



Ny lov: Sådan får du dine feriepenge

s. 3



SLAGTER SKIFTER TIL TARME

Peter Mortensen er blevet lært op i at rense tarme. Nu er den tidlige slagter den nye produktionschef i DAT-Schaub.

s.4



REGNSKAB SKUFFER - MEN GOD INDSATS

Danish Crown har tjent færre penge. Men medarbejdernes indsats har været fantastisk, roser chefen.

s.16-20 + 28



KURT BEIER-SAG: FLERE MED I DANISH CROWNS AFTALE

Danish Crowns enegang i Kurt Beier-sagen ser ud til at forbedre transport-branchen.

s.8-10

DET KAN DU LÆSE OM I DETTE NUMMER

Julequizzer du også?

Her i den søde juletid er der en ekstra gevinst ved at bruge Daily Crown-app'en. Du kan vinde en flæskesteg – og du kan stadig nå det.

5



Fra slagter til tarme

Peter Mortensen har i tre måneder prøvet at stå med fingrene i tarmene. Som ny produktionschef i DAT-Schaub skulle den gamle slagter selv have erfaring med sit nye område.

4

Flere med i aftale

Danish Crown har strikket en aftale sammen om bedre forhold for chauffører i de transportvirksomheder, der kører for os. Flere og flere bakker op om aftalen.

8-10



Ivrigt efter job

Sæby har ansat 200 topmotiverede ledige, og næsten halvdelen har aldrig haft et job i Danmark før.

11

Piller mod smerter

Danish Crowns første store undersøgelse om nedslidning viser, at otte procent af produktionsmedarbejderne tager en pille hver dag for at kunne klare deres job

6



Vær på vagt på jagt

Skal du bruge juleferien på at gå på jagt, skal du huske at tage dig i agt. Afrikansk svinepest er fortsat en trussel

7

Medarbejdere i hele verden



28.892
Medarbejdere

Flere dyr: 236 flere folk

Når antallet af dyr til slagtning stiger, er der brug for flere medarbejdere. Danish Crown har ansat 236 nye i det seneste år, der ellers er præget af et skuffende regnskab.

16-20



Tak for din indsats

Det er ikke medarbejdernes indsats, der er årsag til det skuffende regnskab, skriver koncernchef Jais Valeur i lederen.

28

Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,
8960 Randers SØ

Redaktion

Lisbeth Carøe (redaktør) og
Astrid Gade Nielsen (ansvarshavende)

Redaktionen er afsluttet

Den 6. december 2018
Oplag 3.500 eksemplarer

Koncept og design

Campfire & co
Tryk Stibo Complete

Forside: Stort foto: Arkiv.

Nederst tv.: DAT-Schaub. Mf.: Arkiv. Th.: NGK Spedition.



Sådan gør du når du skal holde ferie

Ny ferielov kræver, at du skal bede om at få dine feriepenge digitalt.

Af Lisbeth Carøe

Folketinget har vedtaget en ny ferielov, som får betydning for dig, der er produktionsmedarbejder. Som alle andre timelønnede skal du vænne dig til at klikke ind på hjemmesiden borger.dk for at få dine feriepenge udbetalt.

Formelt set træder loven først i kraft den 1. september 2020. Men allerede nu - fra mandag den 10. december - vil du skulle bruge det nye system.

Samtlige cirka 6500 produktionsmedarbejdere i Danish Crowns danske selskaber - Pork, Beef, DAT-Schaub og Tulip Food Company samt chauffører i SPF-Danmark - er omfattet af den nye ferielov.

Først mester - så borger.dk

- Danish Crown har ingen aktier i den nye lov. Det er Folketinget, som har vedtaget at ændre ferieloven som følge af EU-regler, forklarer Danish Crowns lønnings-chef Gitte Benner.

Næste gang du vil holde ferie, skal du - som normalt - aftale det med din mester. Siger han eller hun god for det, går du ind på borger.dk og følger vejledningen der.

Når du har skrevet ind, hvornår du vil holde ferie og har bedt om at få dine feriepenge, får Danish Crowns lønnings-kontor besked. Lønnings-medarbejderne tjekker oplysningerne med din chef og sørger så for, at dine feriepenge bliver udbetalt til dig.

Korrekte oplysninger første gang

- Det er uhyre vigtigt, at du er meget omhyggelig med at taste de rigtige oplysninger ind. Ellers risikerer du, at din anmodning om feriepenge bliver afvist, og så skal du gøre det hele igen. Det kan betyde, at du ikke får dine feriepenge på det tidspunkt, du havde regnet med, understreger Gitte Benner.

For eftertiden - det vil sige fra 2020 - optjener du ferie fra den 1. september til den 31. august.

Som noget nyt kan du holde ferie, så snart du har været ansat i én måned. For hver måned optjener du 2,08 dages ferie. Det vil sige, at hvis du er blevet ansat for eksempel den 1. december, kan du holde ferie i ca. to dage allerede i januar.

Overgangs-ordninger

Den nye ferielov indeholder også bestemmelser om nogle overgangs-ordninger. Blandt andet har Folketinget besluttet, at de feriepenge, som optjenes mellem den 1. september 2019 og den 31. august 2020, vil blive indefrosset. Dem kan du først få udbetalt, når du bliver pensioneret.

Til gengæld bliver du ikke beskattet af dine feriepenge hver uge som i dag. Det stopper den 31. august 2019. I stedet vil du først få trukket skat af dine feriepenge, når du holder ferien.

- Det er rimelig kompliceret, men fra lønnings-kontorets side står vi klar med hjælp til at finde ud af den nye lov. Vi har allerede holdt en række orienterings-møder, hvor tillids-repræsentanter, driftsledere og mestre er blevet sat ind i den nye lov, så vi håber, det går så smertefrit som muligt, siger Gitte Benner.



Inden du drømmer dig hen i liggestolen, skal du sørge for at få dine feriepenge. En ny ferielov kræver, at du selv beder om at få dem via borger.dk. Arkivfoto.



Produktionschef Peter Mortensen har erfaring som slagter, men nu også som tarmrener.

Foto: DAT-Schaub.



Slagter er gået til tarmene

Ny produktionschef i DAT-Schaub har fortid i NNF, Tulip og Danish Crown.

Af Lisbeth Carøe

Det er en alsidig mand, der har overtaget jobbet som produktionschef i DAT-Schaub. Navnet er Peter Mortensen, han er 46 år og har prøvet lidt af hvert i sit arbejdsliv.

Oprindeligt begyndte han i lære som slagter hos Tulip i Grindsted i 1988, men inden han var færdig, var slagteriet overtaget af Danish Crown. Siden er det gået slag i slag, men det kommer vi tilbage til.

Peter Mortensen har nu været tre måneder i DAT-Schaub, hvor han den første tid har prøvet med egne hænder, hvad det vil sige at rense tarme.

- Jeg skulle lige lære faget at kende. Jeg bliver aldrig ekspert, men det er der heldig-

vis en masse dygtige folk, der er, så jeg kan koncentrere mig om ledelse, forretning og strategi, siger Peter Mortensen.

Meget selvstændige mestre

Som slagter har han straks bemærket, at DAT-Schaub har et anderledes miljø end slagterierne. I tarmhuset klarer mester selv det hele lige fra at bestille salt over at sørge for medarbejdernes løn til at være leder. Ja, faktisk fungerer mester nærmest som fabrikschef.

- Jeg kan mærke, at tarmmestrene er meget selvstændige og meget ærekære. Det er en god ting, synes den nye produktionschef.

Han ser en række opgaver foran sig, som han glæder sig til at komme i gang med.

- Vi kan altid blive bedre

- DAT-Schaub gør det rigtig godt, men der

er altid plads til forbedring. For eksempel vil jeg gerne arbejde konstruktivt med trivselsmålingen, så medarbejderne oplever, at vi gør noget ved tingene. Vi skal vise dem, at det betyder noget for os, hvilken feedback de giver, og at vi handler på det, siger Peter Mortensen.

Han bebuder også, at han gerne vil have ideer fra såvel medarbejdere som mestre.

- Jeg vil gerne høre, hvad de mener, vi kan gøre bedre, og hvad de gerne vil arbejde med. Det er vores resultater, der skal rykke os, og det skal ske gennem god ledelse. Det vil jeg gerne sætte på dagsordenen, forklarer han.

Strategi omsat til hverdagen

Den nye produktionschef har også planer om at gøre Danish Crowns 4WD-strategi mere spiselig.

- Jeg skal hjælpe med at nedbryde strategien, så folk kan smage den og bedre se, hvad de skal gøre i dagligdagen. Det kan godt være svært at forstå, hvad *top-management* mener helt konkret, men jeg skal sørge for, at vi kommer i mål, siger Peter Mortensen.

- Jeg vil arbejde med trivselsmålingen, så medarbejderne oplever, at vi gør noget ved tingene.

Peter Mortensen, produktionschef.

Han overtog den 1. september stillingen efter Laurids K. Jensen, der er taget til USA for DAT-Schaub.

Mester i Skive

Og så var der lige hans brede baggrund. Peter Mortensen er altså udlært slagter og har arbejdet som sådan hos Danish Crown i Herning. Her var han også en overgang arbejdsmiljø-repræsentant, sideløbende med at han var medlem af NNF's bestyrelse, inden han tog en uddannelse som projektleder i LO og stod for noget ungdomsarbejde.

Hernings fabrikschef Kaj Meldgård spottede hans evner og tilbød ham en produktions-teknisk uddannelse, ligesom han blev instruktør på kursushold på slagterierne.

Derefter landede han jobbet som slagtermester på Danish Crown i Skive, indtil slagteriet brændte og til sidst lukkede. Det blev springet til Arla Foods Ingrediens, hvor han var teknisk sælger med ansvar for Asien og Danmark, indtil han i 2010-12 var udstationeret på ØK's danske slagteri i Venezuela sammen med familien.

Hjemme i Danmark igen blev han kvalitetschef på Danpos forædlingsfabrik i Give med en kort afstikker til kyllinge-virksomhedens slagteri i nordjyske Aars som produktionschef, før han returnerede til Give, nu som fabrikschef. Efter fire år her tog han igen et branche-skift og er nu blevet ansat i DAT-Schaub.

Tip:
Hvis du undlader at tippe dine venner om konkurrencen, er der større chance for, at du selv vinder.

Julequiz - du kan stadig nå at vinde flæsk

Af Daniel Randrup Jakobsen

halvvejs i Daily Crowns julequiz. Du kan sagtens nå at være med.

For første gang kan du julehygge på jobbet med Daily Crown, Danish Crowns sms-tjeneste på mobilen.

De sidste fire uger op til jul trækker vi lod om fire flæskesteg hver uge.

De første otte flæskesteg har allerede fundet nye ejere, men faktisk er vi kun

Fremgangsmåden er ganske simpel:

1. Du modtager en besked fra Daily Crown
2. Du svarer rigtigt på tre små spørgsmål i appen
3. Dit navn bliver valgt mellem de rigtige svar
4. Glædelig jul - du spiser flæskesteg.

M/S Rønne: Processen kører

Gang i forhandlingerne om medarbejder-selskabet på Bornholm.

Af Daniel Randrup Jakobsen

I starten af oktober meldte Danish Crown ud, at selskabet gerne ville forlænge aftalen om et medarbejder-selskab på slagteriet i Rønne. Den nuværende aftale udløber til sommer.

Redningsplanen for Rønne er en aftale, der er indgået mellem organisationerne Fødevarerforbundet NNF og Dansk Industri. Siden har parterne forhandlet, og der er holdt møder med blandt andre medarbejderne på Bornholm.

- Der er mange hensyn at tage, hvis vi skal få det hele til at gå op i en højere enhed, siger næstformand i NNF, Jim Jensen.

Flere møder i kalenderen

Det var håbet fra Danish Crowns side, at

man kunne have en ny aftale klar i starten af november. Selvom det har trukket ud, er der stadig optimisme på begge sider af forhandlings-bordet, og hjulene på bussen drejer fortsat rundt.

- Vi har planlagt to-tre møder i den kommende periode. Processerne kører, og planerne er i fuld gang, siger Per Laursen, produktions-direktør i Pork.

- Både Dansk Industri og NNF tror på, at det kan lade sig gøre at nå en aftale, mener han.

Det sidste er Jim Jensen enig i. Uden at gå i detaljer siger han:

- Hvis ikke vi troede på, at det kunne lade sig gøre, ville vi ikke være ved forhandlings-bordet. Vi prøver på at nå en ny aftale.



8 ud af 100 tager piller hver dag

Stor undersøgelse blandt godt 3000 produktionsfolk i Pork, Beef, Tulip og DAT-Schaub.

Af Lisbeth Carøe

Værker det i kroppen hver dag, når du står op, og tænker du, at du har brug for noget smertestillende for at kunne passe dit arbejde?

Det kan sagtens være, du har behov for det. Men det ser heldigvis ud til, at det kun er et fåtal af medarbejderne i produktionen i Pork, Beef, Tulip og DAT-Schaub, der har det sådan.

Det viser den første undersøgelse om MSB (Muskel-Skelet-Besvær), som arbejdsmiljøorganisationen i Danish Crown har lavet.

Cirka halvdelen af alle produktions-medarbejdere – i alt 3280 på tværs af de fire selskaber – har deltaget i undersøgelsen, der blev gennemført i 2017.

Otte procent på piller

På spørgsmålet om "Hvor ofte tager du smertestillende medicin for at klare dit job?", svarer godt 8 procent, at de tager medicin dagligt. Knap 15 procent svarer, at de tager medicin, men ikke dagligt.

77 procent – altså tre ud af fire – tilkendegiver, at de sjældent eller aldrig tager medicin for at klare jobbet.

- Når man kender slagterbranchen, kunne man godt tro, at mange flere snupper en Panodil. Sådan er det heldigvis ikke. Men derfor er det selvfølgelig ikke okay, at nogen har behov for det. Helt grundlæggende skal folk ikke tage smertestillende piller for at kunne passe deres job, fastslår arbejdsmiljøchef Morten Pedersen.

Vil afhjælpe nedslidning

Især i de senere år har Danish Crown haft fokus på Muskel-Skelet-Besvær eller i daglig tale nedslidning.

- Vi har lavet undersøgelsen, fordi vi gerne vil kortlægge de belastninger, som medarbejderne oplever, så vi kan sætte ind mod nedslidning. Vi ved, at der går 6-10 år, fra der sættes ind med tiltag, til vi kan se effekten af dem, siger Morten Pedersen.

Han tilføjer, at indsatsen mod MSB har høj prioritet, dels fordi medarbejderne skal have et godt liv også i fritiden og efter pensioneringen, dels fordi politikernes beslutning om

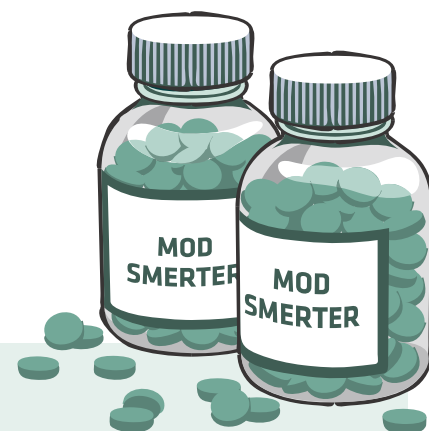
at forlænge arbejdslivet med nogle år gør det nødvendigt at passe godt på folk, hvis de skal have mulighed for at blive ved med at arbejde indtil folkepensionen.

Undersøgelse til foråret

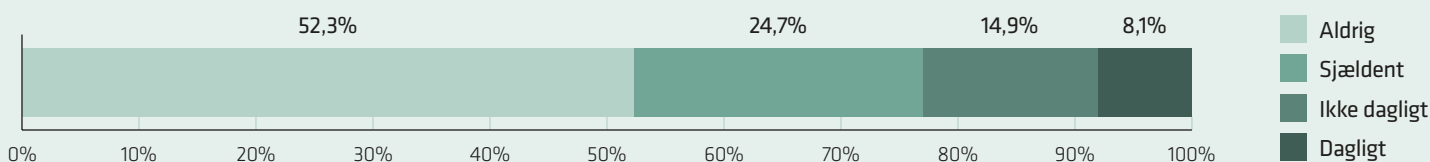
- Derfor har vi fokus på, hvordan den enkeltes arbejdsplads er indrettet, på at instruere medarbejderne i korrekt arbejdsstilling og på at rokere. Vil vi gerne passe på vores medarbejdere, siger arbejdsmiljøchefen.

MSB-undersøgelsen gentages nu til foråret 2019 og igen i 2021.

- Vi vil bruge resultaterne til at se, om vi bevæger os i den rigtige retning og til at beslutte, hvilke tiltag vi skal sætte ind med, forklarer han.



Hvor ofte tager du smertestillende medicin for at klare dit job?



Hovedparten af de 3280 medarbejdere i Danish Crowns første undersøgelse om nedslidning har ikke behov for at tage Panodiler eller andre smertestillende piller for at kunne klare deres job.



Tænk dig om hvis du skal på jagt



Afrikansk svinepest er fortsat en trussel, der kan tage dit job fra dig.

Af Lisbeth Carøe

Julen står snart for døren, og mange ser frem til at holde fri og slappe af. Måske med et jagtgevær i hånden.

Har du tænkt dig at gå på jagt i udlandet, skal du lige tænke dig godt om. Risikoen for Afrikansk svinepest er fortsat stor rundt om i dele af Europa. Fortrinsvis i den østlige del og i Baltikum.

Men da Belgien for nylig har oplevet et udbrud af smitte, formentlig på grund af vildsvin, der har rodet i mad-affald i naturen eller fra skraldespande på rasteplasser, er der al mulig grund til at være på vagt overalt.

Spørg hvis du er i tvivl

- Det er stadig en alvorlig situation. Hvis vi får smitten bragt ind over Danmarks grænser, klapper eksport-fælden i øjeblikkeligt, og så kan vi ikke komme af med vores produkter. Det vil betyde, at vi må afskedige folk. Derfor er det ekstremt vigtigt, at du som medarbejder i et Danish Crown-selskab tager dig så meget i agt, som det overhovedet er muligt, siger chef for Fødevarer i Danish Crown Pork Lena Bjertrup.

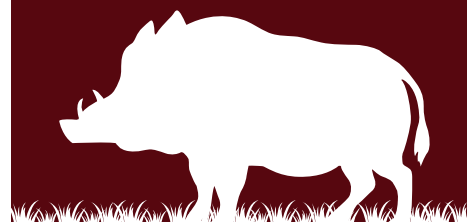
Hun opfordrer til, at alle overholder de retningslinjer, som Fødevarer har udarbejdet i samarbejde med Landbrug & Fødevarer.

Hvis du er i tvivl, kan du spørge din leder, en medarbejder i egenkontrol eller læse

reglerne i den brochure, som Danish Crown har udgivet.

Husk, hvis du vil på jagt i udlandet:

- Har du været på vildsvine-jagt i udlandet, skal du skifte tøj og fodtøj samt gå i bad, inden du forlader landet
- Tøjet skal helst efterlades i landet. Men hvis du tager det med til Danmark, 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
- Du må ikke tage kød eller indvolde fra nedlagte vildsvin med til Danmark
- Al kontakt til husdyr i Danmark - især svin, men også kvæg, får og geder - skal undgås i 48 timer efter hjemkomsten



Problem med eksport til Kina

Fire fabrikker i Danmark kan i skrivende stund ikke eksportere som normalt til Kina.

Det drejer sig om Danish Crown Porks slagterier i Herning, Sæby og Rønne og DAT-Schaubs fabrik i Esbjerg, der er afskåret fra eksport til Kina.

Danish Crown er i øjeblikket i fuld gang med at løse problemet med de kinesiske myndigheder. Det er af rent administrativ karakter, og det forventes, at der findes en løsning snarest muligt.



Global indkøbs-direktør Lars Feldskou glæder sig over, at flere og flere transport-virksomheder går med i Danish Crowns aftale.
Arkivfoto.



- Vi skulle have været hurtigere

Fem skarpe spørgsmål om Kurt Beier-sagen til global indkøbs-direktør Lars Feldskou.

Af Astrid Gade Nielsen

- Andre danske firmaer stoppede samarbejdet med Kurt Beier Transport, straks bilerne af de filippinske chauffører blev vist. Hvorfor gjorde Danish Crown ikke det?

- Vi synes også, at forholdene er uacceptable. Vi valgte bare at se på, hvordan vi kunne gøre den største forskel. Var det ved at vende ryggen til og overlade løsningen af problemet til andre? Eller var det ved selv at gå ind i sagen og aktivt påvirke situationen og drive en seriøs forandring? Vi valgte det sidste, og det synes jeg stadig er det rigtige, siger Danish Crowns globale indkøbs-direktør Lars Feldskou.

- Vi er sikre på, at vores tilgang til sagen og vores audit-system har gjort det helt tydeligt for vores leverandører, hvad der præcist forventes af dem.

Større chance for bedre vilkår

- Hvorfor meldte Danish Crown ikke sine krav ud til transport-leverandørerne, straks da sagen kom frem?

- Lad mig først slå fast, at Danish Crown kunne have rykket hurtigere på denne sag. Ingen tvivl om det.

- Men nu har vi trukket ret skarpe krav op til vores leverandører på transport-området som punkt for punkt i detaljer beskriver, hvad

ordentlige arbejdsforhold, boligforhold og levevilkår er. Aftalen er blevet til i samarbejde med nogle af vores største transportører, og den har allerede haft en positiv virkning på chaufførernes vilkår. Vi er også i dialog med yderligere 33 af vores transport-leverandører.

Selv ude på kontrol

- Betyder de nye krav, at I stopper samarbejdet med Kurt Beier?

- Transportfirmaet N&K, der har Kurt Beier som under-leverandør, har allerede under-skrevet vores nye krav. Det betyder, at de har otte uger, fra de satte deres underskrift i begyndelsen af november, til at rette op. I mellemtiden har vi selv foretaget flere kontroller i Padborg og kan se, at der allerede er sket store forbedringer. Men hvis vi når til fristen, og de stadig ikke lever op til kravene, så stopper vi samarbejdet.

- Hvorfor omfatter kravene ikke også chaufførernes løn?

- Spørgsmålet om løn på transport-området er et generelt problem i hele EU, hvor der er mere end 10.000 transport-virksomheder. Derfor løser vi ikke de generelle problemer ved at smide en enkelt dansk virksomhed på porten, mener indkøbs-direktøren.

- Transport-området er endnu ikke reguleret tilstrækkeligt på spørgsmålet om løn på europæisk plan. Det mener vi, det bør være, for det sikrer både ordnede forhold og en fair

konkurrence for alle aktører. Det her er et område - præcis som shipping og luftfart - hvor der næsten altid arbejdes på tværs af landegrænser, og derfor skal løsningerne findes på europæisk plan. Danish Crown støtter fuldt ud en standardisering på europæisk plan.

Danske lønninger

- Synes du, 15 kr. i timen er en fair løn?

- Vi vil i princippet gerne, at der udbetales danske lønninger, men der bliver nødt til at være ens regler for alle i Europa. Ellers skæv-vrides konkurrencen fuldstændigt. Hvis Danish Crown krævede danske lønninger til alle, som kører for os, ville vores kunder ude i Europa bare selv vælge at stå for transporten, og så er situationen den samme, bare for nogle andre chauffører. Derfor skal der findes en europæisk løsning på det her.

- Endelig er det også sådan, at der for tiden mangler over 100.000 chauffører på europæisk plan, så der er ingen transport-virksomheder, som kan hyre chauffører ind til mindstelønnen i Europa. Tilbyder man kun mindstelønnen, får man simpelthen ingen ansøgninger, siger Lars Feldskou.

- Jeg vil også gerne slå fast, at al transport af dyr i Danmark til de danske slagterier foregår med danske vognmænd til danske lønninger. Det samme gælder distributionen af fødevarer til vores danske kunder.

20 har skrevet under

Seneste nyt: **Aftale med transportører breder sig.**

Af Lisbeth Carøe

Danish Crowns initiativ for at sikre bedre forhold for lastbilchauffører i den europæiske transport-branche bliver godt modtaget hos virksomhederne, vi samarbejder med.

Den erklæring, som Danish Crown offentliggjorde den 15. november i samarbejde med tre transportører, har nu fået opbakning fra flere virksomheder.

- Vi gjorde det rigtige, da vi valgte at påvirke branche i en bedre retning.

Lars Feldskou, direktør.

Ved Krogens deadline har i alt 20 transportvirksomheder skrevet under på erklæringen og dermed accepteret de vilkår og den kontrol, der ligger i aftalen. Du kan læse aftalen her nedenunder.

I alt 36 af Danish Crowns leverandører på transport-området har på nuværende tidspunkt fået forelagt erklæring og kontrolskema. De har fået frist til mandag den 10. december til at skrive under på aftalen.

Ros for initiativet

- Vi har kun hørt positive reaktioner for vores initiativ. Transport-virksomhederne har i årevis råbt og skreget på en fælles standar-

disering på tværs af branchen, så alle kører på lige og retfærdige vilkår på europæisk plan, siger global indkøbs-direktør i Danish Crown Lars Feldskou.

- Det viser, at vi gjorde det rigtige, da vi valgte at påvirke branche i en bedre retning i stedet for bare at smide en af underleverandørerne på porten, siger han.



N&K Spedition var blandt de første til at tilslutte sig Danish Crowns krav. Foto N&K.

Nye krav skal sikre chauffører

Danish Crown og tre transportører er gået sammen om aftale, der skal løfte branchen.

Af Jens Hansen

Den tid, hvor en langturschauffør kysede konen farvel søndag aften og var hjemme igen fredag, er for længst forbi.

I dag er det oftest chauffører fra Østeuropa eller lande uden for EU, der sidder bag rattet på de tusindvis af lastbiler, der ruller rundt

i Europa med blandt andet kød fra Danish Crown.

Fælles for mange af chaufførerne er, at de er væk fra deres hjemland i flere måneder ad gangen. På deres fridage er de typisk indkvarteret på lokaliteter ejet af deres arbejdsgivere

Sammen om fælles krav

Hidtil har det i vid udstrækning været op til

den enkelte virksomhed, hvilke forhold der blev tilbudt medarbejderne. Men nu har Danish Crown efter dialog med tre danske transportvirksomheder valgt at opstille konkrete krav til blandt andet chaufførernes indkvartering.

Det sker på baggrund af sagen om Kurt Beier Transport i Padborg, som har været stærkt omtalt i medierne.

Læs mere på næste side





Vil sikre anstændige forhold

- Den erklæring og det kontrol-skema, vi i fællesskab har udarbejdet, er ikke en fuldstændig løsning på de udfordringer, der findes i transport-branchen. Men i vores øjne tager vi med det her initiativ et stort skridt i retning af at sikre, at medarbejderne i transport-branchen behandles anstændigt, siger Lars Feldskou, der er global indkøbs-direktør i Danish Crown.

Sagen med de filippinske chauffører har fået et flertal i Folketinget til at kræve yderligere kontrol med transport-branchen, og flere europæiske lande undersøger lige nu, om man kan dæmme op for brugen af chauffører fra lande uden for EU.

Sideløbende forhandler EU-landene om en vej-pakke, der efter planen skal skabe ordnede forhold på transport-området i EU.

- Vi tager et stort skridt i retning af at sikre, at medarbejderne i transport-branchen behandles anstændigt.

*Lars Feldskou, indkøbs-direktør,
Danish Crown.*

Der er med andre ord et kæmpe arbejde i gang. Men der er også mange forskellige holdninger til transport-området på EU-plan. Af den grund er det meget usikkert, hvilke konkrete love, regler og initiativer forhandlingerne munder ud i, og derfor kalder tre af Danmarks store transport-selskaber det nye initiativ nødvendigt.

Transportører glade for fælles krav

- Vi har i en årrække haft stramt fokus på både arbejds-forhold og indkvartering. Men konkurrencen i vores branche er så hård, at der mange steder ikke er tilstrækkeligt fokus på området. Det er en glidebane, og derfor er vi glade for, at der nu bliver opstillet samme krav til alle, der vil køre for Danish Crown, siger Torben Mortensen, administrerende direktør i Freja Transport & Logistics Polen. Også en anden samarbejds-partner hilser aftalen velkommen.

- Vi kom selv i fokus, da sagen tog fart, og vi har helt naturligt spurgt os selv, hvad vi burde have gjort anderledes. Set i bakspejlet skulle vi selvfølgelig have haft en bedre kontrol af vores under-leverandører. Det bliver nu et krav til os, og det synes jeg er helt i orden, siger Martin Gregersen, administrerende direktør i N&K Spedition.

- Det er fint, at vores kunder begynder at stille meget konkrete krav. Det er vejen til at flytte hele branchen.

*Peter Therkelsen, administrerende direktør,
H.P. Therkelsen.*

- Det kan flytte hele branchen

Hos den tredje med-underskriver af aftalen lyder samme toner.

- Som branche kan vi ikke forvente, at andre løser vores problemer, vi må selv tage fat. Udfordringen er bare at nå til enighed om regler og retningslinjer, som gælder for alle inden for EU. Derfor er det fint, at vores kunder nu begynder at stille meget konkrete krav, for det er i mine øjne vejen til at flytte hele branchen, siger Peter Therkelsen, administrerende direktør i H.P. Therkelsen.

Medansvar for svigt hos under-leverandør

Erklæringen indeholder konkrete krav til, hvilke forhold Danish Crowns leverandører på transport-området og deres under-leverandører skal tilbyde deres ansatte på en lang række områder. Samtidig er der opstillet retningslinjer for auditering og egenkontrol i virksomhederne.

- Sagen om chaufførerne i Padborg er selvfølgelig Kurt Beiers ansvar. Men den her sag har også blotlagt, at Danish Crown - og i det her tilfælde vores samarbejds-partner - ikke har haft tilstrækkelig indsigt i forholdene

hos en under-leverandør, siger Danish Crowns indkøbsdirektør Lars Feldskou.

- Derfor føler vi begge et med-ansvar for de svigt, der har været hos Kurt Beier. Vi tror på, at klare retningslinjer for vores leverandører er vejen til ikke at havne i sådan en situation igen, siger han.

Arbejdet med at implementere Danish Crowns nye retningslinjer blev sat i gang øjeblikkeligt, da aftalen blev offentliggjort den 15. november.

Virksomhederne har maksimalt otte uger til at opfylde kravene.

Krav og kontrol

- Du kan læse hele aftalen på www.dcintra.com. Find den i Nyhedsarkivet under overskriften "Nye krav skal sikre medarbejderne i transportbranchen" fra den 15. november
- Her finder du også kontrolskemaet, der punkt for punkt gennemgår, hvilke forhold der tjekkes.





Flere slagtegrise og tæt samarbejde har givet 200 nye job i Sæby. Arkivfoto.

200 ledige får fodfæste på arbejdsmarkedet

Frederikshavns Kommune: Danish Crown tager et stort socialt ansvar.

Af Daniel Randrup Jakobsen

Da Danish Crowns slagteri i Sæby i sommeren 2017 kunne se frem til at få 10.000 ekstra grise til slagtning om ugen, stod man med en udfordring. Der var akut mangel på hænder.

I et tæt samarbejde med Frederikshavn Kommunes jobcenter er det dog lykkedes at finde job til næsten 200 ledige – knap halvdelen er integrations-borgere.

Mange fra Afrika

- Det er en god blanding af dagpenge-modtagere, kontanthjælps-modtagere og integrations-borgere, hvoraf de fleste kommer fra Afrika og Eritrea i særdeleshed, siger team-koordinator Steffen Larsen fra Jobcenterets Virksomhedsservice i Frederikshavn.

I alt 97 integrations-borgere har fået job hos Danish Crown i Sæby. Det er personer, som har boet i Danmark i under fem år, og for de flestes vedkommende er det første gang, de har et fuldtids-job i Danmark.

- Nogle af dem har måske haft sæsonjob i rengøring eller lignende, men det er første gang, de er fast-ansat i et fuldtids-arbejde. Jeg synes, at Danish Crown har taget et

kæmpe-stort socialt ansvar i alt det her. De har ansat mange ledige, som har haft svært ved at finde fodfæste på arbejdsmarkedet, siger Steffen Larsen.

Mailen eksploderede

I løbet af det seneste år har Danish Crown i samarbejde med jobcenteret i Frederikshavn Kommune holdt fire intro-dage for interesserede – og interesserede var der rigeligt af. I alt mødte mere end 300 personer op i Sæby til en introduktion af virksomheden og individuel samtale.

- Interessen har simpelthen været overvældende. Der kom mange, mange flere end forventet.

Charlotte Vollmer Lange, HR-koordinator.

- Interessen har simpelthen været overvældende. Der kom mange, mange flere end forventet, og de fleste var bare ivrige efter at komme i gang, siger Charlotte Vollmer Lange, HR-koordinator ved Danish Crown Sæby.

- Noget af det gode ved integrations-borgerne har været, at de har haft en fantastisk tilgang til det at få et job. Har vi fortalt om intro-dagene til fem personer, så dukker der

typisk 30 op på dagen. Mailen på jobcenteret eksploderede med henvendelser, siger Steffen Larsen fra jobcenteret.

Efter samtalerne fulgte et seks ugers forløb med opkvalificering på slagteriet, som sluttede med, at næsten alle blev tilbudt fast arbejde i Sæby.

De rigtige medarbejdere

Ifølge Steffen Larsen har samarbejdet været en kæmpe succes. Det skyldes, at man har været meget dygtig til specielt én ting: Forventnings-afstemning.

- Vi har talt meget om, hvad Danish Crown forventer af medarbejderne, og hvad vi i kommunen havde af relevante ledige kandidater til stillingerne, så vi ikke talte forbi hinanden i processen. På intro-dagene har der været videofilm om arbejdsgangen og individuelle samtaler for at sikre, at der kun kom ansøgninger fra motiverede personer, som også havde de fysiske forudsætninger for at kunne klare jobbet, fortæller Steffen Larsen.

- Det er vi faktisk lykkedes med. Vi har været gode til at finde de rigtige medarbejdere og motivere dem til at tage jobbene. Det kan vi også se på frafaldet, som har været meget lavt, siger han.



Målet er klart

To selskaber har et ekstra arbejde foran sig.

Færre skal opleve, at de kommer til skade, når de går på arbejde i Danish Crown-koncernen.

Det er det klare mål. Og det går da generelt også fremad, som du kunne læse i det foregående nummer af Krogen.

For 2017/18 var sigtelinjen, at der højst måtte være 30 ud af 1000 medarbejdere, der stak sig

på en kniv, fik et vrid eller på anden måde kom galt af sted. Vi nåede ned på, at det skete for 34 ud af 1000.

To selskaber skiller sig dog ud. Beef og Tulip Food Company var i 2016/17 nået under den magiske grænse på 30, men året efter oplevede de en forværring, som du kan se i skemaet her ved siden af.

Hvad gik galt? Hvad vil I gøre for at komme tilbage på sporet? Det har Krogen spurgt de to produktions-direktører om.

Fokus på tilløb til ulykker

Beef sætter ind for at vende udviklingen.

Af Lisbeth Carøe

Ledelsen i Beef er helt på det rene med, at det ikke er godt nok, at flere medarbejdere er kommet galt af sted på jobbet. En ellers fin nedadgående kurve er på et år vendt, så de tre fabrikker i Danmark nu har en ekstra opgave foran sig.

- Det er helt klart ikke godt nok, at vi har flere medarbejdere, der kommer til skade. Det skulle jo gå den anden vej, siger produktions-direktør Ivan Schmidt.

Seks skader mere

- Heldigvis var der kun én ulykke sidste år, der kan karakteriseres som mere alvorlig, og det er jeg trods alt glad for. Men hver ulykke er én for meget. Også selv om resten er det, jeg vil kalde daglige adfærds-skader. Det vil sige, at en medarbejder glider eller slår sit knæ, forklarer han.

Samtidig bemærker Beefs produktions-direktør, at nok ser statistikken grim ud med et spring fra 26 til 36,5 i incidens - antal skader pr. 1000 medarbejdere på et år - men at der i antal er tale om, at der er sket seks ulykker mere end det foregående år.

- Det betyder ikke, at vi lader stå til. Tværtimod har vi indført forebyggende tiltag som tilløb til ulykker, så vi prøver at tage fat i det, inden det bliver til en ulykke. For eksempel har vi sidste år i Holsted registreret 162 tilløb, mens vi året før kun havde halvt så mange. Det er jeg meget tilfreds med, for det er medarbejderne i produktionen, der bedst ved, hvad der skal til, siger Ivan Schmidt.

Han forklarer desuden, at arbejds-ulykker bliver drøftet som det første på alle tavlemøder, og at de sættes på info-skærmene, så alle kan følge med i det.

- Så vi taler meget om det. Det er vejen frem.

Sig noget til din kollega

Ivan Schmidt tilføjer, at Beef også arbejder med, at når der er fundet en løsning på et problem, skal løsningen bredes ud til de andre afdelinger, så det kommer alle til gavn.

Endelig drømmer produktions-direktøren om, at det bliver helt naturligt, at man som kollega er med til at tage vare ikke bare på sig selv, men også kollegerne. At man griber ind, hvis man ser noget, der kan føre til en arbejds-ulykke.

Arbejds-ulykker

	Incidens-rate 2016/17	Incidens-rate 2017/18	Ændring i incidens-rate	Afstand til mål for 2017/2018
Pork	40,7	34,0	6,7	-4,0
Beef	26,0	36,5	-10,5	-6,5
DAT-Schaub	27,3	15,8	11,5	14,2
Tulip FC	29,0	38,7	-9,7	-8,7
Group (DK)	37,4	33,9	3,5	-3,9

Beef og Tulip har sammen med de andre danske selskaber et mål om højst 30 tilskadekomne ud af 1000 medarbejdere. Sidste år gik ikke så godt.

Flere i Tulip kommer til skade

Især tre fabrikker er udfordret, men er i gang med at reducere ulykker.

Af Michael Ravn

Efter en ellers god udvikling i antallet af arbejds-ulykker i Tulip Food Company, er kurven nu igen begyndt at pege i den forkerte retning, som du kunne læse om i det foregående nummer af Krogen.

I regnskabs-året 2017/18 blev der registreret næsten 10 arbejds-ulykker mere pr. 1.000 medarbejdere i Tulip-regi i forhold til året før. Det betyder, at antallet er steget fra 29 til 38,7 arbejds-ulykker pr. 1.000 medarbejdere.

To fabrikker helt uden skader

- Vi har desværre set en uheldig udvikling i både Svenstrup, Vejle og Herning. Det er primært de tre lokationer, der har påvirket det samlede resultat negativt, siger produktionsdirektør Dan Kolding fra Tulip Food Company.

- Omvendt har både Aabenraa og Esbjerg været helt uden arbejds-ulykker, og der har også været en flot udvikling i Aalborg og Kolding. Men det er helt klart, at vi skal have tallene bragt tilbage på rette spor, understreger han.

- Vi skal tilbage på rette spor.

Dan Kolding, produktionsdirektør.

Det arbejde er i fuld gang.

- I Herning har der været brug for at søsætte nye initiativer, og det er vi faktisk allerede i gang med. Der er sat forskellige programmer i gang i virksomheden, hvor man eksempelvis er ude at engagere alle medarbejdere i at skabe øget fokus på arbejds-ulykker. Blandt andet skal alle såkaldte tilløb til ulykker registreres, så vi kan blive bedre til at

skærpe fokus og engagere alle i vores fælles ambition om få antallet af ulykker helt i bund, siger Dan Kolding.

Trygt og sikkert arbejde

Han erkender, at det kan være svært at forestille sig, at branchen bliver helt fri for arbejds-ulykker.

- Det er nok både naivt og urealistisk at tro, vi kan eliminere samtlige arbejds-ulykker. Men det skal og vil altid være vores ultimative ambition at ramme så tæt på nul som muligt. Det skal være trygt og sikkert at gå på arbejde i Tulip Food Company, fastslår Dan Kolding.



Det er dejligt, når kollegerne fejrer ens jubilæum som her ved Lisbeth Christensens 45 års ansættelse i Tulip i Svenstrup. Nu gør Danish Crown-koncernen lidt mere ud af sine jubilarer. Arkivfoto.



Større gaver til jubilarerne

Ny personale-politik fra årsskiftet for alle danske selskaber.

Af Lisbeth Carøe

Kender du personale-politikken på din arbejdsplads? De fleste gør måske ikke i detaljer, men når et spørgsmål trænger sig på, er den god at tjekke.

Det er der endnu mere grund til at gøre fra den 1. januar 2019, for da bliver den fornyet i alle de danske selskaber i Danish Crown-koncernen.

Det er noget nyt, at personale-politikken nu bliver ens. Det sker for at give alle medarbejdere de samme vilkår.

Jubilæums-gaver bliver større

En af de mere markante ændringer er, at virksomhedens påskønnelse til jubilarer nu udmønter sig i en større kontant belønning.

10 års jubilarer får nu 1000 kr., 20 års jubilarer 2000 kr. og 30 års jubilarer 3000 kr. Tidligere var beløbet 500 kr. til alle.

Har du været ansat i 35 år, stiger gaven fra firmaet til 15.000 kr., mens 45 års jubilarer får 25.000 kr. for eftertiden. 50 års ansættelse udløser 30.000 kr. Før fik alle 10.000 kr.

- Vi har valgt at justere gavebeløbet, fordi vi ønsker en tids-svarende politik, hvor jubilæer anerkendes på et niveau, der svarer til andre danske virksomheder, siger koncern-HR-direktør Andreas Friis.

Slut med fødselsdags-gaver

Også læringe og elever i selskaberne kan se frem til en erkendtlighed, når de består deres svendep prøve eller fagprøve. De vil alle få et skærebret og et forskærersæt med gravering, fremgår det af den nye personale-politik.

Til gengæld bliver der ikke længere givet firmagave, når en medarbejder fylder 20, 30, 40 og 65 år. Tidligere har gaven været på 500 kr.

Fra den 1. oktober næste år bliver det også fælles for alle selskaber, at de giver 250 kr.

i tilskud til aktiviteter for medarbejderne. Det har svinget fra 100 til 500 kr., men bliver altså ens for alle.

Fortæl hvorfor du holder

Som medarbejder kan du i visse tilfælde få fri til at gå til begravelse. Fra årsskiftet kommer det til også at gælde samlever og søskendes begravelse.

For produktionsmedarbejdere åbner den nye personale-politik også for en ny mulighed, nemlig en såkaldt exit-samtale, når man fratræder. Det er en samtale, hvor du kan fortælle din tillids-repræsentant nærmere om, hvorfor du ønsker at stoppe.

Den nye personale-politik er vedtaget i Koncern-Samarbejds-Udvalget, KSU.

Du finder personale-håndbogen på Daily Crown og intranettet.



Fælles udvalg for uddannelse

Danish Crown har et væld af forkortelser. Nu kommer der yderligere en, nemlig KUU.

KUU står for Koncern-Uddannelses-Udvalg og er et spritnyt udvalg. Som navnet siger, beskæftiger udvalget sig med medarbejdernes uddannelse i koncernen, det vil sige Pork, Beef, Tulip Food Company og DAT-Schaub.

Det er dermed nyt, at de fire selskaber i Danmark har en fælles tilgang til uddannelse af medarbejdere.

Som det er beskrevet i den nye personalehåndbog, er KUU's arbejds-område at træffe "beslutninger om faglig-operationel træning og funktionel/specialist-træning for alle medarbejdere i Danmark", som er dækket af fælles-overenskomsten.

Udvalget skal afdække, hvilke behov der er for at udvikle kompetencer både nu og i fremtiden, ligesom KUU skal prioritere en række ting, blandt andet hvem der skal levere de tilbud om uddannelse, som medarbejderne kan benytte.

Det nye udvalg får 11 medlemmer, der kommer fra de fire selskaber. Fire medlemmer er medarbejdere, mens syv er fra ledelsen. De fire medarbejdere er valgt af medlemmerne i de lokale SU (Samarbejds-Udvalg) og skal også komme fra den kreds.

Formand for KUU er koncernens HR-direktør, mens næstformanden findes blandt de medarbejder-valgte repræsentanter.

KUU holder fire møder om året.

Regler for kæresteri på jobbet

Det er okay at være kærester, men ikke i samme afdeling.

Af Lisbeth Carøe

Har du gået og skævet lidt til hende den kønne i pakkeriet? Eller ham den charmerende slagter i opskæringen?

Det er sådan set okay. Det kan ske på alle arbejdspladser. Udvikler det sig til mere, er det heller ikke noget problem, hvis I er ansat i hver jeres afdeling.

Anderledes forholder det sig, hvis I er nære kolleger. Så har Danish Crown-koncernen nu indført regler for, hvordan det skal håndteres.

Venner og familie

Den nye personale-politik foreskriver, at jeres leder skal placere den ene af jer i en tilsvarende stilling, men bare i en anden afdeling. Som medarbejdere har I pligt til at fortælle jeres leder om forholdet senest tre-fire måneder efter, at I er begyndt at kæreste.

- Danish Crown-koncernen vil gerne være en attraktiv arbejdsplads, hvor samarbejdet er i højsædet. Derfor dur det ikke, at to nære kolleger er kærester. Det kan virke forstyrrende i arbejdet, og det kan have en negativ indflydelse på arbejdsmiljøet, så det vil vi gerne undgå, siger koncern-HR-direktør Andreas Friis.

I den nye politik ligger også, at en leder skal ansætte den bedst kvalificerede medarbejder. Hvis det er én, som han eller hun er ven med eller i familie med, skal lederen inddrage sin chef og erklære sig inhabil, når stillingen skal besættes.

Samtidig sætter den nye personale-politik også grænser for ledernes private relationer. Som betroet medarbejder i Danish Crown må man ikke være gift eller leve sammen med en betroet medarbejder fra en konkurrerende virksomhed. Skulle det ske, skal HR kontaktes, hedder det i håndbogen, der træder i kraft den 1. januar 2019.



Målet om 60 øre mere er udsat

Ejerne må vente to år med en højere notering.

Af Team Kommunikation

For to år siden lovede Danish Crown sine ejere 60 øre mere pr. kilo leveret grisekød, end et udvalg af konkurrenterne i Europa ville kunne give.

Målet om flere penge til ejerne skulle indfries i 2021, men et skuffende regnskab for koncernen for 2017/18 udskyder nu målet med to år.

Det er problemer i det engelske datterselskab Tulip Ltd, der tynger regnskabet. 260 millioner kr. lyder underskuddet på i UK.

- Vi er bestemt ikke tilfredse med regnskabet, slår koncernchef Jais Valeur fast.

Lave priser på grisekød

- Vi er fortsat hårdt ramt af problemerne i vores engelske forretning. Samtidig har en kombination af uro på verdensmarkedet, generelt lave priser på verdensmarkedet for grisekød og en stærk euro kostet på indtjeningen i det forløbne år, forklarer han.

- Derfor har vi ikke som forventet formået at forbedre vores overordnede performance, men er i stedet bakket. Det er ikke godt nok,

og det er ikke mindst ærgerligt, når vi faktisk lykkes med store dele af vores strategi, siger Jais Valeur.

Flere mål er lykkedes

Han peger på, at det er lykkedes at skaffe flere grise og kreaturer til slagtning i Danmark, og at Danish Crown som følge af flere slagtninger har kunnet ansætte nye medarbejdere i produktionen.

- Vi er bestemt ikke tilfredse med regnskabet. Vi er fortsat hårdt ramt af problemerne i engelske Tulip Ltd.

Jais Valeur, koncernchef.

Samtidig har DAT-Schaub igen i år leveret et stærkt resultat, og omsætningen i Tulip Food Company og Sokolów er vokset betydeligt.

Det strategiske mål om at købe virksomheder til er også lykkedes, så alt i alt er der en række elementer i 4WD, som er opnået. - Så vi skal bare fortsætte det gode arbejde, opfordrer Jais Valeur.

Lavere overskud

Milliarder kr.	2017/18	2016/17
Omsætning	60,9	62,0
Årets resultat	1,4	2,2
Andelshaver-leverancer, mio. kg.	1.276	1.229

Overskud dykker

- Årets overskud: 1.361 millioner kr.
- Det er et fald på 151 millioner kr. i forhold til 2016/17
- Ejerne får i alt udbetalt knap 1,1 milliarder kr. i rest-betaling
- 83 øre i gennemsnit pr. kilo til grise-andelshaverne
- 100 øre i gennemsnit til kreatur-andelshaverne
- 73 øre i gennemsnit pr. kilo til so-andelshaverne.

Omsætning i kr.

61 mia.

Danske ejere



6.830
Andelshavere



Danish Crown har det seneste år ansat flere og flere folk på de danske slagterier.
Arkivfoto.

Flere medarbejdere - flere grise og køer

236 flere job på de danske slagterier.

Af Team Kommunikation

Har du bemærket, at du har fået flere kolleger i årets løb?

Rundt om på de danske slagterier har Danish Crown ansat 236 medarbejdere mere i regnskabsåret, der går fra 1. oktober 2017 til 30. september 2018.

Efter en årrække, der har været præget af lukninger af slagterier og fyringer af medarbejdere, går det den anden vej. Præcist som strategien 4WD lagde op til. Vækst frem for nedgang.

Dygtige og god arbejdsmoral

De 236 nye job svarer til, at der er blevet 2,8 procent flere medarbejdere i den danske del af Danish Crown-koncernen.

Det glæder koncernchef Jais Valeur, og han fremhæver gerne medarbejdernes indsats.

- Vi har fagligt dygtige folk, der kan deres kram, og som stiller op, når vi har brug for det. Det er afgørende, at når vi lykkes med at få flere grise og køer til slagtning, at vi så også kan slagte dem, når ejerne har brug for det. Det er både en god indstilling og godt arbejde, siger Jais Valeur.

- Vi har fagligt dygtige folk, der kan deres kram, og som stiller op, når vi har brug for det. God indstilling og godt arbejde.

Jais Valeur, koncernchef.

Han roser, at medarbejderne har så stor respekt for, at vi har med en levende råvare at gøre.

Fremgang på grise og køer

- Forklaringen på vores fremgang i Danmark er et benhårdt fokus på kvalitet og den dan-

ske oprindelse. Medarbejderne på tværs af koncernen har leveret en fantastisk indsats, konkluderer Jais Valeur.

I Danmark er der slagtet fire procent flere grise og to procent flere kreaturer.

Samtidig er der vundet betydelige markedsandele på det danske marked på både okse- og grisekød.

Medarbejdere i hele verden



28.892
Medarbejdere



Kreaturslagterierne i Holsted og Aalborg og forædlings-fabrikken i Sdr. Felding har produceret på livet løs i år.

Arkivfoto.

Beefs trekløver i hopla

Produktionen i Danmark går fint, men huder og Tyskland halter.

Af Team Kommunikation

Danish Crown Beef kan konstatere, at den danske del af forretningen går rigtig godt. Driften er i en god gænge.

De to kreaturslagterier i Holsted og Aalborg og forædlings-fabrikken i Sdr. Felding leverer alle deres bedste resultater nogensinde. Alle tre fabrikker har øget produktionen, og gennem en stram styring af omkostningerne er det lykkedes at løfte effektiviteten betydeligt.



- Efterspørgslen på dansk kød fra den danske detail-handel er fortsat i fremgang, men en stor del af forbrugerne har stadig mere fokus på prisen end på kvalitet og oprindelse. Det er dog positivt, at vi vinder markeds-andele. Salget i Danmark kunne faktisk have været endnu bedre, men sommerens grillforbud tog toppen af salget i juli og august, fortæller Beefs administrerende direktør Finn Klostermann.

Færre slagtinger i Tyskland

Derimod driller den tyske del af forretningen. Den er nu udfordret, efter at den ellers har leveret godt i de foregående år. Antallet af

slagtinger er faldet, og det koster på indtjeningen, viser regnskabet for 2017/18. Også huderne er trængt. Prisen er faldet med op til 50 procent på ko-skind, og det kan ses hos Scan-Hide.

- Samlet set har vi det seneste år mistet konkurrence-kraft i Danmark. Det er hamrende ærgerligt, ikke mindst på et tidspunkt, hvor vores ejere i den grad har brug for pengene. Vi har behårdt fokus på at løfte indtjeningen i Tyskland, og så skal vi bygge videre på den positive udvikling, som vores danske forretning er inde i, siger Finn Klostermann.

Forædling gør det flot

DAT-Schaub, Tulip Food Company og Sokolów leverer plusser.

Af Team Kommunikation

Hovedparten af Danish Crowns forædlings-selskaber leverer gode resultater og endda bedre end det foregående år.

Især DAT-Schaub kommer igen-igen med en solid sæk med penge til den fælles kasse.

- DAT-Schaub er inde i en stærk udvikling. Den offensive strategi, vi lagde for DAT-Schaub, efter vi for næsten tre år siden blev ene-ejer af virksomheden, er den helt rigtige. Vi er i dag global markeds-leder på naturtarme, og virksomheden har et set-up, der gør det muligt at skabe yderligere vækst, siger koncernchef Jais Valeur.

Også Tulip Food Company gør det rigtig godt. Resultatet for 2017/18 stiger med 29 procent blandt andet på grund af et godt salg af bacon i Europa og en større eksport af konserver.

Det polske selskab Sokolów følger lige efter med en indtjening på plus 26 procent.

Både Tulip og Sokolów har i årets løb købt selskaber til, som skal bidrage til et endnu større overskud i fremtiden.



Leverede måltider

10 mia.

Danish Crown-koncernen leverer 10 milliarder måltider om året til forbrugere over hele verden. Arkivfoto.

Stop for nye folk i administrationen

Danish Crowns skuffende resultat har øjeblikkeligt fået konsekvenser.

Det er blevet besluttet at indføre et midlertidigt stop for ansættelser blandt funk-

nærer i hele koncernen foreløbigt indtil den 1. april 2019. Alle rekrutteringer, der ikke allerede er annonceret, annulleres.

Også brugen af konsulenter barberes i et vist omfang. Der er sat en midlertidig stopper for at hyre eksterne såkaldt management konsulenter. Derimod fortsætter allerede underskrevne kontrakter og igangsatte

projekter, indtil den aftalte opgave er løst. Kun i særlige tilfælde vil det kunne komme på tale at anvende konsulenter og kun med direktionens godkendelse.

I England har det dårlige resultat i Tulip Ltd allerede haft konsekvenser. 150 funktionærer er afskediget.

Økologi driver Friland-rekord

Igen i år sætter Danish Crown-selskabet Friland rekord. Omsætningen er steget fra 812 millioner kr. til 867 millioner kr.

Økologisk grisekød udgør den største del af omsætningen med 54 procent, mens økologisk oksekød udgør 29 procent. Dermed ligger økologi på 83 procent af Frilands samlede omsætning.

Efterspørgslen på økologisk kød forventes at blive ved med at stige i den nærmeste fremtid. Derfor glæder administrerende direktør Henrik Biilmann sig over, at Friland har fået flere økologiske grise og kreaturer til slagtning.

- Det giver mulighed for at udvikle markederne yderligere, siger Henrik Biilmann.

Interessen for koncepterne med frilands-kød har dog også været god i det forløbne år, hvor det mærkes, at der er øget fokus på dyre-velfærd i samfundet.

Friland har eksisteret i 26 år, og hjemmemarkedet er fortsat størst med 45 procent af omsætningen. De to største eksportmarkeder er Frankrig og Tyskland med henholdsvis 19 og 20 procent.



Flere forbrugere i Danmark vælger dansk kød, når de er ude at handle.

Arkivfoto.



Danish Crown fylder mere i køledisken

Danskerne spiser i stigende grad kød, som danske landmænd har produceret.

Af Team Kommunikation

I årets løb er Danish Crowns karakteristiske krone eller det danske flag begyndt at pryde en pæn del af det kød, som forbrugerne har at vælge imellem i supermarkederne.

Det har længe været et ønske fra Danish Crowns side, og med forbruger-undersøgelser i hånden, der viser, at danskerne foretrækker at spise dansk kød, har flere kæder set værdien i at have dansk kød i køledisken.

Af undersøgelsen fremgår det, at forbrugerne har større tillid til de danske produkter, når det gælder dyrevelfærd, brug af antibiotika og fødevarer-sikkerhed. Derudover vil de gerne støtte danske landmænd og sikre danske arbejdspladser.

Nye produkter udvikles

- Vores markeds-andel på fersk grisekød i Danmark er løftet med fire procentpoint, så vi leverer populært sagt 6 ud af 10 pakker hakket grisekød, der sælges i de danske butikker. Samtidig er salget til foodservice og industri-kunder i Danmark også vokset. Det glæder os, at de danske forbrugere har øje for de kvaliteter, som dansk grisekød har, siger Mette Rothmann, der er salgsdirektør med ansvar for Danmark.

Danish Crown Beef ser en tilsvarende udvikling. I løbet af året er der eksempelvis lanceret en ny produkt-serie under navnet Dansk Gastro Kalv, som bygger på råvarer fra krydsnings-kalve, hvor koen er af malkekvægsrace, mens tyren er en ren-racet kødkvæg. Det giver en ekstra høj spise-kvalitet, og det har der vist sig at være et godt marked for.

Samtidig er der en stigende efterspørgsel på blandt andet marinerede produkter og burgerbøffer af fersk kød klar til panden.

Leverance: grise og søer



Leverance: kreaturer



Sådan begår du dig på sociale medier

Danish Crown har lavet retnings-linjer som en hjælp for medarbejdere, der er aktive på blandt andet Facebook.

Af Lisbeth Carøe

Synes du, det kan være svært at finde ud af, hvad du må eller ikke må på de sociale medier? Om det er okay at nævne din arbejdsplads?

Danish Crown har nu opdateret retnings-linjerne for, hvordan du som medarbejder i koncernen kan bruge dine sociale medier, så du kan føle dig på mere sikker grund.

Retnings-linjerne er udarbejdet af Danish Crowns SoMe-leder Pia Paulsen. De er netop godkendt i KSU, som er Koncernens Samarbejds-Udvalg. Det vil sige, at de gælder for alle virksomheder i koncernen i Danmark.

De trådte i kraft den 1. december 2018.

Her kan du læse de gode råd.



Guidelines for medarbejdernes brug af egne sociale medier



Dine sociale medier er dine egne. Det er okay at bruge dem til at skrive om Danish Crown.

Vi ser med glæde på, hvis du på dine sociale medier har lyst til at fortælle om dit fag, din hverdag i Danish Crown eller indtage en ekspert-position omkring det, du ved meget om. Vælger du at bruge dine sociale medier til emner, der vedrører Danish Crown og vores budskaber, beder vi om, at du hjælper med at sikre nedestående.

Husk disse grundregler, når du er aktiv på de sociale medier:

- Vær loyal overfor din arbejdsplads, vores kunder, samarbejdspartnere, leverandører og kollegaer – brug ikke injurierende, nedsættende eller diskriminerende udsagn
- Del ikke følsomme eller fortrolige informationer fra virksomheden
- Du bør altid overlade officielle udtalelser om Danish Crown til kommunikationsafdelingen
- Du må meget gerne orientere kommunikationsafdelingen, hvis du ser omtaler af Danish Crown, som du mener, virksomheden bør se eller reagere på
- Skriv generelt kun positivt eller neutralt om andre brands, virksomheder eller personer
- Overvej billederne, du bruger, inden du poster dem – der er ikke fortrydelsesret på sociale medier
- Brug ikke billeder af andre personer uden at spørge dem om lov
- Billeder af procesudstyr og fra produktionen på fabrikkerne må kun bruges efter aftale med den respektive fabrikschef (eller din nærmeste overordnede)
- Skriv tydeligt på dine sociale medier, hvor du arbejder – medmindre du selv insisterer på, at du ikke vil kædes sammen med virksomheden
- Er du i tvivl, om du bør bruge et billede eller skrive, som du gør - så vent med at poste. Kontakt kommunikationsafdelingen, så ser vi på det sammen.

Skrev du noget, du fortrød?

Får du skrevet noget på sociale medier, du fortryder, så tag fat i kommunikationsafdelingen. Vent med at slette din kommentar eller dit opslag, indtil du har fået hjælp til at vurdere, om det er skadeligt for dig eller for virksomheden.

Vi er klar til at hjælpe dig, fordi vi ved, at kommunikation er svært, og at det kan være ekstra svært på hurtige medier.

Hvis du møder hård debat

Møder du hård debat, opfordrer vi dig til at holde en god og positiv tone. Svar høfligt igen, og lad være at ping-ponge frem og tilbage

i en sur/hård debat – det kommer der sjældent noget godt ud af. Kontakt kommunikationsafdelingen, hvis du er i tvivl.

Fortæl hvor du arbejder

Vær ærlig om, hvor du arbejder, hvis det er relevant. Vi ønsker ikke, at læseren kan få indtryk af, at du skriver med ført hånd enten positivt eller negativt for Danish Crown.

Hvis vi havner i en krise

Skulle Danish Crown havne i en krise på de sociale medier, anbefaler vi, at du ikke kommenterer eller skriver noget om sagen på sociale medier. Vi kan være underlagt situationer, hvor vi ikke må melde ud pga. fortrolighed mv., eller hvor det ikke er fordelagtigt at melde ud eller svare på sociale medier.

Vær loyal overfor din arbejdsplads

Hvis der er noget på din arbejdsplads, du er utilfreds med, så anbefaler vi, at du går til din leder, tillids- eller arbejdsmiljørepræsentant eller en anden relevant person i virksomheden. Skriv ikke nedsættende om din arbejdsplads, eller videregiv dårlig omtale på sociale medier.

Husk, at det, du slår op på sociale medier, altid kan findes igen eller leve videre. Selvom du selv kan slette det, kan du ikke se, om andre f.eks. har taget screenshots af dine opslag og/eller kommentarer.

Derfor er det en god idé, at du beskytter dig selv ved ikke tankeløst at poste eller dele negative holdninger om din arbejdsplads, der kan opfattes som illoyale. I yderste konsekvens kan det udløse arbejdsretlige sanktioner. Kig de gode råd igennem – så er du rigtig godt hjulpet på vej.

Hvem skal du kontakte?

Er du i tvivl om, hvordan du forholder dig generelt til brugen af sociale medier, så tag fat i Pia Paulsen fra kommunikationsafdelingen.

Bliver du kontaktet eller spurgt ind til konkrete sager på sociale medier i forhold til Danish Crown, bedes du kontakte Pia Paulsen.

Vi tror på et godt samarbejde med dig om disse guidelines, og de vil løbende blive revideret. Har du input til, hvordan vi kan videreudvikle dem, så skriv det til os på mail pipau@danishcrown.dk.

Hold desuden øje med udbuddet af interne Crownies-kurser, hvor du har muligheden for at få opkvalificeret dine kompetencer i sociale medier.

Kontaktpersoner:

Danish Crown Group: Pia Paulsen, pipau@danishcrown.dk, Head of Social Media.
Tulip Food Company: Didde Hill, didhi@tulip.dk, Social Media Manager





DK-Foods har kigget sine indkøb efter i sømmene og får nu bedre priser som en del af Danish Crown-koncernen.

Billigere indkøb

I pepperoni er paprika en vigtig ingrediens. Nu er den blevet billigere.

Af Daniel Randrup Jakobsen
Foto Poul Madsen

Danish Crowns bestræbelser på at strømline sine indkøb, så koncernen i 2020/21 opnår besparelser på 650 millioner kr. om året, er

- Et fantastisk slagteri

USA's ambassadør i Danmark begejstret efter rundvisning.

Af Daniel Randrup Jakobsen
Foto Poul Madsen

Der var både PET-vagter og skudsikre, sorte BMW'er med sorte ruder, da Danish Crown i midten af november havde besøg af USA's ambassadør i Danmark, Carla Herd Sands. Hun blev præsenteret for virksomheden og blev vist rundt på slagteriet i Horsens.

Det blev hun af blandt andre formanden for Danish Crowns bestyrelse Erik Bredholt.

- *Hvad er baggrunden for dit besøg hos Danish Crown?*

- Jeg vil gerne besøge amerikanske virksomheder i Danmark og danske virksomheder, som har amerikanske datterselskaber. Det er ikke længe siden, at Danish Crown havde et amerikansk datterselskab (Plumrose, som blev solgt i 2017, red.).

Skaber job i USA og Danmark

- Et af mine mål er nemlig at facilitere udenlandske investeringer i USA, som kan

være med til at skabe flere amerikanske job. I Danmark har mere end 40.000 danskere et arbejde på grund af amerikanske virksomheder, og i USA arbejder 75.000 takket være danske virksomheder, som laver forretninger i USA. Dét er jeg meget stolt af.

- *Hvad synes du om slagteriet her i Horsens?*

- Det er fantastisk! Et vidunder! Her er så rent, og måden, I gør tingene på, er rigtig god. Nu er jeg selvfølgelig ikke ekspert i den slags, men jeg kan se, at dyrene her bliver behandlet

en fælles sag. Også det nyeste selskab, Tulip Food Companys datterselskab DK-Foods i Thorning, har meldt sig ind i kampen. Med flotte resultater.

- I runde tal er det fem millioner kr. om året på indkøb alene, som begynder at tikke ind i bøgerne her fra den 1. oktober, siger Jørgen Skaarup, som arbejder med integration af Danish Crown-koncernens to nye opkøb DK-Foods og Zandbergen i Holland.

Ud over lavere indkøbspriser er der i flere tilfælde opnået bedre vilkår med blandt andet længere betalings-betingelser.

- Regner man det hele sammen, så ligger der små otte millioner kr. i forbedringer i likviditeten for DK-Foods, fortæller Jørgen Skaarup.

Pris på paprika skåret ned

DK-Foods producerer pizza-toppings, hvor det absolut største produkt er pepperoni. Pepperoniens røde farve får den fra paprika. DK-Foods bruger årligt godt 28 millioner kr. på indkøb af ingredienser og altså blandt andet paprika. Her er der fundet store besparelser.

- Vi har hidtil betalt en bestemt pris for vores paprika. Sammen med Group Procurement (indkøbsafdelingen, red.) fandt vi ud

af, at man andre steder i koncernen købte et lignende produkt, men til en lavere pris, siger Jørgen Skaarup.

Derfor tog produktions-direktør hos DK-Foods, Steffen Ramsgaard, Jørgen Skaarup og kategori-direktør Henrik Skov Madsen fra indkøb en snak med den eksisterende leverandør og forhandlede lavere priser og bedre betingelser på plads. På paprika og ingredienser alene ligger der en årlig besparelse på næsten tre millioner kr.

Beholder helst sine leverandører

I langt de fleste tilfælde har DK-Foods kunnet holde fast i sine eksisterende leverandører. Det er produktions-direktøren glad for.

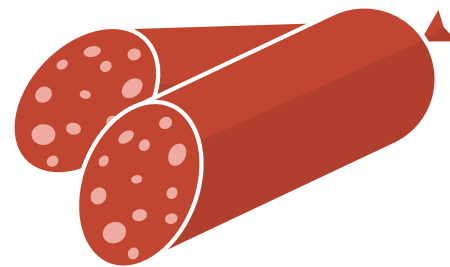
- Mange af de leverandører, vi har, har vi et rigtig godt partnerskab med. Den laveste pris er ikke nødvendigvis den bedste pris. Den samlede pakke betyder meget. Vi har et fantastisk samarbejde med flere af vores gamle leverandører, og vi har heldigvis genforhandlet med langt de fleste af dem, siger Steffen Ramsgaard.

Fra rivaler til partnere

Da DK-Foods blev solgt til Tulip i marts i år, var det to konkurrenter, som blev slået sammen og dermed kunne styrke hinanden.

- DK-Foods og Tulip var jo ærke-rivaler, og den viden, som har ligget låst i DK-Foods og Tulip hver for sig, er med opkøbet blevet tilgængelig for begge virksomheder. Der er rigtig meget, vi kan lære af hinanden og blive inspireret af – blandt andet på indkøbs-siden, siger Jørgen Skaarup.

- Vi kan desuden se, at DK-Foods har haft samme leverandører som Danish Crown på flere områder, men Danish Crown har fået en bedre pris på grund af den volumen, de køber ind i. Den lavere pris og de bedre betalings-betingelser får DK-Foods nu også glæde af som en del af Danish Crown, siger han.



Den amerikanske ambassadør Carla Sands blev vist rundt af fabriksdirektør Carsten Wengel (tv) og Danish Crowns bestyrelsesformand Erik Bredholt.

ordentligt, de ansatte ser glade ud, og slutproduktet er jo direkte smukt. Og så smager det vidunderligt, sagde Carla Sands.





Juleand med appelsin, ingefær og salte mandler

Lige om lidt er det alvor, så bliver det den 24. december. Her er et bud på, hvad julemiddagen kan byde på. Opskriften er beregnet til seks personer.

Velbekomme!

Det skal du bruge

1 and ca. 3 kg
Salt og peber
Ca. 300 g blandede, tørrede frugter: fx figner, svesker, dadler og abrikoser
2-3 kviste timian



Andesauce

Vingespidser, hals, kråse og hjerte
10 g smør
Evt. ½ dl portvin, sherry eller madeira
Saucejævner
Madkulør

Spicy rødkåls-salat med salte mandler

¼ rødkål, ca. 250 g
2 æbler – gerne sorten Cox Orange
1-2 rødløg
Evt. 1 rød chili
2-3 cm ingefær

½-1 granatæble eller 50-75 g tørrede tranebær
150 g dadler
2 spsk olie
25 g saltmandler
¼ potte frisk mynte

Kartofler med laurbær

8-10 mellemstore kartofler, ca. 1,3 kg
1 spsk smør eller olie
laurbærblade
1-2 spsk rasp, evt. panko-rasp



KORT NYT

Halvt oksekød og halvt grønsager

Danish Crown Beef arbejder på at få en mere klima-venlig profil i erkendelse af, at flere forbrugere ønsker mindre kød og mere klima-venlige produkter.

Til foråret lancerer Beef produkter, som består af halvt hakket oksekød og halvt grøntsager. De kaldes også hybrid-produkter.

- Vi har for længst noteret os, at kødforbruget i den del af verden, hvor vi bor, er til diskussion og drøftelse. Det betyder ikke, at forbrugerne ikke vil købe kød, de vil bare vide noget mere, så vi har en klar oplysnings-opgave foran os, siger Beefs administrerende direktør Finn Klostermann i en artikel i mediet Fødevarerwatch.

Han kan godt se for sig, at der kan blive spist mindre kød i fremtiden, men er optimistisk.

- Der er en stor efterspørgsel efter dansk kød produceret i Danmark under gennemskuelige forhold for forbrugeren.

- Vi skal give forbrugeren det løfte, at vi godt ved, at vi ikke er det mest klima-venlige kød-produkt, men produkterne smager hamrende godt, og så skal vi forsøge i sidste ende at få de to ting til at gå op i en højere enhed, siger Finn Klostermann.



Appelsinsalat

3 store appelsiner
1-2 spsk pistacienødder



Sådan gør du

Skær de yderste vingespidser og halsskindet af anden. Gem vingespidser til sauce. Tag posen med indmad ud. Gem den til sauce. Gå anden efter for evt. fjer-rester. Fjern gumpen eller kirtlerne på oversiden af gumpen. Fjern rester af indvolde m.v. fra andens indre. Skyl anden. Krydr indvendigt og udvendigt med salt og peber. Kom de tørrede frugter og timiankviste ind i anden. Luk med kødnåle.

Læg anden med brystet nedad på risten i en bradepande. Sæt den i midten af en kold ovn. Tænd ovnen på 200 grader, og steg anden ca. 1 time.

Brun vingespidser, hals, kråser og hjerte i fedtstoffet i en gryde. Tilsæt 3 dl vand, salt og peber, og kog under låg i mindst 30 minutter. Si det op i en gryde, og stil til side.

Skræl kartoflerne, skær dybe snit i kartoflerne, og sæt laurbærblade ned heri – evt. med hjælp af kniven.

Pensl kartoflerne med smeltet smør, drys dem med et tyndt lag rasp blandet med salt

og peber. Læg kartoflerne i et ovnfast fad, eller stil dem på bagepapir i ovnen ved siden af anden.

Vend anden, så ryggen er nedad, og stil bradepanden i ovnen igen. Steg kartoflerne og anden ca. 1 time.

Tjek, om anden er gennemstegt efter ca. 2 timer ved at vride/skære låret fri fra kroppen, og se om kødsaften er klar. Si fedt og sky op i en skål. Hæld fedtet over i et glas/en skål, og gem det i køleskabet. Kom skyen i gryden til den kogte suppe fra indmaden. Tilsæt evt. vin, og jævn den. Smag til med salt og peber, og kom kulør i.

Ved servering kan brændte laurbærblade i kartoflerne udskiftes med nye, hvis man synes, at det er pænere.

Bland finsnittet rødkål, æbler i tern og finthakket løg. Skær chilien igennem på langs, og fjern kerner og mellemvægge. Hak chilien fint. Skræl ingefær fx med en teske, og riv ingefæren fint. Der skal bruges 1-2 tsk i salaten. Skær granatæblet igennem, og pil de røde kerner ud. De hvide hinder skal kasseres. Fjern sten i dadlerne, og skær dem groft. Bland chili, ingefær, granatæbler, dadler, olie, salt og peber i salaten. Smag den til. Vend saltmandler og klippet mynte i.

Skær skallen af appelsinerne ved at skære enderne af appelsinerne. Stil dem derefter på et spækbræt, og skær skallen og den hvide bitre hinde af med en skarp kniv. Skær

appelsinerne i skiver, og læg dem i et fad. Drys med grofthakkede pistacienødder.

Læg ca. 2/3 af de tørrede frugter, som har været inde i anden på fadet ved servering.

Opskriften er fra voresmad.dk og er lavet af Vibeke Lehn. Du kan også finde opskrifter på www.danishcrown.dk.

Tips

- Læg stanniol eller bagepapir i bunden af bradepanden, det letter rengøringen
- Anden kan steges i stegepose ved max 200 grader
- Hvis anden ikke er helt sprød, kan den parteres i de ønskede stykker og lægges i en bradepande og stilles i ovnen ved 225 – 250 grader i 10-15 minutter. Pas på, at den ikke bliver for mørk
- Hvis saucen ikke smager af noget, efter den er smagt til med salt, så kan du tilsætte lidt mørk øl.



PAUSEkroen

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

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

B: Svær

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



Tournedos med festligt nytårs-tilbehør



Hvis du har lyst til at gøre noget særligt ud af maden på årets sidste aften og selv vil kokkerere, er her et bud på en lækker nytårs-ret til fire personer.

Velbekomme!

Det skal du bruge

4 tournedos á 150 g, filet eller mørbrad
2 tsk olie
salt og peber

30 g tørrede skovsvampe
6 bagekartofler
8 tynde skiver spegeskinke

Sellericreme

½ knoldselleri, ca. 400 g

3 dl piskefløde
2 dl sød- eller letmælk
1 dl hvedeøl

Kirsebær-glace

2 dl kirsebær- eller hindbær-eddike
130 g perleløg, gerne frosne
1 spsk sukker
3 enebær
100 g kirsebær eller små, blå vindruer
40 g smør

Rugbrøds-salsa

2 skiver rugbrød
2 spsk smør
½ bdt bredbladet persille
4 skalotteløg
2 tsk æble-eddike eller anden frugt-eddike

1 tsk sirup eller akacie honning



Sådan gør du

Dup tournedos-kødet tørt med køkkenrulle, krydr med salt og peber. Varm olien på en pande ved kraftig varme. Læg bøfferne på, når olien er varm nok. Brun dem på alle sider, og sæt dem til side på køl i et ovnfast fad. Tænd ovnen på 150 grader.

Læg de tørrede svampe i en skål med vand.

Skær seks sider af bagekartoflerne, så du får en firkant. Det er nemmere end at skrælle den. Læg dem i en skål med vand.

PAUSEkrogen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B

Læg skinkeskiverne på bagepapir. Sæt dem i ovnen, og lad dem blive helt sprøde, det tager 12-15 minutter.

Skær selleri i grove stykker. Varm fløde og mælk i en gryde ved middel varme. Kom selleri og salt i, og kog ved svag varme, til sellerien er helt kogt ud! Det tager 15-20 minutter. Blend sellericremen, til den er helt glat. Tilsæt evt. vand, det skal blive en skummende sauce. Sæt den til side.

Varm eddike, perleløg, enebær, sukker og lidt salt i en gryde. Kog ved god varme, til løgene er helt bløde. Tilsæt kirsebær, og kog uden låg, til væsken bliver lidt tyk. Pisk smør i, og smag til med salt og sukker. Stil den til side.

Varm olien på en pande ved god varme. Kom kartoflerne på, når olien er varm nok. Steg dem gyldne på alle sider. Læg dem i fadet ved siden af bøfferne.

Sæt fadet i ovnen 18-20 minutter, til bøfferne er rosa indeni, og kartoflerne er bløde.

Skær rugbrød i små tern. Varm halvdelen af smørret på en pande ved middel varme, og rist rugbrøds-ternene, til de er sprøde, det tager 4-5 minutter.

Hak persille og skalotteløg fint.

Varm den anden halvdel af smørret på en anden pande ved kraftig varme. Hæld vandet fra svampene, og rist dem sprøde på panden.

Bland rugbrød, svampe, persille og skalotteløg. Tilsæt æble-eddike og sirup, rør rundt, og smag til med salt og peber.

Varm sellericremen op over middel varme. Pisk kraftigt, eller blend med en stavblender. Tilsæt hvede-øl, og smag til med salt og peber.

Opskriften er fra voresmad.dk og er udarbejdet af Thomas Castberg. Du kan også finde opskrifter på www.danish-crown.dk.

Jubilarerer

December-januar-februar

Danish Crown

Blans

4. januar
35 års jubilæum
Tommy Fabiansson
Forender/
brystflæsk

Herning

2. januar
40 års jubilæum
Uffe Sandin Johansson
Slagtegang

2. januar
40 års jubilæum
Jan Rahbek
Slagtegang

Horsens

5. februar
40 års jubilæum
Knud Erik Pedersen
Slagtegang,
aften

9. februar
30 års jubilæum
Kurt Winther
Pakkeri

12. februar
40 års jubilæum
Peder Molbech Madsen
Teknisk afdeling

Randers

1. januar
35 års jubilæum
Allan Bundgaard
Pork Finance

7. februar
25 års jubilæum
Anna Bedsted Caspersen
Ejerservice

Ringsted

1. januar
40 års jubilæum
Søren Rasmussen
Slagtegang

23. januar
30 års jubilæum
Jan Michael Sørensen
Produktion

13. februar
30 års jubilæum
Ib Hansen
Skærestue 3

Rønne

29. december
25 års jubilæum
Susanne Guth Hansen
Pakkeri

Skærbæk

1. januar
30 års jubilæum
John Jessen
Slagtegang

12. januar
40 års jubilæum
Bent Olesen
Håndværker

Sæby

3. januar
25 års jubilæum
René Hellum
Arbejdsstudie

8. januar
40 års jubilæum
Jan Erik Karlsen
Slagtegang

10. januar
25 års jubilæum
Kim Romanus Nielsen
Brystflæsk

21. januar
45 års jubilæum
Søren Neve Uggerhøj
Slagtegang

Aalborg

3. januar
25 års jubilæum
Lars Nielsen
Skærestue

Tulip

Esbjerg

11. januar
25 års jubilæum
Carsten Pedersen
Produktion

Randers

1. februar
35 års jubilæum
Lars Bech Nielsen
Stamdata/
kalkulation

Vejle Nord

19. december
30 års jubilæum
Søren Gjæsthede
Maskinværk-
stedet

2. januar
40 års jubilæum
Mogens Hansen
Optimization

16. januar
30 års jubilæum
Thomas Dufresne
Produktion

10. februar
50 års jubilæum
Lars Kristensen
Pølsepakkeri

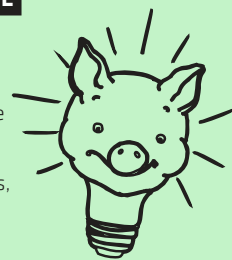
Herning

1. februar
40 års jubilæum
Aage Velling
Optimization

Jubilارlisten er bearbejdet af Lene Fabricius, fabr@danishcrown.dk.

HAR DU EN GOD IDE

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



HER ER REDAKTIONS-UDVALGET

Her kan du se, hvem der sidder i Krogens redaktions-udvalg. De sparrer med journalisterne, der skriver artiklerne i Krogen, kommer med forslag og giver efterkritik.



Flemming Nielsen
slakteriarbejder,
Danish Crown Pork
Herning



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Danish Crown Pork
Ringsted



Henning Lønstrup
tillidsmand,
Danish Crown Beef
Aalborg



Ole Carlsen
fabriktdirektør,
Danish Crown Pork
Blans og Skærbæk



Henrik Rafn
tarmensent,
talsmand,
DAT-Schaub
Horsens



Naja Lennert
produktions-
medarbejder,
Tulip
Svenstrup



Arne Skov
produktions-
medarbejder,
Danish Crown Beef
Holsted



Charlotte Vollmer
HR-konsulent
Danish Crown Pork
Sæby



Michael Ravn
kommunikations-
ansvarlig,
Tulip



Daniel Jakobsen
journalist-
praktikant
Danish Crown
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Danish Crown
Randers



I er dygtige og ansvarsbevidste



Hvert år på denne tid lægger Danish Crown sit regnskab frem, og det har vi også gjort i år. Det ser ikke så godt ud, som jeg havde håbet. Det er skuffende.

Ikke mindst fordi vi har kæmpet ihærdigt for at få vores smertensbarn, Tulip Ltd i England, på ret kurs, men det trækker ned igen i år.

Det har vi fået kritik for, og det forstår jeg godt. Vores ejere havde sat næsen op efter et bedre resultat, og det er helt berettiget.

I gør virksomheden stærk

Det økonomiske resultat ærgrer mig også på den led, at det desværre kommer til at skygge for, at I medarbejdere har præsteret en fantastisk indsats i løbet af året.

Jeg bliver så stolt, når jeg kommer rundt og ser, at der altid er nogen, der er parat til at sørge for, at tingene fungerer. Er der et problem, så løser folk det gerne på egen hånd, og det gælder på alle niveauer, og uanset hvad man laver.

I tager overarbejde, når vi har travlt som her op til jul. I er fleksible, når vi har brug for det. Jeg er helt med på, det er en udfordring, at

det ene øjeblik kan vi mangle grise, og det næste er der kø ved drivgangen. Alligevel stiller I op, og det gør alle, for det ligger i vores dna, at vi har med en levende råvare at gøre.

Det er efter min mening unikt og gør, at Danish Crown står som en stærk virksomhed.

Anerkendt for godt håndværk

Siden jeg kom til Danish Crown for tre år siden, har jeg slået meget på, at vi skal levere en solid performance. Vi skal stræbe efter at blive så dygtige som muligt og gøre det så godt, som vi kan.

- Det økonomiske resultat kommer desværre til at skygge for, at I medarbejdere har præsteret en fantastisk indsats i løbet af året.

Jais Valeur, koncernchef.

Jeg glæder mig derfor over, at vi i den seneste undersøgelse af vores omdømme går markant frem på det punkt, der handler om omverdenens syn på medarbejderne. Den

viser, at I bliver anset for at være dygtige håndværkere, og det er jeg vældig tilfreds med, for jeg synes, det har været underkendt tidligere.

Tillykke med det, I kan med rette ranke ryggen.

Jul med familien

Lige om lidt er det jul, og så kan vi alle sammen holde nogle velfortjente fridage. Efter et hektisk år, hvor jeg har været meget i England og rejst en del til blandt andet Kina, glæder jeg mig til at slappe af med familien.

Min kone og jeg får fornøjelsen af at holde jul for vores tre sønner og deres kærester, så det bliver dejligt at være samlet.

Jeg vil sige alle medarbejdere i Danish Crown-koncernen tak for jeres indsats i 2018 og ønske jer og jeres familier en glædelig jul og et godt nytår.