

# VI ER FRA 77 LANDE

S6-9

MELD DIG  
SYG ONLINE  
S5



## DET KAN DU LÆSE I KROGEN

### SIDE 5

#### NY SYGE-MELDING

De gamle tro- og love-erklæringer på papkort, der skulle sendes med posten, bliver fra 2017 erstattet af en ny og smartere løsning, når du skal melde dig syg.

### SIDE 5

#### OG VINDEREN ER...

Så er der udtrukket de lokale vindere i læserundersøgelsen af Krogen. Se, hvem den heldige er på din fabrik.

### SIDE 10

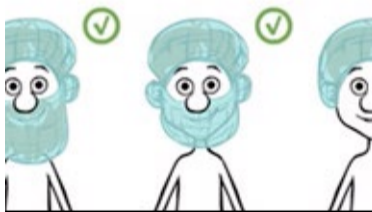
#### ARBEJDS-ULYKKER

Arbejdsmiljøet skal forbedres, bebuder Jais Valeur i den nye strategi-plan. Læs, hvordan det skal ske i praksis ude på gulvet.

### SIDE 11

#### TEGNEFILM FOR ALLE

To nye tegnefilm skal gøre det nemt at forstå, hvordan du bruger håret og skægbind korrekt, ligesom håndtering af kød bliver illustreret kun med billeder. De er skabt, så alle i koncernen umiddelbart kan se budskabet.



### BAGSIDE

Leder, Jais Valeur: Fire-hjulstrækkeren er nu på vej fremad.

### FORSIDE + 6-9

Ved du, hvor mange nationaliteter, der arbejder i Danish Crown-virksomheder i Danmark? Måske flere, end du regner med. Mød nogle af dine kolleger fra hele verden, og find ud af, hvem der savner de mange Porscher i sit hjemland.

Forsidefoto: Claus Petersen.

# - VI HAR BRUG FOR HINANDEN

## NY FORMAND FOR TILLIDSFOLK: SAMARBEJDE ER VEJEN FREM.

### AF LISBETH CARØE

Tillids-repræsentanter på tværs af de danske virksomheder i Danish Crown-koncernen har fået ny formand.

Brian Vestergaard har afløst Paul Erik Schallert, og dermed er det nu en Danish Crown Pork-mand, der har taget over efter en Tulip-kollega. Brian Vestergaard blev valgt uden mod-kandidater som formand for Tillidsmands-kollegiet.

Den nye formand er godt kendt med tillidshvervet. I ni år har han været Blans-kollegernes fortaler, og han er næstformand i SFU, Svinekøds-divisionens Forretnings-Udvalg, hvor tillidsfolk og ledelsen mødes og drøfter forhold om virksomheden.

### SER FREMAD

Det har han været også i den periode, hvor samarbejdet har knirket, men det har parterne lagt bag sig.

- Mit ønske er at bygge et godt samarbejde op, for vi har brug for hinanden. Det gælder dels mellem tillids-repræsentanterne og ledelsen, dels imellem vi tillids-folk. Vi får ikke noget ud af at bekriige hinanden, så jeg synes, vi skal bygge videre på de gode ting fra det seneste SFU-seminar, siger Brian Vestergaard.

Du kunne læse om SFU-seminaret i artiklen "Kunsten at samarbejde" i oktober-nummeret af Krogen.

### LYS FOR ENDEN

Den nye formand understreger, at det gode samarbejde skal befæstes, fordi kollegerne vil nyde godt af, at tillids-folk og ledelse arbejder sammen.

- Vi står over for en spændende tid. Den første udfordring er, at vi mangler grise, og det skal vi prøve at løse i fællesskab, så vi kan bevare arbejdspladser. Med de penge, der er meldt ud, der skal investeres i danske slagtesvinestalde, synes jeg, at vi kan se et lys for enden af tunnelen, lyder det en anelse optimistisk fra Brian Vestergaard.

Han erklærer sig positiv over for den nye 4WD-strategi, som Danish Crown-koncernen netop har lanceret. Som han siger, er det sød musik for en tillidsmand at høre, at virksomheden vil vokse, for så betyder det ikke fyringer.

### - VI MANGLER GRISE, OG DET SKAL VI LØSE I FÆLLESSKAB.

*Brian Vestergaard,  
formand for Tillidsmands-  
kollegiet.*

Men han ser frem til at få mere at vide om strategien. Foreløbig har han kun set en videofilm og læst om den i pressen, så han vil gerne have mere uddybende information, inden han forholder sig mere konkret til den. ■

### NI MED I FRONT

Forretningsudvalget er ledelsen i Tillidsmands-kollegiet. Ved valget den 3. november blev ni medlemmer valgt for de næste to år.

Samtidig blev det vedtaget, at hver fabrik kun må have ét medlem af forretningsudvalget.

Ud over formanden Brian Vestergaard er de øvrige Pork-folk Paul Sejer, Skærbæk, Torben Lyngsø, Ringsted, Thomas L. W. Hansen, Rønne, og Kurt Høj, Herning, mens Tulip er repræsenteret af Paul Erik Schallert, Aabenraa, og Tina Brunsgaard, Svenstrup. For Beef sidder Villy Petersen, Holsted, og for DAT-Schaub Lars Bønnelykke, Esbjerg.

Udvalget konstituerer sig på næste møde.



*Brian Vestergaard er rykket frem som formand for Tillidsmands-kollegiet. Arkivfoto.*

Fabrikken er nedlagt, men medarbejderne fra Danish Crown er i stor stil kommet i job. Arkivfoto.

## SEKS ER FAST-ANSAT

Danish Crown i Rønne har succes med at integrere flygtninge. Slagteriet har fast-ansat seks ud af ni deltagere fra det første hold flygtninge i erhvervspraktik, og et nyt hold er i gang.

Det var baggrunden for, at beskæftigelsesminister Jørn Neergaard Larsen (Venstre) og Bornholms borgmester Winni Grosbøll (Socialdemokratiet) besøgte slagteriet den 31. oktober.

De ville gerne have inspiration til succesfuld integration af flygtninge, og det har Danish Crown gjort en indsats for ikke kun i Rønne, men også i blandt andet Blans, Sæby og Ringsted.

Den lokale miljømedarbejder Susi Bjerregaard og produktionsdirektør Per Laursen fortalte politikerne om Danish Crowns erfaringer, om samarbejdet med kommuner og jobcentre og gav deres bud på, hvordan integrationen kan lykkes endnu bedre.

### JOB BAGEFTER

Der blev blandt andet lagt vægt på betydningen af, at Danish Crown har været i stand til at tilbyde deltagerne job efter endt praktik.

Også elementer som fysisk træning, undervisning i dansk og en basal forståelse for dansk lønmodtager-kultur blev betonet som centrale i en vellykket job-integration.

Beskæftigelsesminister Jørn Neergaard Larsen fandt praktikforløbene med kombinationen af faglig opkvalificering, sprog og forståelse for det danske arbejdsmarked yderst interessant.

Borgmester Winni Grosbøll betonede vigtigheden af virksomhedernes indsats, hvis integrationen af flygtningene i Danmark skal lykkes. Hun nævnte Danish Crowns indsats og de særlige muligheder, det giver, når virksomhederne etablerer hele hold med praktikanter.

# 9 UD AF 10 ER VIDERE

## 89 PROCENT FRA FAABORG HAR FÅET AFKLARET DERES FREMTID VED JOBBANKENS LUKNING.

### AF JEPPE TRANS

89 procent af de fyrede medarbejdere fra Danish Crown i Faaborg har fået afklaret deres job-situation. Det er status efter lukningen af jobbanken den 11. november.

Resultatet vækker tilfredshed hos Jimmy Andersen. Han er tidligere tillidsmand på slagteriet og har fungeret som bestyrer for jobbanken indtil lukningen.

- Det ser godt ud, og jeg er glad for, at vi har fået hjulpet så mange videre i arbejde, siger Jimmy Andersen.

### FLERE KAN KOMME I JOB

Lotte Lind Holm, HR-kordinator for socialplanen i Faaborg, er også tilfreds med, at jobbanken har hjulpet så mange videre.

Hun peger desuden på, at flere af de medarbejdere, der endnu ikke har fået nyt job, har fået tilbudt forskellige kurser for at give dem større chancer for at finde et nyt arbejde. Blandt andet tilbydes sprogkurser til udenlandske medarbejdere.

**- JEG ER GLAD FOR, AT VI HAR HJULPET SÅ MANGE VIDERE.**

*Jimmy Andersen, jobbank-bestyrer.*

- Der har for eksempel været en større gruppe medarbejdere fra Burma og Vietnam, der har haft svært ved at få nyt job på grund af sprog-barrieren. Det forsøger vi

at løse ved blandt andet at tilbyde sprogkurser til dem i samarbejde med Faaborg-Midtfyn Kommune. Det kan forhåbentligt være med til at hjælpe dem videre i nye jobs, siger Lotte Lind Holm.

Samme holdning har Jimmy Andersen.

- Det er klart, at der åbner sig nogle flere job-muligheder, når de lærer sproget bedre. De er jo gode til at arbejde, så jeg tror på, at der kan være jobs til dem, når de er blevet lidt bedre til dansk, siger Jimmy Andersen.

Jobbanken har hjulpet tidligere medarbejdere videre de seneste ni måneder, efter Danish Crown i Faaborg lukkede i februar. ■

### HER HAR DE FÅET JOB

	Antal medarbejdere	Procent
Har fået andet job hos Danish Crown	96	24%
Har fået job hos et andet firma	248	61%
Er gået på pension/efterløn	18	4%
Job-situation er ikke afklaret	43	11%
<b>I alt</b>	<b>405</b>	<b>100%</b>



# MØD MARTIN

MARTIN PEDERSEN ER MED I TALENT-PROGRAMMET. HAN ER EN AF DE MEDARBEJDERE, DU KAN MØDE PÅ DANISH CROWNS NYE HJEMMESIDE.

AF ASKE GOTT SØRENSEN  
FOTO MARTIN SØNDERBY

Hvert år prikker Danish Crowns afdelinger en række unge mennesker i virksomheden på skulderen og tilbyder dem en plads på Danish Crowns interne talent-program. Her uddannes medarbejdere med potentiale til at blive leder til at tage over, når det kræves.

En af de medarbejdere er Martin Pedersen, som du kan se en video om på [www.danishcrown.dk](http://www.danishcrown.dk) under "Job" og "Mød en medarbejder".

#### MERE UDDANNELSE

Han er mestersvends-afløser og drømmer om at blive mester for en afdeling. Han kan snart se enden på kurset.

- Der kan lynhurtigt ske ting og sager i denne her virksomhed, hvis man er omstillings-parat og har potentiale. For mit vedkommende er drømmen at blive mester, men der er andre på kurset, som vil ud og se verden og får den mulighed. På den måde er det fedt, at man kan komme frem i leddene, hvis man er seriøs i sit arbejde, siger Martin Pedersen.

Det kræver, at kursisterne tager kurser i ledelse og økonomi på merkonom-uddannelsen, og samtidig at de lever op til de forventninger, som Danish Crown har til sine ledere.

Som en del af programmet skal kursisterne udstationeres. Martin



Martin Pedersen er mestersvends-afløser og en af de medarbejdere, der bliver portrætteret på den nye hjemmeside [www.danishcrown.dk](http://www.danishcrown.dk).

Pederen tog en måned på slagteriet i Horsens, hvor han fulgte mesteren for slagtekæden.

#### SÆRLIGT SAMMENHOLD

Det var der en god grund til. Selvom der er mulighed for arbejde på Danish Crowns internationale afdelinger, håber han på at blive i Herning.

- For det første havde jeg lige købt hus og fået en bette, men samtidig har jeg ikke nogen vilde drømme om at komme langt væk. Jeg skal være ved Danish Crown resten af mit liv, og jeg kan ikke undvære de kolleger eller den jargon, der er på et slagteri. Der er noget helt specielt ved sammenholdet på et slagteri, mener han.

Derfor er håbet også at blive på slagtekæden i Herning, når hans egen mester en dag går på pension.

- Jeg er her otte timer om dagen, og jeg har det rigtig godt her. Jeg er stolt af mit erhverv og af at være en del af så stor en eksport-virksomhed. Vi er første led i en vigtig produktion, så alt skal være i orden. ■



Danishcrown.dk er blevet fornyet.

## NY HJEMMESIDE DESIGNET TIL MOBIL OG TABLET

En række håndtegnede ikoner med illustrationer fra Danish Crowns vidt-forgrenede verden af produkter, ejere, mad, medarbejdere og meget mere. Det er nogle af grund-elementerne på Danish Crowns nye hjemmeside.

Illustrationerne er inspireret af den måde, mange i dag er vant til at navigere på smartphone og tablet via ikoner for forskellige applikationer. Hele hjemmesiden er optimeret til mobile enheder. Dermed imødekommes en støt stigende trafik fra disse platforme.

Som koncern-hjemmeside er [danishcrown.dk](http://danishcrown.dk) indgangen til virksomheden for mange målgrupper, der hurtigt skal kunne orientere sig og få adgang til områder, de har særlig interesse i. Også her er ikonerne tænkt som en hjælp til at sortere indholdet i undertemaer og pege den besøgende i den rigtige retning.

I første omgang er det den danske udgave af hjemmesiden, der er lagt om. Også den engelske og tyske udgave af hjemmesiden vil blive lagt om. ■

# KLIK – KLIK – KLIK: JEG ER SYG I DAG

## NY ELEKTRONISK LØSNING SKAL GØRE DET MERE BRUGER-VENLIGT AT MELDE SIG SYG.

AF LISBETH CARØE

Har influenzaen lagt dig i seng, eller har du været uheldig at brække hånden til en sportskamp, er der ingen vej udenom: Du må melde dig syg.

Fra nytår bliver det lidt nemmere. Der er udviklet et nyt elektronisk værktøj, som du kan gå ind på fra både computer, tablet og mobiltelefon.

Det gælder såvel produktionsmedarbejdere i Danish Crown Pork og Beef, Tulip og DAT-Schaub som håndværkerne.

### VÆK MED PÅKORT

Tillidsmændene har længe gerne villet modernisere systemet, hvor man som produktionsmedarbejder og håndværker melder sig syg ved at udfylde en tro- og love-erklæring på et papkort, som sendes med postvæsenet til virksomheden.

Efter omlægninger i PostNord er problemet blevet aktualiseret, for de sygemeldte risikerer ikke at kunne overholde reglerne om, at den

skriftlige sygemelding skal være arbejdsgiveren i hænde på tredjedagen.

### FRAVÆR SKAL REGISTRERES

Nu har en gruppe af tillidsfolk i samarbejde med ledelsen i Pork strikket en elektronisk løsning sammen, der letter fremgangsmåden. På det seneste møde i KSU (Koncern-Samarbejds-Udvalg) har de øvrige parter tilsluttet sig den fælles lokalaftale.

Den træder i kraft den 1. januar 2017. I stedet for en tro- og love-erklæring hedder det nu en fraværs-registrering.

På [www.kronenet.dk](http://www.kronenet.dk) skal du senest på tredjedagen klokken 10 udfylde en fraværs-registrering. Den ligger som noget nyt på både dansk, polsk, tysk og engelsk. Det er også nyt, at du kan få læst teksten op.

### GÅ PÅ MED SMARTPHONE

Skulle der være enkelte medarbejdere, som ikke har computer, er det aftalt, at de kan få deres mester til at udfylde den elektroniske sygemelding, når de ringer om morgenen på første sygedag. Alle skulle dermed være tilgodeset.

- Det er et kæmpe skridt i den rigtige retning. Det bliver væsentligt nemmere at melde sig syg, når man kan bruge sin smartphone, og er man ordblind, kan man få læst teksten op. Jeg har store forventninger til, at det kommer til at fungere, siger Karsten Thomsen.

Han er tillidsmand i Sæby og har sammen med kollegaen i Blans, Brian Vestergaard, været med til at skrue den nye løsning sammen.

### DOKUMENTATION I ORDEN

Brian Vestergaard er enig i, at det er et skridt i den rigtige retning, men lægger heller ikke skjul på, at tillidsfolkene principielt synes, det burde være nok, at kollegerne ringer til deres mester for at rapportere sygdom.

### - DET ER ET KÆMPE SKRIDT I DEN RIGTIGE RETNING.

Karsten Thomsen,  
tillidsmand.

Produktionsdirektør i Danish Crown Pork Per Laursen er tilfreds med moderniseringen, som har været undervejs siden i foråret. Om ledelsens begrundelse for at holde fast i en skriftlig sygemelding siger han:

- Vi er nødt til at have nogle regler og et vist system, når vi er så stor en virksomhed. Halvdelen af vores fabrikker har over 1000 mand ansat, så vi skal have en form for hånd i hanke med fravær. Det er også en tryghed for medarbejderne, at det kan dokumenteres, de har meldt sig syg rettidigt, siger Per Laursen.

### - DET ER OGSÅ EN TRYGHED FOR MEDARBEJDERNE, AT DET KAN DOKUMENTERES, DE HAR MELDT SIG SYG RETTIDIGT.

Per Laursen, produktions-  
direktør.

Han peger på, at det falder i tråd med, at der er tanker om, at mere og mere kommunikation med medarbejderne kommer til at foregå elektronisk i stedet for fysiske breve. Det kunne for eksempel være ansættelsesbrev, indkaldelser til kurser og besked om feriepenge, der sendes til medarbejdernes E-boks. ■

## OG VINDEREN ER...

AF LISBETH CARØE

Krogen udlovede tre flasker rødvin på hver fabrik til den heldige vinder i lodtrækningen blandt de medarbejdere, der i september svarede på spørgsmål om medarbejderbladet.

Nu har det eksterne analysefirma People & Performance samlet besvarelserne ind og trukket en vinder i bunken af besvarelser. Nedenfor kan du se, hvem der kan glæde sig til at nyde et godt glas.

Krogen vil gerne takke dem, der tog sig tid til at svare på spørgsmålene. Besvarelserne skal gøre os klogere på, hvad læserne synes om medarbejderbladet, og de danner afsæt for næste skridt, hvor vi går mere i dybden med læsernes oplevelser og deres ønsker til bladet. ■



Tillidsmændene har på Krogens vegne overrakt præmierne til de lokale vindere. Her er det tillidsmand Torben Søgaard Hansen, der giver Peter Daarbak fra Tulip i Esbjerg den velfortjente gevinst for at give sin mening til kende om medarbejderbladet.

### TULIP

Vejle – Lasse Thomsen  
Aalborg – Lars Ole Hansen  
Esbjerg – Peter Daarbak  
Aabenraa – Jesper Stjerne  
Svenstrup – Helle Thomsen

### DAT-SCHAUB

Esbjerg – Kent Sejrskilde

### BEEF

Aalborg – Henning Lønstrup  
Holsted – Carsten Fyhn,  
slagterkæde  
Sdr. Felding – Jan Meldgaard

### PORK

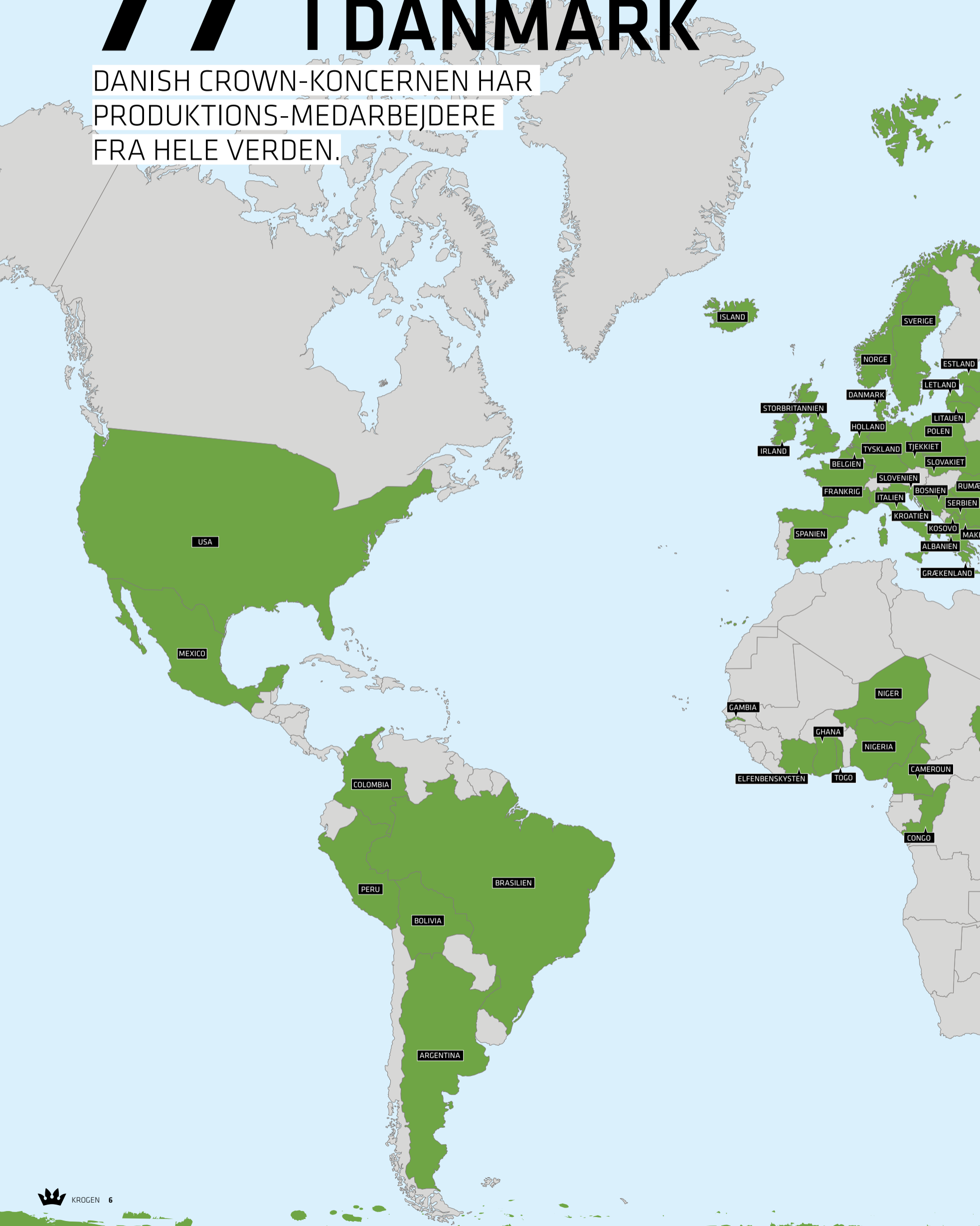
Blans – Hans Kurt Madsen,  
opskæring  
Herning – Karina Graversgaard,  
skærehal  
Horsens – Brian Pedersen,  
opskæring  
Ringsted – Christian  
Christophersen, skærestue 3  
Rønne – Susanne Nielsen,  
pakkeri  
Skærbæk – Kim Asbjørn  
Nielsen, slagtergang  
Sæby – Jens Ole Thomsen, kam.

På Scan-Hide er der ikke delt spørgeskemaer ud og derfor heller ikke modtaget nogen svar, oplyser People & Performance, som også gør opmærksom på, at tillidsmanden på terminalen i Danish Crown Kolding ikke har modtaget nogen besvarelser. De to steder har der altså ikke kunnet udtrækkes en vinder.



# 77 NATIONALITETER I DANMARK

DANISH CROWN-KONCERNEN HAR  
PRODUKTIONS-MEDARBEJDERE  
FRA HELE VERDEN.





### **LIDIA OG TOMASZ WAWRZYNIAK - POLEN, PAKKERIARBEJDER OG DYBTRÆKKER I SDR. FELDING.**

Lidia og Tomasz er gift og kommer begge oprindeligt fra Poznan i Polen. Tomasz har arbejdet på slagterier i Polen, Tyskland og Sverige, og han har siden 2010 været dybtrækker hos Danish Crown i Sdr. Felding.

I begyndelsen blev Lidia og parrets to børn boende i Polen, mens Tomasz boede i Danmark og kørte de ca. 1.000 kilometer frem og tilbage til Poznan to gange om måneden

for at se familien. Efter ca. fire år flyttede Lidia og børnene dog med til Danmark, og Lidia fik arbejde i Sdr. Felding som pakkeriarbejder.

Lidia og Tomasz er begge rigtig glade for at bo i Danmark, selvom der ifølge dem er stor forskel på kulturen i Polen og Danmark.

- I Polen er mange katolikker, så de går ofte i kirke. Det er meget anderledes i Danmark, og danskerne bruger slet ikke kirken lige så meget, siger Tomasz Wawrzyniak.



## **LIDIA OG TOMASZ TRIVES I DANMARK**

### **JOSÉ LÆNGES EFTER L.A.'S FEDE BILER**

#### **JOSÉ ALFONSO COVARRUBIAS - USA, SLAGTERIARBEJDER I KAM OG BRYST-AFDELINGEN I HORSSENS.**

José har boet i Danmark siden 1993. Hans danske kone arbejdede et år som au pair i Los Angeles, hvor José mødte hende. Da hun skulle hjem til Danmark, valgte José at tage med. Han har blandt andet arbejdet som kok i Danmark, inden han kom til Danish Crown i Horsens i 2006.

José savner sin familie i USA, men også det californiske solskinsvejr er noget, han kigger langt efter i Danmark. Han er desuden interesseret i biler, og også her adskiller Danmark sig fra det mere fashionable L.A.

- I Californien vrimlede det med Porscher, mens jeg her i Danmark kører rundt i en goddamn Peugeot!, som José siger.



### **PAUL SAVNER SINE DRENGE I GHANA**

#### **PAUL TEYE - GHANA, MEDARBEJDER HOS DAT-SCHAUB I HORSSENS.**

Paul har boet i Danmark i ni år og har arbejdet hos DAT-Schaub i syv år. Hans kone er fra Holland, men hun har i mange år arbejdet og boet i Danmark. De mødtes i Ghana, da hun var på ferie der, og det endte med, at

Paul flyttede med hende til Danmark for at blive gift.

Paul trives godt i Danmark, men han savner dog sine to drenge på 11 og 17 år, som stadig bor i Ghana.

- Det er ikke rart, at de er så langt væk. Jeg håber snart, de kan komme og besøge mig, siger Paul Teye.





**ALI MOUZ HESSO, STATSLØS  
KURDER, SLAGTERIARBEJDER  
I HORSSENS.**

Ali kom til Danmark i 2010 som flygtning fra Syrien. Han er nu i gang med at søge permanent opholdstilladelse i Danmark. Han har været hos Danish Crown i Horsens i to et halvt år. Først som lærling i forbindelse med sin uddannelse til industrislagter – og siden som fastansat efter han gjorde sin uddannelse færdig.

Meget af hans familie er stadig i Syrien, men Ali er fast besluttet på at starte en ny tilværelse i Danmark. Her spiller hans arbejde hos Danish Crown en stor rolle.

- Det er vigtigt for mig at have et arbejde, og jeg ville aldrig tage imod kontanthjælp for eksempel. Jeg vil klare mig selv, som han siger.



**ALI VIL STARTE FORFRA I HORSSENS**

**JERYLE PEDERSEN – FILIPPINERNE,  
SLAGTERIARBEJDER I HORSSENS.**

Jeryle har boet i Danmark i over 20 år. Hendes mor blev gift med en dansk mand, da Jeryle var 10 år, og siden har hun boet i Danmark. Hun har været ansat i Danish Crown siden 2007, da hun begyndte på slagteriet i Nykøbing Mors.

Jeryle trives godt med at have to kulturer tæt inde på livet, selvom hendes to hjemlande ligger på hver sin side af Jorden.

- Mange af traditionerne i Danmark og Filippinerne er de samme, så det er nemt nok. Jeg føler mig som lige meget dansker og filippiner, siger Jeryle Pedersen.



**JERYLE ER LIGE MEGET FILIPPINER OG DANSKER**



**JEREMIE MØDTE SIN MAND I VEJLE**

**JEREMIE VILLACASTIL –  
FILIPPINERNE, BAKKEVASKER  
HOS TULIP I VEJLE.**

Jeremie kom til Danmark for seks år siden, da hun fik job som au pair-pige. I slutningen af sit au pair-ophold mødte hun mere eller mindre tilfældigt sin mand på Vejle Banegård. Kort efter blev Jeremie gravid, og hun besluttede sig for at blive i Danmark.

Hendes mand arbejder på Tulip i Vejle, og igennem ham fik Jeremie også arbejde på fabrikken.

Hun savner mest det varme vejr i Filippinerne, og så savner hun sin mor.

- Heldigvis kommer min mor snart til Danmark, og så skal hun være her i tre måneder for at hjælpe med børnene. Det bliver dejligt, siger Jeremie Villacastil.





## ÆRES-MEDALJE TIL KUNDE

En af Danish Crowns store, trofaste kunder er blevet hædret med Dansk Eksportforenings Diplom og Hans Kongelige Højhed Prins Henriks Æresmedalje.

Det drejer sig om Mr. Kudara, der er præsident og øverste leder for Marudai Food Co., der er blandt Japans fire største kød-virksomheder og er Danish Crowns ældste kunde i Japan. Marudai har siden midten af 70'erne aftaget produkter fra Danish Crown i Horsens.

Mr. Kudara får netop prisen for gennem mange år at have været en tro aftager af danske varer og en meget værdsat samarbejdspartner for Danish Crown.

- Prisen er et unikt symbol på de gode relationer mellem Mr. Kudara og Danmark. Det er en særlig anerkendelse, som kun få personer får, men det er meget velfortjent, siger administrerende direktør i Danish Crown Pork Søren F. Eriksen.

- Prisen er samtidig et symbol på en lang historie med gode relationer mellem Marudai og Danish Crown. Marudai var en af de første importører af dansk svinekød til Japan, og Mr. Kudara selv etablerede helt fra begyndelsen stærke relationer med sine forretnings-forbindelser i landet, tilføjer han.

Marudai Food Co. aftager årligt 16.000 tons fra Danish Crown. Det er blandt andet produkter som kamme, brystflæsk og nakker, der skibes af sted fra Danmark.

Marudai Food Co. er den eneste japanske kød-virksomhed, der har en inspektør udstationeret fast i Danmark. Inspektøren pendler mellem Danish Crown i Horsens og Herning, hvor han tjekker kvaliteten på de varer, Marudai aftager fra de to afdelinger.

Æresmedaljen blev overrakt af den danske ambassadør i Japan, Freddy Svane, ved en højtidelighed på ambassaden i Tokyo.

# FÆLLES OM AT GØRE ARBEJDSMILJØET BEDRE

## PRODUKTIONS-DIREKTØR: VI SKAL HJÆLPE HINANDEN FOR AT NÅ I MÅL.

### AF LISBETH CARØE

Antallet af arbejdsulykker er uacceptabelt højt, og det skal vi gøre noget ved.

Det er meldingen fra koncernchef Jais Valeur i forbindelse med, at Danish Crown-koncernen har lagt sin nye strategi frem. Den, der hedder 4WD – 4 Wheel-Drive eller fremad.

Det er et budskab, der glæder en af dem, som har ansvar for arbejdsmiljøet.

- Det er positivt, at det har Jais' opmærksomhed, og at det er blevet en mere aktiv del af vores strategi. Det betyder jo, at der er opbakning til, at vi skal gøre en indsats for at bringe arbejdsskaderne ned, siger produktions-direktør Per Laursen.

### SKARPT MÅL

Sammen med fabrikscheferne i Pork har han sat et mål. Antallet af arbejdsskader pr. 1000 medarbejdere – det, der kaldes incidens – må maksimalt være 30 i gennemsnit, når det nuværende regnskabs-år slutter den 30. september 2017.

- Det vil sige, at incidensen skal være faldet med en tredje-del. Det er ambitiøst, siger Per Laursen.

Som han ser det, er vejen frem, at ledelse og medarbejdere går hånd i hånd.

- Vi vil det samme, og vi lykkes kun ved at hjælpe hinanden, slår han fast.

### PAS PÅ DIG SELV

Produktions-direktøren sætter en tyk streg under, at det altid først og fremmest er ledelsens ansvar, og det agter han ikke at løbe fra. Men han appellerer til, at medarbejderne også er klar til at tage et ansvar. For eksempel ved at tænke sig om, for det er ofte adfærden, der forårsager skader.

Det kan være, at medarbejderen glemmer eller måske ligefrem ikke vil bruge værnemidler. Eller at en maskine stopper, og man så lige jager til for at hive en halv gris ud, fordi det er hurtigere end at vente på, at strømmen til maskinen bliver afbrudt.

- Det er unødvendigt, og folk bør ikke komme til skade, fordi de ikke lige tænker sig om i farten. Det, skal vi hjælpe hinanden med, ikke sker. Alle skal passe på sig selv og kollegerne.

### ANDEN TYPE NU

- Vi ser desværre en tendens til, at ulykkerne flytter sig. Før var det knivskader. Men vi har fået bedre værnemidler, så nu handler det om god adfærd, for at vi kan få skader som følge af fald, klem, stød og slag ned, siger Per Laursen.

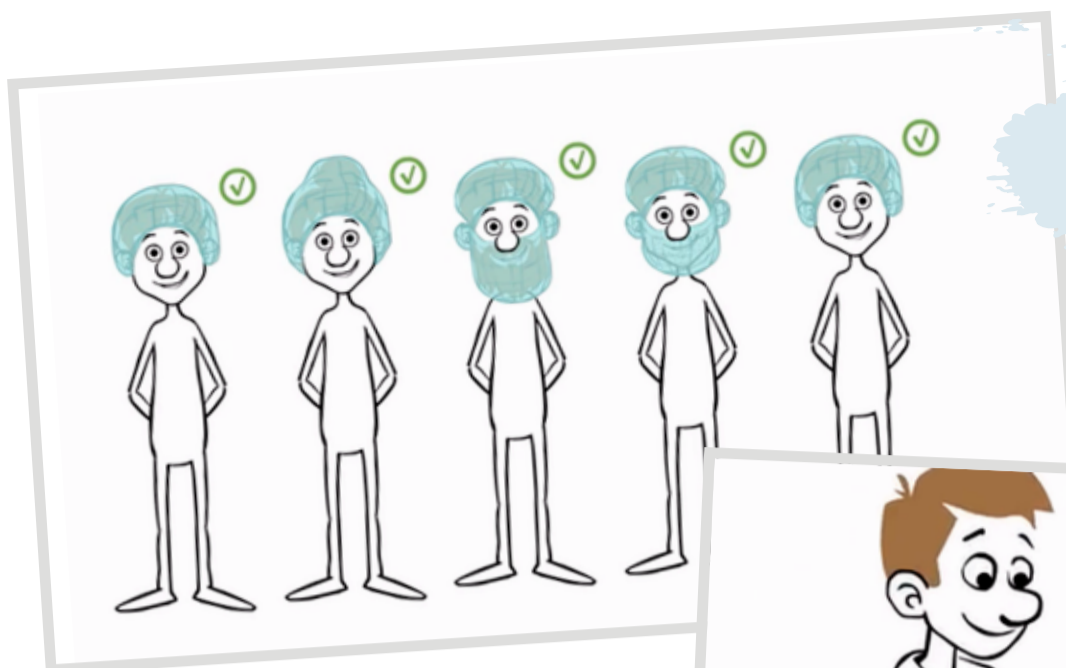
Hans tanke er, at Lean vil være et godt værktøj til at forebygge skader, fordi det giver en struktureret tilgang til at håndtere arbejdsmiljø. Og så er han tilbage ved, at det er medarbejdere og ledelsen, der gennem dialog og fælles indsats kan løfte opgaven med at få ulykkerne ned. ■

**- VI HAR FÅET BEDRE VÆRNEMIDLER. NU HANDLER DET OM GOD ADFÆRD.**

*Per Laursen, produktions-direktør.*

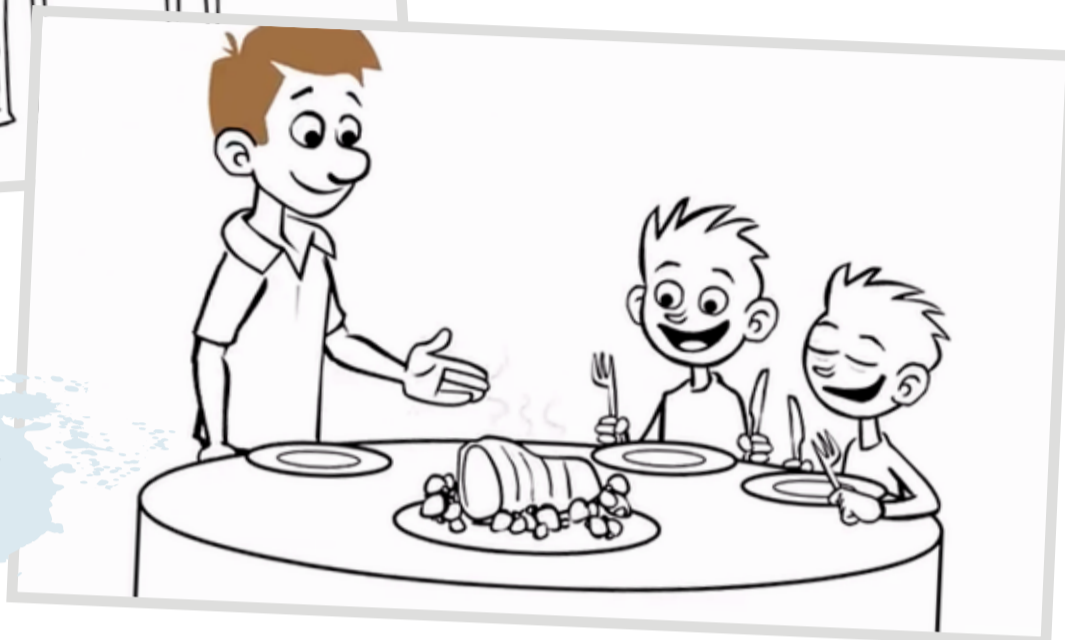


Strategi-planen 4WD fører med sig, at Danish Crown-koncernen sætter større fokus på arbejdsulykker.



Tegnefilmen minder i en enkel streg om, hvordan du bærer hårnet og skægbind korrekt.

Alle medarbejdere i Danish Crown-koncernen skal huske, at den mad, vi producerer, ender på familiens middagsbord. Derfor skal kvaliteten være i orden.



# DANISH CROWN GÅR TIL (TEGNE)FILMEN

## SMÅ FILM SKAL HUSKE DIG PÅ REGLER FOR FØDEVARE-SIKKERHED OG HYGIEJNE.

AF MICHAEL RAVN

Danish Crown-koncernen er til stede i mange forskellige lande. Men uanset hvor i verden vi producerer, har vi mange af de samme udfordringer, når det gælder en lang stribe forhold om kvalitet og fødevare-sikkerhed.

Nu er de første tegnefilm på vej ud i hele koncernen. De skal give medarbejderne en større forståelse for, at det er vigtigt at overholde reglerne for kvalitet, hygiejne og fødevare-sikkerhed.

- Overordnet arbejder vi alle med fødevarer, som skal spises af andre - også af vores egne familier. Vi har alle mange af de samme udfordringer, og som en del af én koncern tænkte vi, at vi må kunne finde en ny og mere fælles måde at arbejde med nogle af disse udfordringer på, forklarer chef for fødevare-sikkerhed i Dansk Crown Lena Bjertrup.

- Så vi tog kontakt til alle selskaber i koncernen for at høre om hver enkelt selskabs udfordringer i forhold til kvalitet, hygiejne og fødevare-sikkerhed. Tilbage meldingen var, at der var stor interesse for at skabe en fælles indsats, og nu er vi så klar med det første tiltag - i form af to tegnefilm, siger Lena Bjertrup.

### FÆLLES INDSATS

Også kvalitetschef Michael Larsen fra Tulip Food Company håber, at tegnefilmene er begyndelsen på et bredere samarbejde om fødevare-sikkerhed, hygiejne og kvalitet.

- Vi har på tværs af koncernen mange fælles berøringsflader og udfordringer, men vi valgte at begynde med at fokusere på dels korrekt brug af hårnet og skægbind, dels på generel korrekt håndtering af vores produkter.

- Det er udgangspunktet for det videre arbejde, og vi har været optaget af tanken om et enkelt univers, som kunne forstås uden hensyn til sprog - bortset fra, at humor har været et vigtigt element i vores fælles sprog, supplerer Michael Larsen.

**- VI HAR VÆRET OPTAGET AF TANKEN OM ET ENKELT UNIVERS, SOM KUNNE FORSTÅS UDEN HENSYN TIL SPROG.**

Michael Larsen, kvalitetschef.

Sammen med Lena Bjertrup udarbejdede han et oplæg til direktionen, hvor netop tegnefilm var den valgte kommunikationsform til medarbejdere i produktionen. Der blev nikked stort ja til ideen, og nu er de første to film klar til at blive taget i anvendelse.

### JA FRA DIREKTIONEN

Udviklingen af filmene er lavet gennem et samarbejde med koncern-kommunikation og en ekstern partner, og filmene er blevet testet undervejs og rettet til.

Planen er at lave en evaluering i første kvartal af 2017 og herefter træffe en beslutning om det videre forløb. ■



## TÆNK DIG OM

Fra den 1. november har svinebranchen i Danmark indført forhøjet beredskab på grund af risikoen for afrikansk svinepest, der er fundet i europæiske lande.

Som medarbejder på et svineslagteri skal du tage dig i agt for en række ting, så du ikke risikerer at bringe smitte med ind på din arbejdsplads. Hvad enten du er hjemme på weekend eller ferie i et af de ramte områder, eller du er på besøg for eksempel i forbindelse med jagt.

Se her, hvilke forholds-regler du skal tage.

## SÆRLIGT FOR FOLK I STALDEN

Især hvis du har din gang i stalden på slagteriet, skal du være yderst opmærksom over for smittefaren.

Har du været i et højrisiko-område (sort zone), skal der gå 24 timer, før du må gå i stalden.

Har du været i en rød eller grøn zone, er grænsen 12 timer.

Reglerne om 24 og 12 timer gælder for disse grupper:

- Staldmedarbejdere
- Håndværkere – både interne og fra eksterne firmaer
- Dyrlæger
- Konsulenter
- Andre, der kommer i stalden.

# ADVARSEL OM AFRIKANSK SVINEPEST

På grund af faren for smitte med afrikansk svinepest skal du undgå disse tre forhold, hvis du har været i et risiko-område (rød og sort zone):

### 1) TØJ OG FODTØJ:

- Du må ikke tage snavset fodtøj med til Danmark
- Hvis du har været på et landbrug, skal du skifte tøj og fodtøj, inden du når til den danske grænse
- Tøj og fodtøj skal vaskes grundigt, inden du bruger det igen
- Har du været i kontakt med husdyr i Østeuropa, og arbejder du med levende dyr i Danmark, skal du tage dig særligt i agt – kontakt Danish Crowns egenkontrol-afdeling

### 2) MAD:

- Du må ikke tage kødvarer med fra lande med svinepest hverken til at bruge i dit eget køkken i Danmark eller til din madpakke

- Det gælder alle produkter med kød - ferske, kogte, tørrede og røgede
- Forbuddet omfatter kød fra både tamsvin og vildsvin samt okse, får og ged

### 3) JAGT:

- Har du været på vildsvine-jagt, skal du skifte tøj og fodtøj samt gå i bad, inden du forlader risiko-området land
- Tøjet skal helst efterlades i landet. Men hvis du tager det med hjem, skal du putte det i en tætsluttende plastpose
- Tøjet skal vaskes ved min. 60° straks ved hjemkomsten til Danmark og må under ingen omstændigheder komme i direkte eller indirekte kontakt med husdyr

- **Al kontakt til husdyr i Danmark - især svin, men også kvæg, får og geder - skal undgås i 24 eller 12 timer efter hjemkomsten.**

Afdeling for Fødevarerikkerhed,  
Danish Crown  
November 2016

## OPKØB I SVERIGE

### FORÆDLINGS-FABRIK KØBT AF KLS UGGLARPS.

#### AF MARIA FRANK

Danish Crowns svenske datterselskab KLS Ugglarps AB har købt forædlings-virksomheden Chark-Produkter AB. De to virksomheder er vant til et tæt samarbejde, da KLS Ugglarps har leveret råvarerne til Chark-Produkter i mange år.

Chark-Produkter producerer leverpostej, pålæg og pølser. Virksomheden har i øjeblikket 50 medarbejdere og en omsætning på ca. 140 millioner svenske kr. Det svarer til 105 millioner danske kr.

- Chark-Produkter er en veldrevet virksomhed, siger KLS Ugglarps administrerende direktør Jonas Tunestål.

Han understreger, at der derfor ikke er planer om at ændre hverken strategi eller ledelse i virksomheden.

Chark-Produkternes administrerende direktør Olle Karlsson glæder sig også over ejerskiftet.

- KLS Ugglarps deler vores kunde-fokus og vores virksomheds-værdier. KLS Ugglarps er en stabil, innovativ

virksomhed, der har langsigtede mål, og vi føler os trygge med dem som ejere.

Chark-Produkter ligger i Billesholm ca. 25 km øst for Helsingborg. ■

# HER SKAL DU ISÆR PASSE PÅ

I disse provinser i Polen er der indført forhøjet beredskab. Det er de sorte områder på kortet.

I første kolonne står provinsen på polsk og i parentes på engelsk.

## VOIVODESHIP (PROVINCES)

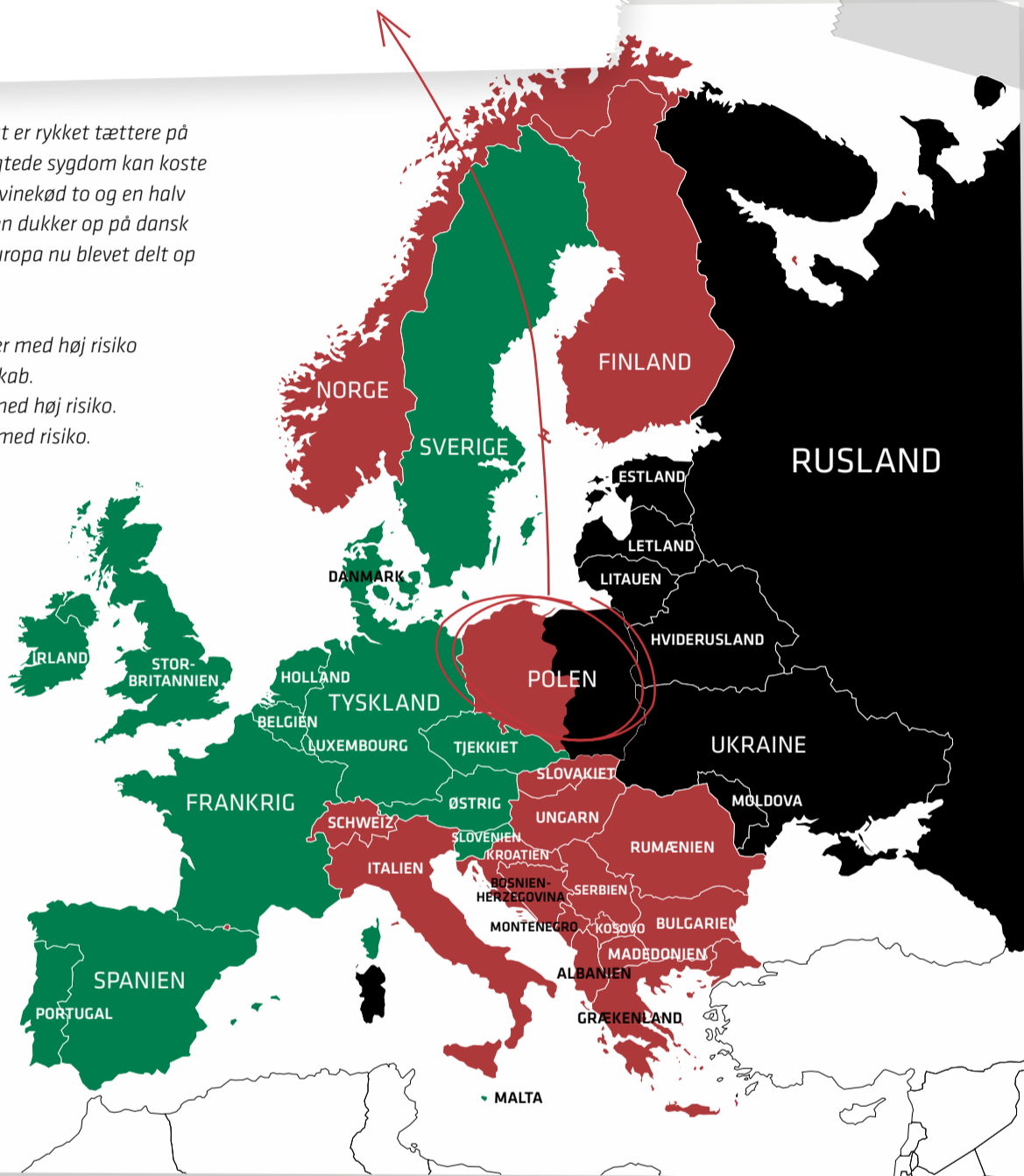
- Lubelskie (Lublin)
- Małopolskie (Lesser Poland)
- Mazowieckie (Masovia)
- Podkarpackie Subcarpathia)
- Podlaskie (Podlaskie)
- Świętokrzyskie (Holy Cross Province)
- Warmińsko-mazurskie (Warmia-Masuria)

Afrikansk svinepest er rykket tættere på Danmark. Den frygtede sygdom kan koste dansk eksport af svinekød to og en halv milliard kr., hvis den dukker op på dansk grund. Derfor er Europa nu blevet delt op i risikozoner.

Sort zone: Områder med høj risiko og forhøjet beredskab.

Rød zone: Lande med høj risiko.

Grøn zone: Lande med risiko.



Kort: Seges.

## 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

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

B: Svær

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



# SLAGTER MUNCH BLIVER EN DEL AF TULIP

## DEN LANDSKENDTE SLAGTER FÅR I FORVEJEN RÅVARER FRA DANISH CROWN.

AF MICHAEL RAVN

Helt tilbage i 1905 åbnede Slagter Munch sin unikke slagter-forretning i Skagen. Siden dengang har delikatesserne spredt sig ud over det

ganske land, og Slagter Munch-brandet genkendes som kødprodukter af den fineste kvalitet.

Familien Munch har nu besluttet sig for at blive en del af Danish Crown-koncernen. Fra årsskiftet overtager



Danish Crown i Sæby leverer råvarerne til den berømte Skagen Skinke, så Slagter Munch kender den koncern, som den hæderkronede forretning bliver lagt ind under. Arkivfoto.

Tulip Food Company Slagter Munchs aktiviteter.

### HAR SAMME PASSION

- Vi er meget glade for og ydmyge over at videreføre Slagter Munch, som er det måske stærkeste niche-mærke i branchen. Det er Slagter Munch blevet gennem mere end 110 års kompromisløse krav til kvalitet, smag og den samlede oplevelse ved de udelukkende hjemmelavede produkter, siger Tulips administrerende direktør Kasper Lenbroch.

- Vi forventer, at vi kan få stor glæde og gavn af hinanden. Vi vil ære og respektere det varemærke, som nænsomt er blevet bygget op. Slagter Munch vil også fremadrettet komme til at fremstå som en fuldstændigt selvstændig enhed, der fortsat vil varetage alle funktioner i eget regi. Slagter Munch er funderet på de samme værdier og den passion, som vi selv efterstræber. Vi er stolte af, at Slagter Munch selv ønskede at blive en del af Danish Crown-familien, betoner han.

### SAMME KVALITET

Danish Crown og Tulip Food Company vil kompromisløst fastholde kvaliteten, håndværket og den faglige stolthed, som omgærder Slagter Munch-brandet. Både medarbejderstyrken, det samlede sortiment af produkter og den berømte slagterbutik på Sct. Laurentii Vej i Skagen føres videre.

Den daglige ledelse overgår som et led i et allerede planlagt generations-skifte til Marie og Line Munch, der i løbet af den kommende tid vil overtage fra deres far, slagtermester Jens Munch.

- For os her i Skagen er kvalitet kendetegnet ved, at en dygtig håndværker laver det bedste produkt, han kan - med de bedste råvarer, der findes. Sådan har det altid været hos Slagter Munch, og sådan vil det stadig være fremover - og som en del af Tulip Food Company kan vi nå endnu længere med vores ambitioner. Vi kender i forvejen Danish Crown og Tulip som yderst seriøse og dygtige samarbejdspartnere.

### SKINKE FRA SÆBY

- Gennem langvarig og fantastisk god samhandel, hvor vi har opnået at have adgang til det bedste svine-, lamme- og oksekød, som kan opdrives inden for landets grænser, har vi helt naturligt fået gode relationer til såvel medarbejdere som firmaerne.

- Vi får blandt andet et af vores signatur-produkter fra Danish Crown i Sæby, nemlig Skagen Skinke, som bliver udvalgt af medarbejderne i Sæby. Derfor er det helt naturligt for os at blive en del af Tulip, og vi ser positivt og fortrøstningsfuldt frem til det nye ejerskab, siger slagtermester Jens Munch.

Det er i år 50 år siden, at Jens Munch begyndte i lære som slagter hos sin egen far, Poul Munch. Hans far, Christian Munch, grundlagde Slagter Munch i 1905 på samme adresse som i dag. Jens Munch vil i de kommende år bidrage til den fortsatte udvikling og innovation af varemærket Slagter Munch. ■



KORT NYT

## SUCCESSION I SYDKOREA

Danish Crown har et godt navn på det sydkoreanske marked. Det kunne Asger Krogsgaard, næstformand for koncernens bestyrelse, konstatere, da han var en del af den delegation, der ledsagede statsminister Lars Løkke Rasmussen på et officielt besøg i Sydkorea den 23.-25. oktober.

Danish Crowns salg til Sydkorea er mere end fordoblet i løbet af tre år. Blandt andet fordi Danish Crown inden for foodservice er

et brand, der foretrækkes af de sydkoreanske kokke på grund af den ensartede kvalitet og høje sikkerhed for levering.

- Salget kunne have endnu været større, hvis der havde været større mængder til rådighed af specielt brystflæsk - det vi i Danmark bruger til bacon og ribbenssteg - og svinenakker, siger Søren Tinggaard, der er underdirektør i Danish Crowns eksport-afdeling.

## PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



# JUBILARER

## NOVEMBER/DECEMBER

### DANISH CROWN

BLANS  
23. november 2016  
35 års jubilæum  
**Flemming Nissen**  
Opskæring

24. november 2016  
25 års jubilæum  
**Knud Mogensen**  
Pakkeri

HOLSTED  
6. december 2016  
40 års jubilæum  
**Lars Erik Kristensen**  
Arbejdsmiljø-repræsentant

## GRIS FRA GULDRUMMET ER ÅRETS RET

Det blev til både en første-, anden-, tredje- og fjerdeplads for produkter fra Danish Crowns Guldrum i Kolding, da en række af landets bedste restauranter dystede om at kreere Årets ret med gris.

Vinder-retten fra Søllerød Kro var stegt kæbesnitte serveret med tilbehør af artiskok, tørret svinehjerter og sauce på karamelliserede nøgler og haler.

Kæbesnittet er et produkt fra Danish Crowns slagteri i Skærbæk, som normalt bliver brugt i pølseproduktion. Det glæder mester fra Guldrummet Rone Stokholm Kruse, at produktet nu også har fundet vej til nogle af de bedste restauranter herhjemme.

- Det er fantastisk, at kokkene bruger sådan et produkt og nu vinder Årets ret med gris med det. Det er lige præcis det, vi arbejder på i Guldrummet, nemlig at hjælpe kokkene med at finde de mere skæve udskæringer, så den enkelte restaurant føler, man har noget unikt, som ingen andre har, siger Rone Stokholm Kruse.

Andenpladsen gik til Restaurant Fru Larsen, som serverede Frilandsbryst og spareribs med aromatiske urter, rødbede, solbær og ramsløg. Falsled Kro snuppede tredjepladsen med en ret bestående af svinenakke fra Dansk Landrace med røget kalvemær, spidskål og svampe. Michelin-restauranten Substans fik en flot fjerdeplads for sin ret med dansk økologisk grisbryst.

Det er Landbrug & Fødevarer, som står bag konkurrencen med økonomisk støtte af Norma og Frode S. Jacobsens Fond.

# BENLØSE FUGLE MED RODFRUGTER, PERLELØG OG MOS

Den mere rustikke mad sniger sig ind på vores smagsløg i vintermånederne, og simremad er oplagt, om end den jo altså tager tid at tilberede. Så måske det er weekendmad, men med en god, stor portion kan der være restemad til en dag i ugens løb.

Her er en opskrift beregnet til fire personer på en dejlig omgang benløse fugle.

Velbekomme!

### DET SKAL DU BRUGE

500 g afpudset kalveinderlår  
Salt og peber  
ca. 30 g bacon, én tyk skive

200 g perleløg, evt. frosne  
2 persillerødder, 150 g  
2 gulerødder, 150 g  
1 bundt persille  
2-3 spsk hvedemel  
½ spsk smør  
1 spsk olie  
2-3 fed hvidløg  
2 kviste timian  
2½ dl æblemost  
1 spsk frugt- eller vineddike  
Evt. sovsejævner  
Evt. kulør

### KARTOFFEL-SELLERIMOS

1000 g kartofler  
300 g knoldselleri

2 dl letmælk  
20 g smør

### PYNT

½ bundt persille

### SÅDAN GØR DU

Læg perleløg i vand i en time eller to, og pil dem. Eller brug dybfrosne, klargjorte perleløg. Skræl persillerod og gulerødder, og skær dem i tændstik-tynde stave. Skyl og tør persille. Pil de groveste stængler fra, og hak resten.

Skær bacon i tynde strimler. Skær kødet i tynde skiver. Krydr med salt og peber.

Fordel grønsagsstave, baconstrimler og persille over kødskiverne. Rul kødet sammen, og bind for hver rulle med bomuldsgarn, eller brug en kødnål. Er der grøntsager til overs, kan de kommes i gryden sammen med kødet. Vend rullerne i mel.

Varm smør og olie i en gryde ved god varme, og brun rullerne på alle sider. Læg perleløg, timian og hele pillede hvidløgsfed ved, og ryst gryden let. Drys resten af melet over, og ryst gryden, mens det bruner.

Hæld æblemost, eddike og 1 dl vand ved, til det står halvt op om rullerne. Lad retten simre ved svag varme

under låg ca. 45 minutter, eller til kødet er mørt. Vend rullerne, når halvdelen af tiden er gået.

Skræl kartofler og selleri, skær dem i mindre stykker, og kog dem møre i vand uden salt. Hæld vandet fra (gem 2 dl), og sæt gryden over igen. Lad selleri og kartofler dampe tørre, og ryst gryden.

Mos dem, og rør kogevand, mælk og smør i, til konsistensen er passende. Smag til med salt og peber.

*Opskriften er udarbejdet af Nanna Simonsen 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.





# FIRE-HJULSTRÆKKEREN ER NU PÅ VEJ FREMAD

Kære kolleger

Så blev vores nye strategi "4WD" lanceret, og der er taget hul på en ny virkelighed her i Danish Crown.

For mange ligner den nye virkelighed i store træk den gamle. Men for andre byder 4WD-strategien på lidt større forandringer. Og det bør lige have lidt flere ord med på vejen.

En af de største organisatoriske forandringer er, at vi har flyttet Pork B2C (Business to Consumer, det tidligere Hjemmemarked) ind under Tulip.

Det har vi gjort først og fremmest for at styrke vores position på det danske og udenlandske marked. Konkurrencen bliver hårdere og hårdere, og for at blive ved med at være markedsleder skal vi simpelthen være smartere, bedre, hurtigere og mere innovative.

## SAMLER EKSPERTISERNE

Tulip har en stor styrke i sin salgsorganisation og sin effektive Go-to-Market-model, som er oplagt at bygge videre på. Samtidig betyder sammenlægningen af Pork B2C og Tulip, at vi forener vores erfaring og ekspertise.

Med en omsætning omkring otte milliarder kr. bliver vores fusionerede salgsaktivitet den tredjestørste "salgsmaskine" for fødevarer i Danmark – på niveau med Carlsberg og Arla. Det er da noget at være stolt af!

Med sådan en styrke vil vi stå endnu stærkere i konkurrencen om detail- og foodservice-kunderne. Derfor er jeg overbevist om, at det er det helt rigtige at gøre. Jeg glæder mig til at se, hvordan området udvikler sig i fremtiden under Kasper Lenbrochs ledelse.

Også når det gælder vores indsats i Kina, har vi valgt at forene vores kræfter.

## ÉN INDGANG TIL KINA

Tidligere har både ESS-Food og Pork B2B (Business to Business) været aktive i landet. Det er den rigtige tid at samle alle vores aktiviteter i Danish Crown under én Go-to-Market-model. Kina er blevet modnet som marked, og vi solgte i det seneste regnskabs-år for 4,5 milliarder kr.

Det betyder desværre også, at vi må sige farvel til nogle af vores medarbejdere i ESS-Food. Vi har sat en proces i gang for at finde nyt arbejde til de mennesker, det drejer sig om, så de forhåbentlig snart kan se frem til et nyt job.

## OPDAGELSES-REJSENDE

I den forbindelse er det vigtigt for mig at sige tak til de kolleger, som sammenlægningen rammer. Det er vigtigt at understrege, at ESS-Food og medarbejderne har gjort det rigtig godt, og at det udelukkende er på grund af strukturelle ændringer, at der sker fratrædelser.

ESS-Food er stadig en meget vigtig del af Danish Crown og skal fortsætte med at gøre det, de er så gode til: At finde og opdyrke nye markeder i hele verden. ESS-Food skal fortsat være vores eventyrlystne opdagelses-rejsende på verdens madmarkeder, og i en omskiftelig og hurtigkørende verden er det vigtigt som aldrig før.

## FOR LILLE GEVINST

Jeg er også blevet spurgt ind til vores hjemmemarkeder, og især hvorfor et så stort marked som det tyske ikke betragtes som hjemmemarked for Danish Crown.

For det første vil jeg understrege, at Tyskland stadig er et meget vigtigt marked for os. Vi har den fjerde-største slagteri-aktivitet i dette store land, og vi vil stadig have en stor produktion i Tyskland og på de tyske anlæg.

Det nye er, at vi fremover først og fremmest anvender dette råvare-indtag som en base for eksport til for eksempel Kina og Japan. Vi mener derimod ikke, at det er realistisk at gå efter at blive markedsleder i Tyskland. Dertil er konkurrencen for hård og gevinsten for lille.

## VI GÅR EFTER GULDET

Til gengæld er jeg sikker på, at det er realistisk at blive og forblive markedsleder på de fire markeder, vi har defineret som hjemmemarkeder: Danmark, Sverige, Storbritannien og Polen. Her går vi direkte efter guldet og leder-positionerne og har allerede sat flere tiltag i gang. Blandt andet i Sverige, hvor vi dagen efter offentliggørelsen af strategien kunne oplyse, at vi havde købt forædlingsproducenten Chark-Produkter.

Vi er altså allerede i fuld gang med at udleve strategien, få dage efter at den er blevet offentliggjort.

Vores fire-hjulstrækker er med andre ord allerede på vej – ud over stepperne.

Jeg håber, I ligesom jeg glæder jer til en spændende og udfordrende rejse. Kun hvis vi bliver mere fokuserede og rykker tættere sammen om værdiskabelse og vækst, kommer vi i mål.

De bedste hilsner

## 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

17. november 2016

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

## REDAKTIONSUDVALGET



**Flemming Nielsen**  
slagteriarbejder,  
Danish Crown Pork  
Herning



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



**Henning Lonstrup**  
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