

# VÆRSGO'

– HER ER ET GODT RESULTAT

ÅRSRAPPORT: Lækker mad og solid økonomi kendetegner Danish Crown



50 MILLIONER GRISE  
SLAGTET PÅ ÉT  
SLAGTERI

52

  
**kroegen**

Medarbejderblad  
for Danish Crown,  
Tulip og DAT-Schaub

DECEMBER 10-2016

## DET KAN DU LÆSE I KROGEN

### SIDE 4-5

#### NYE AMBASSADØRER

En række af landets bedste kokke er blevet ambassadører for Guldrummet. De eksperimenterer med nye udskæringer og forvandler blandt andet pølse-kød til gourmet-mad.



### SIDE 6-7

#### KVALITET I KINA

Dansk kvalitets-kød skal i løbet af to og et halvt år kunne forædles i Kina. Danish Crown vil bygge sin egen fabrik med små 100 medarbejdere.

### SIDE 11

#### FARLIGE SPARK

Det var for farligt at aflive de store søer, så arbejdsmiljørepræsentanten og hans far opfandt en sikker brynje.

### SIDE 14

#### JULEBAG MED MICKI

Er du vild med "Den Store Bagedyst", så har du chancen for et gensyn med juleudgaven og Micki Cheng fra Tulip.



### BAGSIDE

Leder. Jais Valeur: Tak for et godt 2016.

### FORSIDE

Danish Crown-koncernen har fremlagt sit regnskab for 2015/16 og udgivet sin årsrapport. Forsiden af Krogen er fra årsrapporten, hvor budskabet i den nye strategi om, at vi skal tættere på forbrugerne, er slået igennem. Du kan læse en historie fra årsrapporten her i bladet, og hvordan virksomheden har klaret sig økonomisk det seneste år.

Forsidefoto: Morten Faueryby.

# 50 MILLIONER GRISE SLAGTET

## HORSENS HAR NÅET EN MILEPÆL PÅ 12 ÅR.

### AF JEPPE TRANS

Danish Crown i Horsens rundede en markant milepæl, da gris nummer 50 million blev slagtet den 1. december. Det sker kun 12 år efter slagtingen af den første gris i 2004.

Driftsleder Jørn Kjær har stået for optællingen af grisene gennem årene. Han er glad for den bemærkelsesværdige bedrift.

- Det er rigtig godt gået, og det er jo et imponerende stort antal, siger Jørn Kjær.

Slagteriet var i begyndelsen normeret til at slagte 77.000 svin om ugen. Kapaciteten blev dog

hurtigt sat op. Det har haft stor indflydelse på, at de 50 millioner grise er nået allerede nu. På nuværende tidspunkt slagtes der ca. 100.000 svin om ugen på Danish Crown i Horsens.

### NY DAGS-REKORD

I tilfældet med Horsens kommer én imponerende bedrift dog ikke alene.

Den opsigtsvækkende milepæl kom nemlig dagen efter, at medarbejderne satte ny rekord for antal slagtede grise på én dag. Hele 23.058 grise blev slagtet, hvor der på en gennemsnitlig dag slagtes 20.500.

Rekorden har dog ikke haft afgørende indflydelse på, at de 50 millioner grise blev nået lige netop den 1. december.

Men det giver alligevel et ekstra krydderi til dagen, mener Jørn Kjær.

- Det hele har spillet, og marginalerne har været med os. Både daghold og aftenhold satte begge ny rekord, og der var ingen driftsstop eller andet. Så der har været et godt samspil, og det fortjener medarbejderne stor ros for, siger Jørn Kjær.

Begivenheden blev fejret på slagteriet i Horsens med frokost til alle medarbejderne.

I Danmark slagter Danish Crown ca. 16 millioner grise om året, så Horsens har altså alene slagtet, hvad der svarer til tre års produktion. ■

## GIV ET LIKE

### BLIV AMBASSADØR FOR DANSK OKSEKØD.

#### Kære kollega

Mit navn er Pia, jeg arbejder med sociale medier for Danish Crown – og jeg har brug for din hjælp.

Det handler om vores helt nye Facebook-side; Dansk Oksekød.



Pia Paulsen - har brug for din hjælp til Danish Crowns nye Facebook-side.  
Foto: Danish Crown.

Hvis ikke du allerede har tjekket den ud, så tag et kig på siden, se, hvad der bliver fortalt, og tryk på "synes godt om". Så er vi allerede godt på vej.

Indtil nu har Dansk Oksekød-siden fået en flyvende start. Folk vil gerne høre om vores oksekød og vil gerne lære mere om det. Vi er nået ud til næsten en million mennesker, og vi har ramt 2300 følgere på siden. Sagt på godt jysk, så er det sådan set ret godt for to måneders eksistens.

Men vi skal nå endnu længere ud og have fat i endnu flere mennesker. Det er her, du kommer ind i billedet. Du kan være vores ambassadør ved at følge siden og dele indholdet jævnligt. Dermed kan du være med til at sprede det gode budskab.



Sådan gør du, hvis du vil like Dansk oksekød på Facebook.

Lige nu handler det meget om oksekød, men planen er at få resten af Danish Crown på Facebook også.

Faktisk ligger dette rigtig godt i tråd med vores nye 4WD-strategi. Vi skal agere som én, og vi skal tættere på forbrugerne. Vil du hjælpe mig med det?

Venlig hilsen  
Pia Paulsen



Mange akavede løft i løbet af arbejds-dagen kan blandt andet gøre, at man udvikler muskel-skelet-besvær (MSB). Arkivfoto.

# FOKUS PÅ NEDSLIDNING

## DANISH CROWN ØGER INDSATSEN MOD MUSKEL-SKELET-BESVÆR.

AF JEPPE TRANS

Det er velkendt, at et slagteri-job ofte medfører ensidigt, gentaget arbejde. Det gør, at slagteri-arbejdere er i risikogruppen for at påføre sig skader i muskler og knogler som følge af nedslidning. Det, der med et fag-udtryk kaldes for muskel-skelet-besvær. Eller forkortet MSB.

Derfor har den samlede kød- og slagteri-branche valgt at sætte fokus på MSB, og her vil Danish Crown gøre sit for at afhjælpe problemet. Det fastslår arbejdsmiljø-chef i Danish Crown Jørgen Nellemose.

- Vi har for mange medarbejdere, der bliver slidt, og det skal vi gøre noget ved. Slagteri-branchen er fysisk hård, og vores medarbejdere skal kunne have et godt liv efter deres arbejde hos Danish Crown. Derfor tager vi MSB meget seriøst, siger Jørgen Nellemose.

### ALLE SKAL LAVE EN PLAN

I slutningen af november deltog arbejdsmiljø-udvalg for samtlige fabrikker hos Danish Crown Pork, Danish Crown Beef, Tulip og DAT-Schaub på en konference i Kolding for at skyde indsatsen mod MSB i gang.

Herefter skal samtlige danske fabrikker i Danish Crown-koncernen

**- VI HAR FOR MANGE MEDARBEJDERE, DER BLIVER SLIDT, OG DET SKAL VI GØRE NOGET VED.**

*Jørgen Nellemose,  
arbejdsmiljø-chef.*

lave handlings-planer for, hvordan de vil komme MSB til livs. Planerne bliver sendt til Jørgen Nellemose, som derefter tager stilling til, om de er ambitiøse nok og holder øje med, om de bliver overholdt. Også selvom indsatsen mod MSB er svær at måle.

- Man kan formentlig først se resultatet af vores indsats om 5-10 år, så det er svært at vide, om indsatsen virker i første omgang. Vi udarbejder vores planer ud fra, hvad vi tror, der virker, og på tilbagemeldinger fra medarbejderne, siger Jørgen Nellemose.

### - DIALOG KAN HJÆLPE

At tilbagemeldinger fra medarbejderne er vigtige, er Annette Hoffmann enig i. Hun er chef-konsulent for Dansk Industri og er medforfatter til håndbogen "Slagter kend din krop", der har fokus på MSB i slagteri-branchen.

Ifølge hende er det altafgørende, at der er et tillidsfuldt samarbejde mellem ledelse, arbejdsmiljø-repræsentanter og medarbejdere for at reducere MSB.

- Det handler helt grundlæggende om at forebygge, at der opstår fysiske overbelastninger. Opstår de alligevel, handler det om at blive bedre til at reducere konsekvensen af at have smerter. Det sidste kræver især dialog og individuelle hensyn. Her er dialog og tillid mellem ledelsen og den enkelte medarbejder meget vigtig, for skal branchen reducere MSB, skal den enkelte også have mod til at tale om sit besvær, inden det bliver en alvorlig lidelse. At have det

mod kræver en tillids-kultur og en vished om, at der er hjælp at få, siger Annette Hoffmann.

Hun forklarer, at det ikke er nyt at forebygge MSB i slagteri-branchen.

- Det handler dybest set om, at der skal gøres lidt mere, og at det skal gøres lidt bedre. At der skal mere fokus til og tales om det på en ny måde. Derfor er det meget vigtigt, at ledelsen går aktivt ind i indsatsen mod MSB, for det er det, der for alvor kan skabe forandringen, siger Annette Hoffmann. ■

## HVAD ER MUSKEL-SKELET-BESVÆR (MSB)?

MSB kan deles op i to typer – den akutte MSB og den snigende MSB.

Den akutte MSB er en pludselig opstået fysisk overbelastning af kroppen. Det kan komme efter et tungt eller akavet løft, træk, vrid eller fald. Akut MSB bliver registreret som en arbejds-ulykke.

Den snigende MSB er den belastning, som langsomt udvikles over tid. En belastning, der får magt, fordi kroppens tolerance falder over tid og med alderen – ligesom manglende motion og styrkelse af musklerne er en faktor. Det er den snigende MSB, der nu sættes ekstra fokus på.

Eksempler på almindelige MSB-skader kan være betændelsestilstande i skulderleddet, skader i albuen såsom tennis-albue og nerveskader i hånden. Skaderne ses typisk i den arm eller hånd, hvor man holder kniven.

Medarbejdere, der har en funktion med mange løft, kan desuden få problemer med ryggen og lænden.

Du kan få mere at vide om MSB hos din arbejdsmiljø-gruppe på arbejdspladsen.

*Kilder: "Slagter kend din krop" og Morten Pedersen, Danish Crown Risk Management.*



# TOPKOKKE SÆTTER GRIS PÅ MENUEN

NYT SAMARBEJDE SKAL UDFORDRE OG INSPIRERE BÅDE DANMARKS BEDSTE KOKKE OG DANISH CROWN.

AF LISBETH CARØE OG JEPPE TRANS  
FOTO CLAUS PETERSEN

En række af Danmarks bedste gourmet-kokke har fået en ny legeplads, hvor de kan boltre sig med lækre råvarer, der nok vil være usædvanlige for de fleste forbrugere. Hvem har tilberedt lammehjerner og so-yvere derhjemme i køkkenet?

Men det er nogle af de udkæringer, som topkokkene blev præsenteret for til et kickoff-møde på et nyt ambassadørkorps for Danish Crowns Guldrum, der er kendt for at levere grise- og oksekød af den ypperste kvalitet til blandt andet gourmet-restauranter landet over.

12 kokke har valgt at være ambassadør for det gode kø. Blandt andre Jakob Mielcke fra Mielcke & Hurtigkarl, Bo Bech fra Geist og Francis Cardenau fra Le Sommelier.

Det nye samarbejde lagde fra land hos Restaurant Koch på havnen i Aarhus, da Masterchef-dommeren Jesper Koch i forvejen er konsulent for Guldrummet og nu også ambassadør sammen med sine brødre Michael og Lasse.

## GRISE-ØRER PÅ MENUEN

Så snart de eksklusive udkæringer var præsenteret, gik kokkene i køkkenet og begyndte at eksperimentere blandt andet med saltbagt højreb af gris, sokam og grise-ører.

Her var topkokken Francis Cardenau en af dem, der fik udvidet sin madhorisont.

- Jeg havde aldrig smagt grise-ører før, så det var sjovt at prøve. Det minder næsten om et stykke mørkt, sprængt kalvebryst. Det smagte rigtig godt, og det kunne man sagtens lave en god salat med for eksempel, siger Francis Cardenau.

Han var ikke i tvivl om, at han gerne ville være ambassadør for Guldrummet, da han fik tilbuddet.

- Jeg har arbejdet sammen med Danish Crown i mange år, og det er altid en god oplevelse. Der er mange dele af dyrene, som vi ikke bruger så meget, og det er spændende at få en ny legeplads, hvor man kan prøve nogle anderledes udkæringer af, siger Francis Cardenau.

## KOKKE KRÆVER KVALITET

Mette Rothmann er underdirektør i Danish Crown Pork Danmark. Hun mener, at de mange nye kokkeambassadører kan være med til at rykke ved forbrugernes opfattelse af grisekød.

- Vi har valgt at etablere ambassadør-teamet, fordi de er topkokke, der er trend-settere for deres kolleger i branchen, og de har skarpe holdninger til, at de

vil have kvalitets-råvarer i deres køkkener. Vi vil gerne sammen med ambassadørerne vise forbrugerne, at grisekød kan være en gourmet-spise, siger Mette Rothmann.

At ambassadørerne kan være med til at flytte på holdningerne til, hvad vi spiser, er svinekæber et godt eksempel på. Det er en udkæring, som Danish Crown for år tilbage præsenterede for sine kunder i Guldrummet, og da først gourmet-restauranterne begyndte at servere det, blev det så udbredt, at de nu kan købes i supermarkeder.

## FRA PØLSEKØD TIL GOURMETMAD

- Vi vil gerne udfordre ambassadørerne til at binde an med nye udkæringer og inspirere dem til nye retter, ligesom de meget gerne må udfordre og inspirere os. Vi er blevet bedre til at tage kokkenes input ind og lytte til deres ønsker, så vi i fællesskab kan skabe noget nyt.



*Det er spændende at arbejde med alternative udkæringer af grise og søer, mener Francis Cardenau (th). Ligesom Jakob Mielcke (tv) er han nu blevet ambassadør for Guldrummet.*

- For eksempel er vi i gang med at se på, hvordan vi kan anvende modnet so-kød på nye måder i stedet for kun at bruge so-kød til traditionel pølseproduktion. Det har en virkelig god, kraftig smag, fordi det er mere fedt-marmorert, og kokkene er ivrige efter at prøve nye specielle udskæringer af. Det så vi tydeligt allerede på det første ambassadørmøde, siger Mette Rothmann.

#### VILDE MED SKÆRBÆK

I det hele taget er ambassadørerne temmelig vilde med so-slagteriet i Skærbæk og de muligheder, de kan se i at udvikle retter af so-kød.

Ifølge Mette Rothmann er det en udfordring, de glad og gerne har taget imod fra Rone Stokholm Kruse, der er mester i Guldrummet. Hans job er at spotte skæve udskæringer, og det elsker kokkene at arbejde med.

**- SAMMEN MED  
AMBASSADØRERNE  
VIL VI VISE  
FORBRUGERNE,  
AT GRISEKØD  
KAN VÆRE EN  
GOURMET-SPISE.**

*Mette Rothmann,  
underdirektør.*

Samtidig roser hun Skærbæk for at være imødekommende og gå med på kokkenes ønsker og for at åbne slagteriet for kokkene.

#### HOOKED PÅ MØREBRAD

Også Francis Cardenau er blevet glad for so-kød.

- Jeg vidste for eksempel ikke, at der var så flot en mørbrad på en so. Den er jo lige så stor som en kalvemørbrad, så det kunne sagtens være et godt alternativ, siger han.

Også Per Hallundbæk fra Falsled Kro, Nikolaj Nørregaard fra Kadeau, Esben Krogh fra Fakkellaarden, Per Thøstesen fra Boheme, Kristian Arpe-Møller fra Formel B og Thomas Pasfall er ambassadører for Guldrummet. ■

# DIN VIRKSOMHED KLARER SIG GODT

## DANISH CROWN HAR OVERSKUD, SÅ EJERNE FÅR OGSÅ I ÅR EKSTRA PENGE.

AF LISBETH CARØE

Danish Crown er en vel-drevet koncern, der tjener penge, også selv om fødevarer-branchen har oplevet et udfordrende år.

Overskuddet i 2015/16 blev på 1,6 milliarder kr.

Læs her, hvordan det hænger sammen.

*Hvor tjener vi penge?*

Danish Crown er stærk som koncern, fordi vi evner at flytte vores varer hen på de markeder, hvor vi kan opnå den bedste pris. I det seneste år har vi oplevet, at kineserne – men også andre asiater – har efterspurgt danske varer i endnu højere grad end tidligere. Samtidig har de også gerne villet have lidt dyrere udskæringer end de traditionelle Kina-varer som grisetæer, -ører og -hoveder. Begge dele har løftet vores indtjening.

*Er der nogen steder, hvor vi klarer os dårligt?*

Det engelske marked er en udfordring for vores datterselskab

Tulip Ltd. I mange år har det været et slags guldæg i Danish Crown-koncernen, men det er vendt. Tulip Ltd har mistet ordrer og kunder, men en ny ledelse er sat ind, og mange tiltag er sat i gang for at få vendt udviklingen, så kunderne kommer tilbage til os.

*Hvorfor har Danish Crown overskud, når vi hele tiden får at vide, at vi skal effektivisere?*

Danish Crown er ejet af 7600 landmænd i Danmark, og mange af

dem har oplevet økonomisk hårde tider. Som virksomhed er det vores opgave at skaffe dem den bedst mulige pris på deres grise – hvis ikke vi er i stand til det, taber vi til vores konkurrenter. Vi skal have flest mulige grise til slagting, så vores kapacitet er udnyttet så godt som muligt, for på den måde kan vi holde omkostningerne nede pr. kilo kød, vi producerer. ■

*Læs mere om regnskaberne side 6-7 og 10.*

### NU OVER 60 MILLIARDER

- Danish Crown omsatte for første gang for over 60 milliarder kr.
- Overskuddet blev på 1,6 milliarder kr.
- Det er 200 millioner kr. mindre end året før
- Af de 1,6 milliarder kr. er 1,3 milliarder udbetalt til ejerne som rest-betaling
- Svine-andelshaverne har fået 100 øre pr. kilo
- So-andelshaverne har fået 80 øre pr. kilo
- Kreatur-andelshaverne har fået 130 øre pr. kilo
- I forhold til året før har de fået henholdsvis 5, 10 og 25 øre mindre pr. kilo.

## I SPIDSEN FOR INDKØB

Lars Feldskou, 51 år, er ansat som koncern-indkøbsdirektør med virkning fra 1. marts 2017.

Det sker som led i Danish Crowns nye strategiplan. Et af indsatsområderne i 4WD er at skabe en indkøbs-organisation på koncernplan for at optimere alle de indkøb, der ikke har med kød at gøre.

Lars Feldskou har beskæftiget sig med indkøb, logistik og supply

chain i mere end 25 år. Han har blandt andet været ansat i Vestas og Ecco og har arbejdet i Singapore, Thailand og Indien.

Han vil med udgangspunkt i Randers stå for ændringen fra lokalt indkøb til koncernindkøb i Danish Crowns indkøbs-organisation.



Lars Feldskou – indkøbsdirektør for hele koncernen. Foto: Privat.



KORT  
NYT





Underdirektør Søren Tinggaard er projektleder for Kina-fabrikken. Her inspicerer han en af de to byggegrunde i Shanghai, som kan komme til at rumme den nye forædlings-fabrik med danske råvarer. Foto, Danish Crown.

# FÆLLES FABRIK I KINA MED 80-90 MEDARBEJDERE

DANSK LEDELSE SKAL SØRGE FOR, AT DANISH CROWNS HØJE STANDARDE GÆLDER HOS KONCERNENS NYE SATSNING.

## AF LISBETH CARØE

For første gang nogensinde vil Danish Crown-koncernen bygge en fabrik uden for den vestlige del af jordkloden. Den skal forædle danske

råvarer til de kinesiske forbrugeres tallerkener og være et supplement til den produktion af varer til Kina, der i dag foregår på de danske fabrikker.

Planen om at bygge en spritny forædlings-fabrik i Kina kom frem,

da koncern-chef Jais Valeur offentliggjorde Danish Crowns nye strategi frem mod 2021 for en måned siden.

Det bliver en fabrik til cirka 300 millioner kr., som udelukkende forarbejder danske råvarer. Det er en

afgørende forskel i forhold til vores konkurrenter, der anvender kinesiske grise til deres produkter.

## SIKKERHED I TOP

- Der er tre nøgleord for vores satsning i Kina. Det er hygiejne,



Danish Crown Beef har slagtet 10.000 flere dyr, selv om der blev slagtet færre kreaturer i Danmark i det seneste regnskabs-år. Arkivfoto.

# VANSKELIGT BØF-MARKED

DANISH CROWN BEEF HAR SLAGTET 10.000 FLERE DYR.

## AF ERIK EISENBERG

Udbuddet af oksekød inden for EU er steget, og det har presset priserne ned. Samtidig er Danish Crown Beef påvirket af de udfordringer, som Danish Crowns datterselskab Tulip Ltd. har i England, så alt i alt har Danish

Crown Beef haft et udfordrende år i 2015/16.

Samlet har det ført til, at restbetalingen er 25 øre pr. kg lavere end året før. Nemlig på 130 øre.

- Set i lyset af både markedets og koncernens udfordringer er der faktisk meget at glæde sig over. Især er

fødevarer-sikkerhed og sporbarhed. Det er det, vi er kendt for, og kineserne har stor tillid til vores kød. Det vil vi bygge videre på – og det passer sammen med strategien om, at vi vil tættere på vores kunder, siger Niels V. Juhl.

Han er civil-ingeniør i teknisk afdeling og projekt-ansvarlig for forundersøgelserne, der blev sat i gang i foråret. En arbejdsgruppe bestående af folk fra Tulip, Danish Crown og ESS-Food har foretaget analyser og er nu så langt, at der bliver kigget på to udvalgte byggegrunde.

### - KINESERNE HAR STOR TILLID TIL VORES KØD. DET BYGGER VI VIDERE PÅ.

Niels V. Juhl,  
projekt-ansvarlig.

Fabrikken skal ligge i Shanghai, der er Kinas folkerigeste by. Den ligger i den østlige ende af landet, har en stor containerhavn og er inde i en udvikling med stor vækst.

#### RÅVARER FRA DANMARK

Råvarerne leveres fra Danish Crown i Danmark. Lige som de varer, vi sælger til Kina i dag, vil det frosne kød blive sendt af sted med skib. På den nye fabrik vil kødet blive tøet op og forarbejdet. Derefter sælges de danske, forædlede produkter videre til supermarkeder og foodservice.

Det bliver produkter som pepperoni, salami, bacon, pulled pork, pølser og

fersk-slicede varer som koteletter og kød i tern samt hakket kød, som kineserne kan glæde sig til at sætte tænderne i.

Den nuværende Kina-produktion på danske slagterier af råvarer som hoveder, tæer, brystflæsk og midterstykker vil ikke blive berørt af den nye fabrik i Shanghai, ligesom tendensen i retning af hele kødstykker som bove, nakker og skinker fortsætter. Den lokale produktion i Kina vil altså kun lægge yderligere til Danish Crowns salg til Riget i midten.

#### DANSKERE I SPIDSEN

I alt 80-90 medarbejdere – i såvel produktion som administration – skal holde fabrikken kørende med en dansk produktions-ledelse i spidsen. Hvem det bliver, er der ikke sat navn på.

Forventningen er, at forædlingsfabrikken kan producere 250 tons om ugen i ét skifte i løbet af tre år, efter at den er taget i brug.

Til sammenligning vil den kinesiske fabrik blive næsten tre gange så stor som Danish Crown Beefs forædlingsfabrik i Sdr. Felding.

#### PRODUCERER I 2019

Projektet er så langt, at bestyrelsen i Danish Crown har bevilget penge til



at sætte en egentlig projektering i gang og hente tilbud ind på grund, byggeri, fabrik og udstyr.

Går det efter planen, og bestyrelsen siger endeligt ja til at bygge, vil der gå cirka halvandet år med selve byggeriet og installeringen af udstyr – samme tidsplan som der ville have været i Danmark, forklarer Niels V. Juhl, der senest har været med til at opføre Holsted.

De første varer skal efter planen kunne sendes ud i sommeren 2019.

Shanghai-projektet hører organisatorisk under Danish Crown Pork, men involverer altså selskaber på tværs i koncernen. ■

## TEST-FABRIK I BEIJING MULIGT AT KOMME HURTIGERE I GANG.

Måske vil det være muligt at producere varer af dansk oprindelse i Kina før sommeren 2019. Det er det tidspunkt, som arbejdsgruppen bag Danish Crowns satsning i Shanghai forventer at kunne sende de første varer ud af den nye fabrik.

- Vi arbejder med et parallelt spor om at starte en delproduktion op. Vi overvejer at begynde en produktion i en eksisterende fødevarer-fabrik i Beijing, fortæller Niels V. Juhl fra arbejdsgruppen.

Han ser flere fordele i det side-løbende projekt.

- Dels vil vi hurtigere komme i gang i Kina, og dels vil vi kunne teste vores produkter af. Vil kineserne spise det, vi producerer?

- Og samtidig vil vi kunne bruge Beijing-fabrikken til at lære nye medarbejdere op. Vi vil have de samme standarder på de lokalt producerede varer som de produkter, vi sælger fra danske fabrikker. Skæreinstrukserne bliver de samme, og det skal de nye medarbejdere selvfølgelig læres op i, understreger Niels V. Juhl. ■

det positivt, at vi ser en stigende efterspørgsel efter dansk oksekød – og særligt dansk økologisk oksekød – der har afbødet det generelle prisfald, siger formand for Danish Crown Beef Peder Philipp.

#### SLAGTER TO AF TRE KØR

- Vi har gennemført en stærk produktudvikling med øget forædling målrettet forbrugerne – både i detailhandlen og i foodservice. Det har bidraget til vækst i salget af oksekød.

Selv om antallet af slagtninger af kreaturer i Danmark er faldet, har Holsted- og Aalborg-slagterierne gjort det godt.

- Vi har slagtet 10.000 dyr mere end sammenlignet med sidste år og

slagter nu mere end 65 procent af kreaturerne i Danmark. Det må betegnes som godkendt i et så vanskeligt marked, påpeger Peder Philipp.

På plus-siden tæller også, at det er lykkedes for Danish Crown Beef at komme tilbage på det japanske marked efter mere end 20 års fravær.

Direktør Finn Klostermann ser tilbage på et år, hvor hans organisation har skabt nye arbejdspladser i Aalborg. Samtidig er det lykkedes at finde et højere effektivitets-gear i både slagteri og udbening i Holsted. ■

## TOPLEDERE NYE I BESTYRELSE

Bestyrelsen i Danish Crown A/S har fået nye medlemmer hentet fra dansk erhvervslivs absolutte top. Det er Mads Nipper, der er koncernchef hos Grundfos, og Jesper V. Christensen, der er koncern-økonomidirektør hos Danfoss.

- Vi er ekstremt stolte af og glade for, at to så stærke erhvervs-profiler vil være med til at udvikle Danish Crown frem mod en endnu stærkere position på verdensmarkedet. Vi er sikre på, at deres omfattende erfaring som topledere i nogle af landets førende,

internationale eksport-virksomheder virkelig kan komme Danish Crown og vores ejere til gavn, siger formand for bestyrelsen Erik Bredholt.

Mads Nipper, 50 år, har været Grundfos' topchef siden 2014 og har tidligere været ansat i Lego. Desuden er han i forvejen medlem af Tulip Food Companys bestyrelse.

Jesper V. Christensen, 47 år, har haft hele sin karriere i Danfoss-koncernen med lederposter i både Danmark, Tyskland og USA.

De to nye bestyrelses-medlemmer afløser Jeff Gravenhorst og Søren Bach, der også har været eksterne medlemmer. Begge har ønsket at stoppe. ■



## ÅRSRAPPORTEN FORTÆLLER OM DANISH CROWN

Danish Crown har gjort regnskabet op og udgivet årsrapport 2015/16. Blandt alle tallene er der fortællinger om koncernen. Her kan du læse om, hvordan Tulip Food Company griber forædling an.

Du kan se hele årsrapporten på [www.danishcrown.dk/presse/nyheder/aarsrapport-201516/](http://www.danishcrown.dk/presse/nyheder/aarsrapport-201516/).



*Peter Johansen er produkt-udvikler i Tulip Food Company – og manden bag opskriften på de nye frikadeller med 30 procent grøntsager.*

# FORÆDLING SKABER VÆRDI

TULIP FOOD COMPANY ANSER **INNOVATION OG UDVIKLING** SOM NOGLE AF DE VIGTIGSTE ELEMENTER FOR AT EROBRE OG FASTHOLDE MARKEDS-ANDELE.

AF MICHAEL RAVN

FOTO MORTEN FAUERBY

I Vejle udvikles fremtidens opskrifter til forbrugerne. Det putter sig i en lille lomme bag Tulip-fabrikken, hvorfra kødkonserves sendes ud til over 100 markeder over hele verden.

Stedet hedder Inventoriet – ja, prøv lige at smage på dét ord. Invent something – opfind noget.

Og det er dét, de gør her. De opfinder og udtænker, smager og justerer.

Nye varianter, nye retninger og nye, forædlede kødprodukter, der skal imødekomme ambitionen om at hjælpe forbrugerne til en vellykket hverdag – og dermed skabe værdi via forædling.

Her blev succesen Pulled Pork udviklet, og masser af andre produkter er siden fulgt efter.

For eksempel GØL Cheddar & Chili frankfurterne, der blev udnævnt



til årets produkt af den danske detailhandels magasin.

Eller den kommende Tulip Naturligt Bacon uden tilsat nitrit og e-numre eller Tulip Spread, der er en ny serie af smørbart kødpålæg.

#### SUND OG GRØN

Men det er også her, nye udgaver af den gode, gamle Tulip-frikadelle kommer til verden. Og det er her, den nyeste Tulip-frikadelle blev forfinet og perfektioneret for ikke ret længe siden. En frikadelle, der er udviklet med dyb indsigt i tidens forbrugertrends og sat i verden for at erobre nye markeds-andele – en frikadelle, der paradoksalt nok indeholder 30 procent grøntsager.

I en travl hverdag er der ikke megen tid til fornyelse ved køkkenbordet, og det er i hovedtræk dét, vi hjælper til med her på Inventoriet. Vi har solgt millioner og atter millioner af de klassiske Tulip-frikadeller i en årrække efterhånden, og vi tilpasser altid nye produkter til både markeder og forbrugere, forklarer Lisbeth Bisgaard Thomsen.

Hun er chef for innovation i Tulip Food Company.

- Vi har for eksempel udviklet Frilandsfrikadeller, økologiske frikadeller til svenskerne og en köfte (tyrkisk frikadelle, red.) af oksekød. Nu lancerer vi så en ny variant med 30 procent helt finthakket og usynlig pastinak, blomkål og løg.

- Vi ser en stigende sundheds-trend, og vi ser en større del af danskerne, der fra tid til anden har en kødfri dag – de såkaldte flexitarer. Det er en trend, vi bliver nødt til at tage alvorligt, og det er i dét lys, vi har udviklet den nye grøntsags-frikadelle, som vi har store forventninger til, siger hun.

#### NYE LIVRETTER

Tulips innovation handler om at skabe nye produkter, men også om at forny eksisterende produkter, som skaber øget interesse hos forbrugerne. Det kan være en lige så svær opgave.

I Inventoriet, hvor opskrifterne raffineres og testes igennem, inden de op-skaleres og sættes i produktion på fabrikkerne, er det kun uddannede slagtere og kokke, der får lov til at styre kødgryderne. Alle gør de deres bedste for at skabe værdi gennem forædling.

### - VI SER EN STIGENDE SUNDHEDS-TREND, OG DET BLIVER VI NØDT TIL AT TAGES ALVORLIGT.

Lisbeth Bisgaard Thomsen, chef for innovation.

- Vi søger konstant at imødekomme forbrugernes udfordringer med at få hverdagen til at hænge sammen, og derfor sætter vi os hver eneste dag i forbrugernes sted og prøver at udtænke nye livretter.

- Vi er både passionerede og stolte af de ting, vi laver, og vi gør os uendelig umage for at gøre den allerførste frikadelle, spegepølse eller skive bacon perfekt.

- At gøre den mindst lige så god, som hvis den var hjemmelavet – for det er den jo faktisk. Vi har bare et større køkken, smiler Lisbeth Bisgaard Thomsen. ■

## HVAD ER FORÆDLING?

I Danish Crown-koncernen slagter, opskærer og pakker vi tonsvis af kød hver dag. En stadigt stigende del af vores aktiviteter er forædling, men hvad menes der egentlig med det?

Det kan være forskelligt, alt efter hvilket selskab der står for at forædle grise- og oksekødet til mere eller mindre spiseklare produkter.

Traditionelt sagt forædler vi det ferske kød, ved at vi steger, koger, røger eller på anden måde forarbejder det til for eksempel grillpølser, leverpostej, skiveskåret roastbeef og andet pålæg.

Men forbrugernes større og større lyst til convenience-food, så vi i en travl hverdag hurtigt kan sætte mad på bordet til familien, betyder, at begrebet kan siges at være under udvidelse.

Hakkebøffer, der er formet fra fabrikken, og grisekød skåret i tern til en nem wok-ret gør, at forbrugerne kan nøjes med få minutter i køkkenet. Det er et udtryk for, at kødet er kommet et trin højere op i værdi-kæden og dermed kan sælges til en højere pris.

## BONUS-INFO

- Den traditionelle opfattelse af forædling ses måske meget godt af, at en pølseemager også kaldes en forædler.



KORT NYT

## STEEN SØNNICHSEN FRATRÆDER

Direktør for Danish Crowns tyske aktiviteter Steen Sønnichsen har meddelt, at han ønsker at søge nye udfordringer uden for Danish Crown.

Beslutningen kommer, efter at det i konsekvens af 4WD-strategien er blevet besluttet at lægge Essen-aktiviteterne ind under Danish Crown Pork som en del af planens simplificering og fokusering af Danish Crown.

Steen Sønnichsen har haft rollen som direktør i Danish Crown Fleisch siden 1999. Eller formelt kaldet geschäftsführer.

Han er med omgående virkning trådt ud af den daglige ledelse, men vil fortsat stå til rådighed for Danish Crown frem til udgangen af november 2017.



VIDSTE DU AT...

- At Danish Crown eksporterede 75 millioner grisetæer til Kina i 2015/16
  - Det er mere end dobbelt så mange som for tre år siden
  - Det var 33 millioner tæer, vi sendte af sted i 2012.
- 
- Danish Crown Beef er flittige ved kødhakke-maskinerne
  - Medarbejderne har produceret så meget hakket oksekød, at der kunne blive 150 millioner hakkebøffer ud af det
  - Og det er vel at mærke bare på ét år.





## FANTASTISK FREMGANG

Økologien går sin sejrsgang i Danmark og resten af Europa. Det har givet Friland en ny rekord i omsætning. Den er steget til 829 millioner kr.

Det er en fremgang på 17 procent i 2015/16 for Europas største leverandør af økologisk kød.

Også andelshaverne kan glæde sig over det gode resultat. For økologiske grise har Friland betalt 21,19 kr. pr. kg i tillæg, mens det økologiske kreatur-tillæg er steget til 7,99 kr. oven i Danish Crowns basis-notering.

- I alt udbetaler vi 72 millioner kr. mere til vores leverandører, end vi gjorde sidste år, siger direktør Henrik Biilmann.

Friland har i alt betalt knap 296 millioner kr. i tillæg til sine andelshavere.

### STOLT EJER

- Det er et resultat og en øko-notering, vi kan være meget glade for. Men jeg synes ikke kun, det går godt regnskabsmæssigt. Jeg føler i høj grad ejerskab for selskabet, og jeg er stolt af at levere til Friland, siger andelshaver Niels Schelde Jensen.

Han leverer 11.000 øko-grise om året.

### DYREVELFÆRD

Henrik Biilmann ser positivt på fremtiden for Friland.

- Det er først og fremmest økologi, som forbrugerne lige nu vil have.

- Men med et stigende fokus på dyrevelfærd i det danske marked er vi optimistiske for det kommende år på vores frilands-koncepter, som alle er anbefalet af Dyrenes Beskyttelse, siger han. ■

jebtr

# TULIP SÆTTER REKORD

## DIREKTØR: MOTIVEREDE MEDARBEJDERE ER NØGLEN TIL SUCCES.

AF MICHAEL RAVN

Tulip Food Company har klaret sig godt i regnskabs-året 2015/16.

For andet år i træk er virksomheden kommet ud med et rekord-regnskab.

- Det er virksomhedens bedste resultat nogensinde, og vi er selvfølgelig enormt stolte af at kunne aflevere så flotte tal til vores ejere - Danish Crown og de danske landmænd, siger administrerende direktør Kasper Lenbroch.

### STØRRE PØLSEHAPS

Han forklarer, at det især er de internationale markeder, der er vokset.

Blandt de 120 lande over hele verden, som Tulip eksporterer til, er Okinawa, Singapore, Panama og Puerto Rico i øjeblikket de hotteste.

I Danmark er det lykkedes at erobre en større andel af markedet på pølser trods en skidt grill-sæson.

Kasper Lenbroch glæder sig over højt motiverede medarbejdere som årsag til succesen.

- I årets Check-måling ligger vi markant højere end det almene arbejdsmarked, og vi har dokumenteret ekstremt motiverede og engagerede medarbejdere. Netop vores fantastiske medarbejdere er hele nøglen til og forklaringen bag dette rekordresultat. Jeg er utroligt stolt over den flotte Check-måling og den uforlignelige indsats, der er leveret, siger han.

### VOKSEVÆRK

Direktøren finder, at det er spændende tider for Tulip. Som

følge af Danish Crown-koncernens nye strategi bliver Tulip lagt sammen med Danish Crown Pork B2C, og det betyder, at Tulips omsætning stiger fra ca. 5 milliarder kr. til ca. 8 milliarder kr.

Han glæder sig også over, at Slagter Munch er blevet en del af Tulip, og ser frem til de opgaver, som Tulip skal løfte som frontløber for koncernens internationale satsninger på bacon, konserves, pizza-topping og snacking.

Også den del af strategien, der handler om at gøre Sverige til et decideret hjemmemarked for koncernen, bliver en opgave, som Tulip Food Company skal i gang med sammen med det svenske søsterselskab KLS-Ugglarps. ■

## TILFREDS MED RESULTATET PLUS FOR DAT-SCHAUB AT FLYTTE FABRIKKEN I ESBJERG.

AF MARIA FRANK

DAT-Schaub endte forretnings-året 2015/16 med et overskud på 214 millioner kr. Et tilfredsstillende resultat - også selvom selskabets indtjening blev mindre end det foregående år.

Det skyldes først og fremmest faldende priser på markedet for lammetarme.

*Hvor tjener DAT-Schaub penge?*

DAT-Schaub er stærk på rigtig mange fronter, især når det gælder grisearme og grisemaver. Flytningen af vores fabrik i Esbjerg har også forbedret produktiviteten, ligesom kunst-tarme har udviklet sig tilfredsstillende.

*Er der nogen steder, hvor vi klarer os dårligt?*

Det har været et hårdt år, når det gælder lammetarme. Udbuddet har været større end efterspørgslen, og dermed har priserne for tarmene været under pres. Markedet har dog stabiliseret sig i de sidste måneder af regnskabs-året.

*Hvad så med næste regnskabsår?*

Fokus bliver dels på at erstatte den leverance af grisearme fra Tican, som vi mistede, da Danish Crown i juli købte Ticans andel af DAT-Schaub. Dels på at følge markedet for lammetarme meget nøje. ■



DAT-Schaub står stærkt på grisearme, mens markedet for lammetarme er presset. Arkivfoto.



Kollegerne er blevet glade for glasfiber-brynjen, fortæller arbejdsmiljø-repræsentant Per Bjerregaard (th), her sammen med Claus Pedersen (tv) og Lars Vikkelsøe.

# SLUT MED SPARKE-ULYKKER

## HJEMMELAVET BRYNJE AF GLASFIBER BESKYTTER MOD SPARK FRA SØER I KRAMPE.

AF JEPPE TRANS  
FOTO MORTEN FAUERBY

Et spark fra en 300 kg tung so i døds-kramper kan give alvorlige skader på den medarbejder, der stikker dyret. Derfor har so-slagteriet i Skærbæk indført en ny brynje af glasfiber, der skal beskytte mod de hårde spark.

Det har medført, at slagteriet ikke har haft en eneste arbejds-ulykke som følge af spark, siden brynjen blev taget i brug i april.

- Før havde vi to-tre tilløb til skader om ugen og så en regulær skade ca. en gang om måneden. Vi havde et rigtigt stort problem, som det heldigvis ser ud til, vi har fundet en løsning på nu, siger arbejdsmiljø-repræsentant i Skærbæk, Per Bjerregaard.

De mest almindelige ulykker kom som følge af, at soen sparkede medarbejderne i skridtet, i maven eller på fingrene.

### EGEN OPFINDELSE

Ideen til glasfiber-brynjen kommer fra Per Bjerregaard selv. Han tror, at det er kombinationen af hans fortid hos firmaet Camp-Let og hans passion for ishockey, der gjorde, at han fik ideen til brynjen.

**- MINE KOLLEGER ER BLEVET GLADE FOR BRYNJEN, FORDI VI IKKE HAR ULYKKER MERE.**

*Per Bjerregaard, arbejdsmiljø-repræsentant.*

- Jeg sad og spiste hjemme ved mine forældre, da jeg pludselig fik ideen til at lave en brynje af glasfiber som beskyttelse mod sparkene. Jeg fortalte min far om ideen, og han var klar til at prøve at lave den, siger Per Bjerregaard.

Pers far Hans Bjerregaard har også arbejdet hos Camp-Let, så de er begge vant til at arbejde med glasfiber. Faren kunne derfor uden problemer lave brynjen efter Pers anvisninger.

### BLANDET MODTAGELSE

Per Bjerregaard og hans far lavede brynjen i to størrelser, og Per tog dem herefter med til slagteriet i Skærbæk. Han mødte fuld opbakning fra driftsleder Jan Frydensberg. Kollegerne var dog lidt mere tilbageholdende.

- Vi slagteri-arbejdere er jo ikke altid så gode til forandringer, og folk klagede lidt i starten over, at de ikke kunne arbejde ordentligt med brynjen på, husker Per Bjerregaard.

Ifølge ham er stemningen dog blevet bedre igen, efter at folk har vænnet sig til den.

- Nu brokker folk sig ikke mere. Jeg tror, mine kolleger er blevet glade for brynjen, fordi vi ikke har ulykker mere, siger Per Bjerregaard. ■

## SKÆRBÆK I TV MED FÆRRE ULYKKER

Fra 210 dages fravær om året på grund af arbejdsskader til 66 dage.

Danish Crown i Skærbæk har lavet en række initiativer for at forebygge arbejds-skader, og afdelingens gode resultater har vakt genlyd.

Derfor kom et tv-hold fra TV Syd forbi den 1. december for at lave et indslag om de færre ulykker til stationens nyheds-udsendelse.

Udover nyheds-indslaget lavede TV Syd også et længere indslag,

der handler om en almindelig arbejdsdag på slagteriet i Skærbæk. Du kan se begge udsendelser på Danish Crowns intranet. ■



# FÆLLES INDSATS OM FÆLLES KUNDE

## DANISH CROWN UK OG TULIP LTD ER GÅET SAMMEN OM AT SERVICERE TESCO.

AF MARIA FRANK

Danish Crown-koncernens nye 4WD-strategi har allerede fået et konkret resultat i England.

Her har Tulip Ltd og Danish Crown UK indgået et samarbejde, så de bliver i stand til bedre at servicere en af deres vigtigste kunder: Tesco.

- Et af de fire hjul i strategien hedder "Act as One". Det betyder et tættere samarbejde på tværs af Danish Crown, så vi kan høste de fordele, der er ved at være en af verdens største producenter og eksportører

af madvarer. Vores samlede størrelse og erfaring er meget attraktivt for vores kunder og er noget, der er helt unikt for os, siger administrerende direktør i Tulip Ltd Steve Francis.

### MURE BRYDES NED

Både Tulip Ltd og Danish Crown UK har begge tidligere leveret til Tesco. Nu samles alle Tesco-aktiviteter under Danish Crown UK.

- Tulip Ltd's position som den største svineproducent i Storbritannien, Danish Crowns styrke og et brand som Danepak gør os meget attraktive for Tesco, siger Steve Francis.

Danish Crowns direktør i England, Lars Albertsen, er også meget glad for det nye samarbejde.

**- VORES KUNDER  
VIL FÅ EN BEDRE  
OPLEVELSE.**

*Lars Albertsen, direktør.*

- Det giver rigtig god mening at bryde nogle af de mure ned, der har været mellem Tulip Ltd og Danish Crown UK. Jeg er helt sikker på, at vores kunder vil få en bedre og mere

helstøbt oplevelse på den måde, siger Lars Albertsen.

### FLERE SAMARBEJDER

Som en del af det nye samarbejde vil han i fremtiden være en del af Tulip Ltd's ledelses-gruppe.

- Tulip Ltd og Danish Crown UK vil stadig være hver sin virksomhed, men der er ingen tvivl om, at vi i fremtiden vil opleve flere samarbejder som denne, understreger Lars Albertsen. ■

## TYSK INTERESSE FOR SPECIAL-GRISE

AF JENS HANSEN

Spørgelysten var stor, da Danish Crown var inviteret til at fortælle om projektet med at opdrætte grise uden brug af antibiotika på Deutsche Fleisch Kongres i Frankfurt.

Kongressen havde deltagelse af stort set alle tyske slagterier og forarbejdnings-virksomheder, der ville blive klogere på de seneste trends i kødbranchen.

- Det var meget interessant at opleve reaktionen fra både kunder og konkurrenter på det tyske marked. Blandt konkurrenterne var der ganske tydeligt en vis skepsis over for vores projekt, men blandt kunderne var der en del, der gerne ville høre nærmere om produktionsformen, fortæller eksportchef Thomas Skouv Hansen.

### USA VAR FØRST

Indtil nu har det først og fremmest været kunder på det amerikanske

marked, der har efterspurgt kød fra grise opdrættet uden brug af antibiotika, også kaldet OUA-grise.

Der er dog en spirende interesse på andre markeder, da der er grupper af forbrugere i mange lande, der fokuserer på forbruget af antibiotika i produktionen af svinekød.

For både tyske svineproducenter og slagterier er det langt mere kompliceret at etablere OUA-produktion, end det er i Danmark. Det skyldes, at meget få tyske svineproducenter har en fast aftale om at levere til et bestemt slagteri.

### RESPEKT OM DANSK KØD

- Nysgerigheden er rigtig stor. Jeg talte med en af vores tyske kunder, der gerne ville høre om projektet i detaljer. Mens vi står og taler sammen, så siger han pludselig: "Det overrasker mig ikke, at I er langt fremme med

OUA-produktion i Danmark. Danmark er for svineproduktion, hvad Tyskland er for bil-industrien."

- Den slags kommentarer er fantastisk at høre fra kunden og

viser med al tydelighed den respekt, der står om dansk svineproduktion og dansk kød, siger Thomas Skouv Hansen. ■



Danmark er for svineproduktion, hvad Tyskland er for bil-industrien, fik eksportchef Thomas Skouv Hansen (th) at vide af en kunde på en tysk messe.

Foto: Danish Crown.

Tulip Ltd har lyttet til ønsket fra McDonald's om at kunne samle en burger hurtigere. Foto: McDonald's.



# MCDONALD'S ER VILD MED TULIP LTD

## KÅRING: ÅRETS LEVERANDØR I STORBRITANNIEN.

AF MARIA FRANK

"Vi skal tættere på kunderne", lyder et af målene i 4WD-strategien. Og at det betaler sig at arbejde tæt

sammen med sin kunde, er Tulip Ltd's samarbejde med McDonald's i Storbritannien et godt eksempel på.

Den amerikanske burger-gigant har kåret Danish Crowns britiske datterselskab til årets leverandør i Storbritannien.

Kåringen er resultatet af et fire-årigt projekt, hvor Tulips fabrik i Bodmin har arbejdet tæt sammen med McDonald's med at justere bacon-produktionen, så den svarer til McDonald's ønsker.

Det har betydet, at produktet er blevet pakket anderledes, at holdbarheden er justeret, og at bacon nu blev leveret som kølevarer i stedet for frost.

### HURTIGERE BURGER

Ændringerne har medført, at McDonald's-medarbejdere i hele Storbritannien hurtigere kan samle burgere med bacon. Dermed har Tulips produkt tilføjet kunden mere værdi.

- Et af McDonald's største strategiske mål er at producere deres fast food-produkter hurtigere. Ved at ændre lidt på produktet, og hvordan det blev afleveret, var vi med til at skære sekunder af forberedelses-tiden og forbedre oplevelsen for McDonald's kunder og reducere omkostninger, siger Tulip Ltd's administrerende direktør Steve Francis.

- Det er et enestående eksempel på, hvordan vi kan skabe merværdi til vores kunder ved at forbedre deres forbrugers oplevelse, tilføjer han.

### SUCCES SKAL BREDES UD

Det er Danish Crowns koncernchef Jais Valeur enig i.

- Det er fantastisk, at Tulip Ltd har formået at få det gode forhold til McDonald's. Næste skridt for os som koncern bliver så at tage succesen og brede den ud. Hvis vi har så godt et samarbejde med McDonald's i Storbritannien, hvorfor kan vi så ikke brede succesen ud til resten af Europa?

- Baseret på vores gode samarbejde og den teknologi, vi har udviklet, burde vi kunne gøre det - og det er blandt andet det, der bliver fokus på i de kommende år, siger Jais Valeur. ■

## STREJKE I TULIP VAR IKKE OK

Tulips pølsefabrik i Svenstrup ved Aalborg var i to dage ramt af en overenskomst-stridig strejke, fordi en håndfuld medarbejdere på en af produktions-linjerne på dagholdet var utilfredse.

Det førte til, at hele afdelingen Pakkeri Nord nedlagde arbejdet kollektivt. De 69 strejkende

fik følgeskab af 12 kolleger på aftenholdet.

Da strejken fortsatte dagen efter den 1. december, blev der sat et møde op mellem Fødevareforbundet NNF og LO på den ene siden og Dansk Industri og Dansk Arbejdsgiverforening på den anden side.

Her erkendte lønmodtager-repræsentanterne, at arbejdsnedlæggelsen var i strid med overenskomsten.

Alligevel fortsatte aftenholdet strejken og blev derfor idømt en bod. Kollegerne på dagholdet slap, da de gik i arbejde igen næste morgen.

Strejken betød, at Tulip Food Company ikke kunne levere de aftalte ordrer til flere af sine kunder. ■

## 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

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

B: Svær

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



# MICKI SKAL I KAGEKAMP I JULEN

## TULIP-MEDARBEJDER ER IGEN MED I "DEN STORE BAGEDYST".

AF MICHAEL RAVN

For et år tilbage kunne man følge Micki Cheng i DR's succesprogram "Den Store Bagedyst", hvor kommunikationsmedarbejderen

i Tulip Food Company kæmpede sig gennem roulader, tærter og imponerende lagkager.



Micki Cheng (forrest i midten) er med i jule- og nytårsprogrammet af "Den Store Bagedyst".  
Foto: Carsten Mol/DR Presse.

Han gik i finalen, hvor han måtte se sig slået på målstregen. Til gengæld tog han revanche i jule- og nytårsudgaven i 2015, som han overbevisende vandt.

Nu skal han igen dyste om det eftertragtede trofæ i dette års jule- og nytårs-udgave af programmet på DR1. Sammen med Luna Richardt fra denne sæson er han et af fem hold, som skal kreere julekager og nytårs-mesterværker.

### KØKKEN-KAOS

- Åh, hvor er det vildt fedt at være med igen. Det bliver en fest - det kan jeg godt garantere. Programmet er allerede optaget, og Luna og jeg har en super god kemi. Det, tror jeg, vil skinne igennem på skærmen. Af en eller anden underlig grund har de valgt at sætte de to mest tids-optimistiske og uorganiserede deltagere på samme hold - så der er jo dømt køkken-kaos på forhånd, griner Micki Cheng.

Siden programmerne sidste år har han arbejdet fuldtids i Tulip og på freelance-basis haft job som vært på DR Ultra. Han kan godt mærke presset efter sidste år sejr.

- Jeg vil super meget gerne vinde. I starten var det bare sjovt og fedt at være med, men som udviklings-processen og prøve-bagningerne er skredet frem, synes jeg faktisk, vi har nogle geniale kager på menuen - så vi går all in og går efter titlen.

Med sidste års titel føler jeg også, at jeg bliver nødt til at give den alt, hvad den kan trække - og det er lidt en stress-faktor at have hængende over hovedet, siger Micki Cheng.

- Men jeg fik et chok, da jeg kom tilbage til teltet. Jeg havde næsten helt glemt, hvor stressende det er at stå i teltet og bage. Men det var en sjov oplevelse at få lov til at prøve det igen. Lige nu glæder jeg mig bare vildt meget til at se programmerne.

Programmerne sendes på DR1 den 25. og 29. december kl. 20.00. ■

## DOBBELT OP PÅ FLÆSKESVÆR

Kronsj! Mmm, hvem elsker ikke den knasende lyd og den salte smag af flæskesvær? Og hvem har ikke - mere eller mindre diskret - prøvet at redde et par ekstra stykker svær over på tallerkenen?

Nu bliver der rigeligt med flæskesvær til alle, for Danish Crown har lanceret en svinekam med dobbelt svær.

- Sprød svær, som kan fås fra mange af grisens udskæringer, er nærmest

uundværlig ved serveringerne i julen. Især svinekam med svær og ribbensteg er en yndet spise på julebuffeten og gerne en fast tradition på menuen til diverse lejligheder i julen. Derfor lancerer vi nu en svinekam med svær hele vejen rundt, så der er svær nok til alle, siger Søren Madsen fra Danish Crowns innovationscenter Meat Lab i Herning.

Her har man udviklet svinekammen med dobbeltsvær. Stegen fås både

på køl og på frost, og den er lige til at sætte i ovnen, da den er tilpasset en såkaldt gastro-bakke. Den er ridset, snøret og udskåret i hånden af svinekam med ekstra svær fra brystsiden.

Produktet sælges via Danish Crowns grossister til eksempelvis restaurationer og kantiner. ■



Svinekam pakket ind i flæskesvær - bedre bliver det vist ikke.  
Foto: Danish Crown.



VIDSTE DU AT...

- Bacon er en rigtig populær spise
- Jo, det ved du måske nok, men også i en grad, så Tulip Food Company producerede over 900 millioner skiver bacon sidste år
- Der skal virkelig mange stegepander til at riste dem

sprøde, så i stedet har vi regner det om til fodboldbaner

- 900 millioner skiver bacon fylder et areal på størrelse med 1300 fodboldbaner

## PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



# SVENSK JULESKINKE MED RØDKÅL OG HALLANDSK LANGKÅL

Julefrokoster med familie og venner kan ofte samle mange, så her har du en opskrift på en juleskinke til 10 personer.

Velbekomme!

## DET SKAL DU BRUGE

ca. 2 kg skinke med svær uden ben, letsaltet og evt. letrøget  
evt. hele nelliker

### GLASERING

1-2 spsk Dijon-sennep  
1 spsk rasp  
2 spsk rørsukker eller farin

### RØDKÅL MED ÆBLER

1 kg rødkål  
2-3 æbler  
1 stort løg  
25 g smør  
3 nelliker  
5 hele allehånde  
1½ tsk salt  
2 tsk sukker  
1 spsk vineddike

### HALLANDSK LANGKÅL

2 mellemstore grønkåls-stokke, ca. 1½ kg, eller 800-900 g grovhakket, frossen grønkål  
3 dl suppe fra skinken eller bouillon  
30 g smør  
1 dl piskefløde  
salt, peber, sukker

## SÅDAN GØR DU

Køb en saltet, letrøget skinke. Skinken kan tilberedes i ovn eller gryde. Det er vigtigt at bruge stegetermometer, så kødet ikke bliver tørt.

### I OVN:

Stik et stegetermometer ind i midten af skinken. Pak den i stanniol, og læg den i en bradepande. Sæt den

nederst i en kold ovn, og tænd på 160 grader. Steg ca. 2 timer, til centrum-temperaturen er 75 grader.

Eller sæt skinken i kold ovn uden stanniol, og steg den ved 125 grader i ca. 2 timer og tre kvarter.

### I GRYDE:

Læg skinken med sværen opad i en rummelig gryde. Tilsæt koldt vand, så skinken lige er dækket. Kog skinken ved svag varme under låg ca. 1¼ time, til centrum-temperaturen er 75 grader.

Snit rødkålen, og riv æblerne groft, eller skær dem i tynde både. Hak løget, og svits det i en gryde i smørret 5 minutter. Kom kål og æbler i gryden, og bland det. Tilsæt krydderier, salt, sukker og vineddike, og kog kålen ca. 40 minutter under låg. Smag kålen til.

Skyl grønkålen, rib den, og hak den groft. Kog kålen i suppe eller bouillon (frosset kål lægges i, som den er) uden låg ca. 20 minutter, til næsten al væsken er kogt ind. Brun smørret på en stegepande, og svits kålen et par minutter. Hæld piskefløden ved, og smag til med salt, peber og sukker.

Køl skinken lidt af, inden sværen og det meste af fedtkanten skæres af. Rør glaseringen sammen, og smør den på skinkens fedtkant. Skær evt. fedtkanten i ruder, og stik nelliker ned. Sæt skinken midt i ovnen ved 225 grader, til overfladen er gylden, 10-15 minutter. Pas på, den ikke bliver for mørk.

### TIPS

• Glaseringen kan også bestå af: 2 spsk Dijon-sennep, 1 spsk honning, 1 æggeblomme og 1 spsk rasp, som

røres sammen og står 2-3 minutter, til blandingen er blevet tykflydende

- Glaseringen kan også bestå af: 1-2 spsk Dijon-sennep rørt med 1 spsk flydende honning
- Rosmarin-kviste kan bruges i stedet for nelliker på fedtkanten af skinken
- Skinken kan også købes færdigkogt lige til at glasere. Pak skinken i stanniol, og lad den blive varm ved 150 grader, til centrum-temperaturen er 50 grader. Tag skinken ud. Skru ovnen op på 225 grader. Smør glasering på skinkens fedtkant, og stil den i ovnen, til glaseringen er gylden
- Hvis skinken er tørsaltet, skal den kun tilberedes, til centrum-temperaturen er 65 grader.

Opskriften er udarbejdet af Anne Skovgaard-Petersen og er fra [www.voresmad.dk](http://www.voresmad.dk). Du kan også finde opskrifter på [www.danishcrown.dk](http://www.danishcrown.dk).

## QR-KODE

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



# JUBILARER NOVEMBER/DECEMBER

<b>DANISH CROWN</b>	RINGSTED
BLANS	1. januar 2017
1. januar 2017	25 års jubilæum
30 års jubilæum	<b>Bo Renneberg Hansen</b>
<b>Kaj Damgaard</b>	Teknisk afdeling
Maskinværksted 2	
5. januar 2017	2. januar 2017
30 års jubilæum	30 års jubilæum
<b>Mogens N. Rønnov</b>	<b>Birgit Henriksen</b>
Pakkeri	Marketing, retail
14. januar 2017	4. januar 2017
30 års jubilæum	35 års jubilæum
<b>Marianne Sølbek</b>	<b>Esild Rohwedder</b>
Opskæring, aften	Skærestue 3
HERNING	SÆBY
18. januar 2017	2. januar 2017
35 års jubilæum	25 års jubilæum
<b>Verner Josefsen</b>	<b>Per Peter Hansen</b>
Frysehus	Udbening, kam
HOLSTED	13. januar 2017
5. januar 2017	35 års jubilæum
30 års jubilæum	<b>John Simonsen</b>
<b>Johannes Alfred Oesen</b>	Udbening, brystflæsk
Nedskæring	21. januar 2017
5. januar 2017	35 års jubilæum
30 års jubilæum	<b>Poul Erik Christensen</b>
<b>Villy Petersen</b>	Udbening forender
Tillidsmand	AALBORG
23. januar 2017	1. januar 2017
25 års jubilæum	30 års jubilæum
<b>Peter Ebsen</b>	<b>Bruno Ankjær Pedersen</b>
Nedskæring	Læssehold
HORSENS	5. januar 2017
8. januar 2017	30 års jubilæum
30 års jubilæum	<b>Michael L. Nielsen</b>
<b>Jørn Sørensen</b>	Slagtehold
Slagtegang	TULIP
9. januar 2017	RANDERS
30 års jubilæum	1. januar
<b>Frank Yves Lundgren</b>	25 års jubilæum
Opskæring	<b>Jørgen-Ole Bejlegaard Jensen</b>
27. januar 2017	Eksportchef
25 års jubilæum	SVENSTRUP
<b>Helle Damgaard Baslund</b>	25. januar
Laboratorium	35 års jubilæum
RANDERS	<b>Ole Bach Hansen</b>
15. januar 2017	Driftskontrol-assistent
25 års jubilæum	
<b>Claus Just</b>	
Danish Crown Group	
Risk Management	



## VIDSTE DU AT...

- Tulip producerede 10 millioner liter Mou-suppe sidste år
- Det er så meget, at det ville kunne have fyldt det olympiske svømmebassin i Rio næsten tre gange.





# TAK FOR ET GODT 2016

Snart er 2016 slut, og det er en god anledning til at kigge tilbage på året. Personligt synes jeg, at det har været et både spændende og travlt år – nok også mere hektisk end jeg havde forestillet mig.

Ikke at det er usædvanligt, når man begynder i et nyt job og oven i købet i en ny virksomhed. For eksempel har markedet været turbulent, men med en positiv udvikling for vores ejere.

Men jeg skal indrømme, at jeg ikke havde troet, at jeg for eksempel skulle rejse så meget til England – i lange perioder én gang om ugen – hvor det har overrasket, at vores store og ellers så solide datterselskab er ude af kurs.

## HJÆLPERE FRA EGNE RÆKKER

Sådan plejer det jo ikke at være. Tulip Ltd har i mange år bidraget væsentligt til overskuddet i Danish Crown. Jeg er sikker på, at det kommer vi til at opleve igen, selv om vi må indstille os på, at der går et par år med at få selskabet på ret køl.

Fokus lige nu er på at levere det, vi har lovet vores kunder i en hektisk julemåned på det engelske marked.

I den forbindelse vil jeg gerne takke de mange medarbejdere rundt om i koncernen, der har kastet sig ind i arbejdet med stor ildhu for at

videregive den viden og erfaring, som kan komme Tulip Ltd til gode. De har uden tøven stillet sig til rådighed langt væk hjemmefra, og jeg vil gerne her fortælle, at jeg værdsætter jeres indsats – såvel som jeres familiers opbakning.

## TRADITION FOR AT TILPASSE OS

Også her i Danmark oplever vi forandringer. Jeg er klar over, at vi kun lige har taget hul på vores nye strategiplan 4WD, og at mange stadig kan føle sig usikre på, hvad den vil bringe dem.

Det forstår jeg godt. Men jeg kan love, at jeg sammen med de øvrige ledere arbejder intenst på at følge op på de overordnede linjer, der er meldt ud, så organisationen hurtigst muligt falder på plads, og den enkelte medarbejder får vished om, hvad han eller hun skal lave.

For nogle vil det betyde ændringer, men for de fleste vil det nok opleves som en fortsættelse af, at vi er i en virksomhed, der altid har været vant til at tilpasse sig nye tider og nye krav.

## DYGTIGE OG DYNAMISKE

Jeg er stolt over at stå i spidsen for så dynamisk en virksomhed med så engagerede medarbejdere, der gang på gang viser, at de kan løse de opgaver, vi står overfor. Og

som er parate til at gøre en ekstra indsats, når det kræves.

I dagligdagen er vi afhængige af hinanden. Ingen produktion kan glide effektivt uden dygtige slagteri- arbejdere, uden håndværkere, som straks er på pletten og fikser maskineriet, uden it-medarbejdere, der får produktions-it til at fungere. Eller uden medarbejdere på kontoret, der varetager opgaver, som ganske vist ikke hører til kerne-aktiviteten at fremstille mad, men ikke desto mindre er vigtige for at drive virksomheden bedst muligt.

## TAK FOR JERES STORE INDSATS

Til jer alle sammen vil jeg gerne sige en stor tak for det arbejde, I har lagt i Danish Crown-koncernen i dette år. Jeg tror på, at vi kan opnå store resultater i fremtiden, når vi hjælper hinanden.

Efter en travl tid – ikke mindst her op til jul – kan langt de fleste af os se frem til nogle fridage. De er ikke så mange i år, men jeg håber, at I vil nyde dem. De er velfortjente.

Og så vil jeg ønske jer alle en glædelig jul og et godt nytår. Jeg ser frem til 2017.

## 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 Erik Eisenberg (ansvarshavende)

## REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

12. december 2016

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

## REDAKTIONSUDVALGET



**Flemming Nielsen**  
slakteriarbejder,  
Danish Crown Pork  
Herring



**Lars Steffensen**  
arbejdsmiljø- og  
miljørepræsentant,  
Danish Crown Pork  
Ringsted



**Henning Lønstrup**  
tillidsmand,  
Danish Crown Beef  
Aalborg



**Tina M. Madsen**  
produktionschef,  
Danish Crown Beef  
Holsted



**Ole Carlsen**  
fabriksdirektør,  
Danish Crown Pork  
Blans og Skærbæk



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



**Michael Ravn**  
kommunikations-  
ansvarlig  
Tulip



**Jeppe Bjerre Trans**  
journalist-  
praktikant,  
Danish Crown  
Randers



**Lisbeth Carøe**  
redaktør,  
Danish Crown  
Randers