forskellige retter med svinekød, heriblandt svinemaver i skiver. ■



I Meatlab kan gæsterne se, hvordan produkterne bliver udviklet og de forskellige muligheder, der er i køkkenet. De første, der fik fornøjelsen af det, var repræsentanter for den kinesiske restaurant-kæde Cantonese Family med indkøbsdirektør Dengwu Wu (nr. to fra højre) og ejer og præsident Jianghui Xu (i sort skjorte) i spidsen.

Karen Hækkerup modtog besked om, at Kina åbner for import af forædlede fødevarer fra Tulip i Svenstrup, ligesom kineserne tillader DC Faaborg at eksportere til Riget i midten.

Dagen efter stod ministeren så side om side med Area Export Manager i Tulip, Niels W. Thomsen, da hun åbnede den danske stand på messen i Shanghai.

## PØLSER I FOKUS

Tilladelsen gav ekstra stor interesse for pølserne fra Svenstrup-fabrikken blandt de kinesiske indkøbere.

**- JEG HÅBER, AT VI KAN FÅ KONTAKT TIL FREMTIDIGE KUNDER I KINA PÅ MESSEN.**

*Niels W. Thomsen,  
Area Export Manager i Tulip.*

- Desværre har det indtil nu ikke været muligt at få varer ind i Kina, så derfor har vi kun kunnet udstille dummy-pakker af vores pølse-sorti-

ment, men det var nok til at gøre mange kunder meget interesserede, fortæller Niels W. Thomsen.

- Derfor håber jeg selvfølgelig, at vi med vores tilstedeværelse på messen har fået skabt kontakt til nogle fremtidige kunder, som kan være med til at udvikle Tulips salg i Kina, siger han.

Han glædede sig også over, at han for første gang i sin tid som ansvarlig for salget til Kina rent faktisk kunne snakke om mere konkrete planer med kunderne.

- Vi har gennem lang tid arbejdet på at få åbnet for eksport fra Danmark til Kina, så derfor var det fantastisk at kunne fortælle de besøgende på vores stand, at vi nu rent faktisk er klar til at sende varer af sted, bemærker eksportchefen.

Messen var først og fremmest for indkøbere inden for food-service og catering. I alt 10 danske fødevarer-virksomheder fortalte potentielle kunder om, hvad Danmark kan tilbyde. ■

## PAUSEkrøgen

### SÅDAN LØSER DU SUDOKU

Sudoku udfyldes ved at skrive tal i de tomme felter, så hver vandret række, hver lodret række og hver af 3x3-kasserne indeholder tallene 1-9.

God fornøjelse!

A: Let

3	8		1	6		4	7
	9	6	5	7	1	2	
		7	3	9	5		
2	1			5		7	9
6		8			2		1
7	4			1		8	5
		1	4		2	8	
	6	2	7		1	3	5
9	3		8	5		1	2

B: Svær

	9		8	1	4		2	
5			2		7			6
		7		5		4		
		1					3	
2				4				1
		5				8		
		2		6		9		
7			4		9			3
	5		1	2	3		4	



# DC-GRISE PÅ MUSEUM



De lyserøde grise fra Danish Crown har skiftet smatten fra de årlige festivaller ud med lunt halm indendørs på Vendsyssel historiske Museum. Foto: Museet.

AF JAN FØNSS BACH

Et par af DC's udstillingsgrise har skiftet festival-smatten i Skanderborg ud med dejligt, tørt halm på Vendsyssel historiske Museum i Hjørring.

Museet har lige nu en særudstilling under overskriften "Julens sul og søde sager" og har i den forbindelse lånt to af DC's rejsevante grise.

Grisene flankeres af denne tekst på udstillingen:

## JULESUL

"Svinekød har været på julebordet siden hedensk tid. Friskkogt skinke suppleret med blodpølse, medisterpølse, flæsk og grønlangkål var på

menuen i juledagene. De er stadig at finde på julefrokostbordet i vor tid.

I løbet af 1800-tallet blev gåsestegen en konkurrent til juleskinken. Hvad der startede som en borgerskik, bredte sig ud over landet i samme takt som juletræs julen. Omkring 1900 havde fjerkræet taget føringen over svinekødet på de danske juleborde. Kalkunen vandt aldrig så stor udbredelse som gåsestegen, til gengæld blev andestegen mere og mere populær og overhalede omkring 2. verdenskrig gåsen i popularitet."

I den næsten 150 år gamle stald kan du se, hvad dyrene spiste, og hvilke madretter de blev brugt til.

Har du lyst til at se udstillingen, vises den frem til den 12. januar 2014. ■

## DC MED OM BORD

AF LAURA SULBÆK

Da verdens største containerskib, Majestic Mærsk, blev vist frem i efteråret, kunne de 225.000 gæster, der besøgte skibet, også blive klogere på Danish Crown, mens de var om bord.

Gennem køjet på en container kunne gæsterne få et kig ind til

udstillingen, hvor et fakta-ark om DC blev flankeret af to iøjnefaldende udstillingsgrise.

Her er hvad, de kunne lære på udstillingen. Hvor meget ved du?

- Vidste du, at Danish Crown sælger varer i mere end 130 lande, og at 90 procent af Danish Crowns produkter sælges uden for Danmark?
- Vidste du, at Danish Crown er verdens største svinekøds-eksportør og står for 39 procent af den samlede danske landbrugs-eksport?
- Vidste du, at Danish Crown årligt eksporterer svinekød til Japan for 6-7 milliarder kroner? Det svarer



Svinekød fra Danish Crown til markederne i Fjernøsten bliver en vigtig last på de nye Triple E-skibe. DC var derfor inviteret med til at deltage med en lille udstilling.

til 2 års dansk import af alle varer fra Japan.

• Vidste du, at der er dobbelt så mange grise som mennesker i Danmark? ■



KORT NYT

## DE FLESTE FORETRÆKKER SVINEKØD

Der bliver fortsat serveret mest svinekød, når det er spisetid rundt omkring i verden. Det viser en opgørelse fra FN's fødevarerorganisation, FAO.

I fjor blev der sat 114 millioner ton svinekød til livs på verdensplan.

Det er 1,5 procent mere end i 2012 og giver en førsteplads på verdensranglisten for mad.

Svinekødet er dog ved at blive overhalet af kylling som den mest populære spise. Sidste år blev der nemlig spist 106 millioner ton kyllingekød.

Flere eksperter spår, at hvis den udvikling fortsætter, vil fjerkræet snart blive den mest populære spise i verden.

## PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

3	8	5	1	2	6	9	4	7
4	9	6	5	8	7	1	2	3
1	2	7	3	4	9	5	6	8
2	1	3	6	5	8	4	7	9
6	5	8	9	7	4	2	3	1
7	4	9	2	1	3	6	8	5
5	7	1	4	3	2	8	9	6
8	6	2	7	9	1	3	5	4
9	3	4	8	6	5	7	1	2

Løsning: A

6	9	3	8	1	4	7	2	5
5	8	4	2	9	7	1	3	6
1	2	7	3	5	6	4	8	9
8	6	1	5	7	2	3	9	4
2	3	9	6	4	8	5	7	1
4	7	5	9	3	1	8	6	2
3	4	2	7	6	5	9	1	8
7	1	6	4	8	9	2	5	3
9	5	8	1	2	3	6	4	7

Løsning: B



# JULESKINKE MED OVNBAGTE RØDBEDER OG NØDDEKARTOFLER

Kan du godt lide den gode, traditionelle julemad, og har du samtidig lyst til at forny den lidt, så kan denne opskrift på juleskinke med rødbeder og nødde-stegte kartofler måske være et bud til en af julens sammenkomster.

Opskriften er beregnet til seks personer, og forberedelserne tager cirka tre timer, men en del af arbejdet i køkkenet kan laves dagen i forvejen.

Velbekomme!

## DET SKAL DU BRUGE

1½ kg røget skinke

### GLASERING

1½ spsk dijonsennep  
1½ spsk rasp  
3 spsk brun farin

### OVNBAGTE RØDBEDER

6 mellemstore rødbeder  
2 rødløg  
Salt og peber  
Frisk timian  
1 ½ spsk olie

### NØDDEKARTOFLER

1,2 kg aspargeskartofler  
100 g hasselnødder  
50 smør

## SÅDAN GØR DU

Kom skinken i en gryde med kogende

vand, så det lige dækker. Bring vandet i kog igen, og skum.

Kog ved lav varme under låg i 1-2 timer afhængig af skinkens tykkelse, til centrum-temperaturen er 60 grader. Tag gryden fra varmen, og lad skinken stå ca. 20 minutter til centrum-temperaturen er 72 grader. Fjern nettet og sværen på skinken og evt. noget af fedtet.

Tænd ovnen på 200 grader. Rør sennep, raps og farin sammen til en tyk masse, og smør den oven på skinken.

Sæt skinken i ovnen, til glaseringen er sprød og gylden, og skinken er varm.

Kog rødbederne møre, ca. ½ time. Gnid skindet af. Skær rødbederne igennem på langs, og læg dem i et ovnfast fad. Læg løg i skiver og timian over. Krydr med salt og peber, og dryp med olie. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i ca. 20 minutter, til løgene er møre. Pynt med frisk timian ved servering.

Kog og pil kartoflerne.

Hak nødderne groft.

Smelt smørret på panden – det må ikke være brunt. Tilsæt nødder og kartofler, og vend det sammen, til det bliver varmt. Krydr med salt.

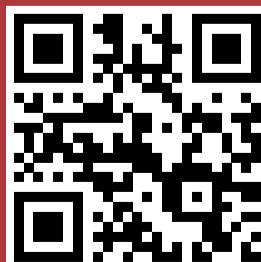
## TIPS

- Skinken kan koges dagen i forvejen. Fjern nettet, og lad den stå i kogevandet, eller pak den i film, og stil den i køleskab. Hvis skinken er kold, når den stilles i ovnen, skal den have længere tid i ovnen for at blive varm
- Rødbederne og kartoflerne kan koges dagen i forvejen. Rødbederne kan evt. skæres i 1 cm tykke stave.

*Opskriften er fra voresmad.dk og er udarbejdet af slagtermester Lars Madsen og kok Carsten Kyster.*

## QR-KODE

Du kan scanne opskriften med din mobiltelefon, hvis den er en smartphone.



# JUBILARER

## DECEMBER-JANUAR

FAABORG  
2. januar 2014  
35 års jubilæum  
**Søren Lund**  
Udbening,  
midterstykker

17. januar 2014  
25 års jubilæum  
**Poul Erik Petersen**  
Skærestue 2

HERNING  
2. januar 2014  
35 års jubilæum  
**Uffe Sandin**  
**Johansson**  
Slagtegang

23. januar 2014  
25 års jubilæum  
**Jan Michael**  
**Sørensen**  
Fabrik 2

2. januar 2014  
35 års jubilæum  
**Jan Rahbek**  
Slagtegang

RØNNÉ  
6. februar 2014  
25 års jubilæum  
**Jan Egon Rasch**  
**Holm**  
Opskæring

1. februar 2014  
35 års jubilæum  
**Aage Velling**  
Tidsstudie

SKÆRBÆK  
1. januar 2014  
25 års jubilæum  
**John Jessen**  
Slagtegang

HORSENS  
5. februar 2014  
35 års jubilæum  
**Knud Erik**  
**Pedersen**  
Slagtegang

12. januar 2014  
35 års jubilæum  
**Bent Olsen**  
Teknisk afdeling

9. februar 2014  
25 års jubilæum  
**Kurt Winther**  
Pakkeri

28. januar 2014  
40 års jubilæum  
**Nis Peter Høgh**  
Slagtegang

RANDERS  
1. februar 2014  
25 års jubilæum  
**Carsten Lehrmann**  
Salg

SÆBY  
8. januar 2014  
35 års jubilæum  
**Jan Erik Karlsen**  
Slagtegang, dag

RINGSTED  
1. januar 2014  
35 års jubilæum  
**Søren G. L. S.**  
**Rasmussen**  
Slagtegang

21. januar 2014  
40 års jubilæum  
**Søren Neve**  
**Uggerhøj**  
Slagtegang, dag

21. januar 2014  
40 års jubilæum  
**Preben Sørensen**  
Pakkeri



## VIDSTE DU AT...

- På DAT-Schaubs fabrik i Kina sorteres og pakkes der hvert år 1,4 millioner kilometer svinetarme fra europæiske og nordamerikanske slagterier
- Det svarer til jorden rundt ikke mindre end 35 gange
- Den nye Plumrose-fabrik i Council Bluffs, Iowa i USA, producerer 450 tons pålæg om ugen
- Fabrikken bemannes af bare 80 medarbejdere takket være topmoderne teknologi
- Der blev solgt fire dåser konserver i sekundet fra Tulips fabrik i Vejle i sidste regnskabsår.





# MAD FORPLIGTER

Det står på vores lastbiler. Og på pakkerne med kød i køledisken. Det står på vores visitkort og på vores powerpoints. Og nogle steder står det sågar med store bogstaver på væggene. It's All About Food...

Og det forpligter. Det faktum, at vi kun eksisterer, hvis vi producerer noget, som mennesker kloden rundt har lyst til at sætte tænderne i, forpligter.

Derfor er det heller ikke nok, at vi kun betragter vores egne livretter som mad.

De fleste af os ville reagere med det samme, hvis vi på slagteriet stødte på en flæskesteg med et stort, gult stykke plastic i. Vi ville vide med det samme, at der er noget helt galt. Og vi ville sikre, at problemet blev løst til bunds, inden det nogensinde kom i nærheden af tallerkenen.

Men tænker vi også sådan, når det er griseører, der produceres? Eller tæer? Eller maver?

For nylig blev der i Kina fundet øremærker i nogle griseører fra to udenlandske konkurrenter, som nu har fået lukket for eksport til Kina. Det er en situation, vi skal notere os.

Vi kan selvfølgelig glæde os over, at det ikke var griseører fra et Danish

Crown-slagteri, men vi kan samtidig minde os selv om, hvor skrøbeligt vores eksistensgrundlag er.

Med den betydning det kinesiske marked har for Danish Crown, havde det betydet et mærkbart tab af danske arbejdspladser, hvis et eller flere af vores anlæg pludselig mistede adgang til Kina.

Når sådanne uheld sker, er der jo ikke tale om ond vilje eller snyd, men om sjusk. Og om at man glemmer, at mad er noget forskelligt - afhængig af hvor man lever.

Som international fødevarerproducent skal vi være dygtige til at vide, at alle de produkter, der går gennem vores hænder, indgår i måltider - og skal betragtes som mad.

Som I alle ved - og som man kan læse om i dette nummer af Krogen - har vi netop offentliggjort årets resultat på repræsentantskabsmødet i slutningen af november. Et rigtig fornuftigt resultat.

Det, der gør resultatet så godt, er primært indtjeningen i landene uden for Danmark, hvor produktionen har nogle andre vilkår og nogle andre omkostninger.

Derfor arbejder vi også intenst på den strukturplan for de danske anlæg,

som vi regner med at kunne fremlægge først i det nye år.

Jeg ved, at det giver anledning til en hel del snak på afdelingerne i disse uger. Men det er en opdatering af den udmelding, vi kom med tilbage i august, og når vi gør året op, er det relevant også at berøre den slags planer. Usikkerheden forsvinder ikke af, at vi ikke snakker om det.

Vi analyserer fortsat for at sikre, at vi finder den model, der er ansvarlig på lang sigt - og som berører færrest mulige medarbejdere.

Vi arbejder, så hurtigt vi kan, og jeg vil love, at medarbejderne i Danish Crown står øverst på listen over dem, der skal orienteres, når analysen er gennemarbejdet.

December er altid den travleste tid på året, og jeg håber, vi på den anden side af juletravlheden alle sammen kan holde nogle rolige fridage sammen med familie og venner.

God jul og godt nytår

## HAR DU EN GOD IDÉ?

Har du en idé til en historie? Er der en artikel, du savner at læse i dit medarbejderblad? Eller et emne, du synes, trænger til at blive sat fokus på? Så grib fat i dit lokale medlem af redaktionsudvalget, eller ring eller mail til Krogens redaktør Lisbeth Carøe på 8919 1407 eller [lica@danishcrown.dk](mailto:lica@danishcrown.dk)



### UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43,  
8960 Randers SØ

### REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og  
Anne Villemoes (ansvarshavende)

### REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

12. december 2013

**OPLAG 4.000 eksemplarer**  
**KONCEPT OG DESIGN CZOO**  
**TRYK Greentech Rotaprint**

### REDAKTIONSUDVALGET



**Flemming Nielsen**  
slagteriarbejder,  
Herning



**Johnny Winther**  
slagteriarbejder,  
aftenhold, Sæby



**Tina M. Madsen**  
produktionschef,  
DC Beef Holsted



**Per Lund  
Brunsgaard**  
tillidsmand, NNF,  
DC Beef Holstebro



**Per Laursen**  
fabriktdirektør,  
Horsens



**Lars Steffensen**  
arbejdsmiljø- og  
miljørepræsentant,  
Ringsted



**Lotte Lind Holm**  
HR-konsulent,  
Randers



**Laura Sulbæk**  
journalist-  
praktikant,  
Randers



**Lisbeth Carøe**  
redaktør,  
Randers