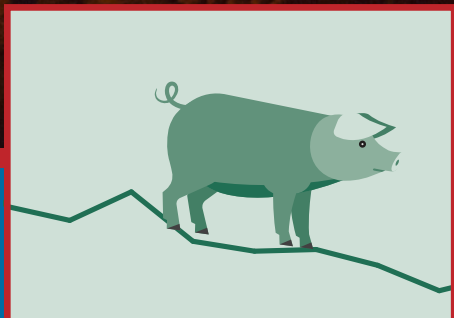


## NY UDDANNELSE - KNIVSKARPE LÆRLINGE

s.8-15



### FÆRRE GRISE - HVAD SKAL DER SKE?

Danish Crown Pork ser ind i flere mulige løsninger. Læs om dem på

s.7



### 55 MIO. PLASTIKBAKKER BLIVER MILJØVENLIGE

Bakkerne fra Danish Crowns kød kan nu genanvendes. Det er godt for miljøet.

s.4



### DU KAN ROLIGT HOLDE DIN FERIE I ÅR

Slap bare af og hold din ferie. Den nye ferielov ændrer intet i år.

s.16



# DET KAN DU LÆSE OM I DETTE NUMMER

## Glæd dig til ferien

Selv om der er kommet en ny ferielov, får den ingen betydning for din ferie i år.

16



## Markedsanalyse: Hvor er vores grise?

Forstå, hvorfor der er få grise til slagtning og få en prognose for fremtiden.

20-21



## Acceptabelt halvårs-regnskab

Der er positive udsigter i et halvårs-regnskab, som stadig bliver trukket ned af Tulip Ltd.

19



## Det gamle slagteri i Skive rives ned

Slagteriet i Skive har stået tomt i mere end 10 år. Nu bliver det meste revet ned – resten bliver til smarte lejligheder.

6



## 55 millioner plastikbakker bliver miljøvenlige

Bakkerne fra Danish Crowns kød slipper for at blive brændt. Nu kan de genanvendes igen og igen.

4



## Lærlingene skal kunne det hele

Der kommer en helt ny lærlinge-uddannelse, og Krogen går i flæsket på den i dette nummers tema.

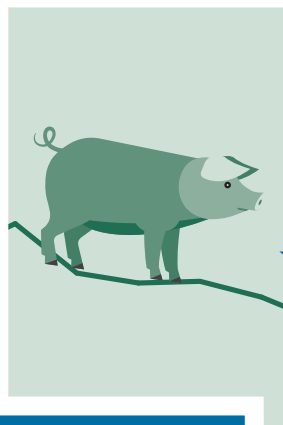
8-15



## Pork skal tilpasse kapaciteten

Antallet af grise på Danish Crowns slagterier er lavt, og der skal gøres noget. Spørgsmålet er bare hvad. Bliv klogere på overvejelserne på side

7



## Udvikling skal stoppes

Det danske grisekød er grundlaget for vores forretning, så de færre slagtegrise er vores største udfordring, lyder det fra koncernchef Jais Valeur i lederen.

24



### Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,  
8960 Randers SØ

### Redaktion

Daniel Randrup Jakobsen  
(redaktør) og Astrid Gade  
Nielsen (ansvarshavende)

### Redaktionen er afsluttet

Den 13. juni 2019

Oplag 3.500 eksemplarer

Koncept og design Campfire & co

### Tryk Stibo Complete®

Forside: Stort billede/kollage: Jamal Christensen/  
Campfire & co. Nederst tv.: Campfire & co.  
Mf.: Arkivfoto. Th.: Arkivfoto.

Steffen Ahrendsen er kreaturmand,  
men skal nu til Pork.  
*Privatfoto.*



# Ny fabrikschef i Ringsted

Steffen Ahrendsen bliver ny fabrikschef i Ringsted på samme fabrik, hvor han selv begyndte som slagter.

Af Jens Hansen

Efter at fabrikschef Jesper Frandsen fik tilbudt nye udfordringer i Horsens, har Danish Crown ledt efter en afløser til slagteriet i Ringsted. Nu er han fundet.

Valget er faldet på Steffen Ahrendsen, som har en bred erfaring fra fødevarer-branchen, og nu vender han tilbage til Ringsted.

- Jeg er utrolig glad over at få denne mulighed, og jeg glæder mig meget til at tage fat på udfordringerne. Derudover er det også rigtig spændende at skulle lede det slagteri, hvor jeg selv havde min gang tidligt i min karriere i det daværende Steff-Houlberg,

siger den nye fabrikschef Steffen Ahrendsen.

## Faglig baggrund

Steffen Ahrendsen er udlært slagter og grundlagde tidligt i karrieren Landsby-slagteren i Herning. Efter dels at have arbejdet som driftsleder i produktionen i Steff-Houlberg og dernæst som driftsleder i produktionen på det daværende kreatur-slagteri i Struer har Steffen Ahrendsen i godt 10 år været leder af forskellige fødevarer-fabrikker i Polen. Senest har han været produktions-direktør ved Skare Meat Packers i Vejen.

Produktions-direktør i Pork Per Laursen fortæller, at det har været spændende at

skulle finde nye fabriks-chefer til både Horsens og Ringsted på kort tid. Valget er faldet på Steffen Ahrendsen på grund af hans baggrund.

- Vi har haft mange gode og kompetente ansøgere, både internt og eksternt. Vi valgte Steffen på grund af den stærke faglige baggrund, hans store og brede ledelses-erfaring fra både ind- og udland samt hans stærke indsigt i kødbranchen. Jeg ser meget frem til samarbejdet, siger per Laursen.

55-årige Steffen Ahrendsen er gift og bor i Sdr. Felding med sin hustru. Til at begynde med vil han klare afstanden med en kombination af en midlertidig bolig i Ringsted og pendling til og fra privatadressen.



## KORT NYT

# Rabat til Zoo i København

Danish Crown har været med-sponsor af det nye panda-anlæg i ZOO i København. Derfor tilbydes Danish Crowns medarbejdere 30 procent rabat på billetter og ZOO-kort resten af 2019.

### Sådan bestilles billetter og ZOO-kort:

1. Gå ind via dette link:  
[www.zoo.dk/firmaaftale/](http://www.zoo.dk/firmaaftale/)

2. Indtast aftalenummer: CROWN2019
3. Læg billetter og ZOO-kort i kurven
4. Betal med et betalingskort
5. Du modtager billetter og ZOO-kort på mail.

Billetter og ZOO-kort er gældende et år fra købsdatoen. Du kan kun få rabat ved at købe online.





## KORT NYT

### Du skal selv tjekke om feriehusene er ledige

Du får en pludselig indskydelse. Er det muligt at leje en af Danish Crowns Feriefonds boliger her i sommerferien? Eller måske i efterårsferien?

Ja, måske er du heldig, at den kollega, der vandt i lodtrækningen, har meldt fra, så en Københavnerlejlighed, et sommerhus eller en feriebolig i et vandland er blevet ledig.

Det kan du løbende tjekke ved at gå ind på Danish Crowns eller Tulips intranet. Under punktet Mit Danish Crown/Mit Tulip og HR finder du Medarbejdertilbud og Feriefonden, hvor du skal finde skemaet med udlejning.

Her kan du se listen med samtlige 10 ferieboliger helt frem til udgangen af april 2020. Her fremgår det, hvilke der er ledige hvornår. Listen opdateres løbende, så det kan betale sig at klikke ind af og til, hvis du er interesseret i en billig ferie.

På intranettet kan du også se en beskrivelse af de enkelte lejemål, blandt andet hvor mange gæster de har plads til.



Der kommer nye bakker til kødet, som er mere miljøvenlige. Arkivfoto.

## 55 millioner kødbakker bliver miljøvenlige

Danish Crown er klar med kødbakker af miljøvenligt PET-plast, som kan genanvendes til andre fødevarer.

Af Jens Hansen

Hvert år åbner danskerne omkring 55 millioner pakker med grise- og oksekød fra Danish Crown. Fremover bliver de sorte og grønne plastik-bakker lavet af plastik, som kan genbruges.

- Vores foreløbige beregninger viser, at skiftet til PET-plast vil reducere CO<sub>2</sub>-udledningen pr. plastikbakke med 54 procent, hvis bakken genanvendes, siger Preben Sunke, som har ansvaret for koncernens bæredygtighedsstrategi.

### Igen og igen og...

Samlet set vejer de 55 millioner bakker mere end 1000 tons. Når de er brugt, bliver de smidt ud og brændt. Det er ikke særligt bæredygtigt, så det bliver der lavet om på nu. Modsat de gamle bakker kan de nye PET-bakker nemlig genanvendes til emballering af fødevarer igen og igen.

Når de første af de nye bakker lander hos Danish Crown, vil de være fremstillet af 80

procent genbrugs-plast. Med tiden skulle det blive muligt at fremstille kødbakkerne af ren genbrugsplast.

- Målet er at nå op på 100 procent, men det kræver, at kommunerne lykkes med at indsamle mere plastik, og at forbrugerne bliver bedre til at sortere deres affald, siger Preben Sunke.

Ifølge en opgørelse fra Dansk Affaldsforening indsamlede 71 ud af landets 98 kommuner borgernes plastik ved udgangen af 2018. Alligevel er vurderingen i regeringens plastplan, at det kun er cirka 15 procent af plastaffaldet fra de danske husholdninger, der genanvendes. Resten ender i skraldespanden og bliver brændt.

- Hvis PET-bakken brændes af i stedet for at blive genbrugt, er CO<sub>2</sub>-reduktionen kun seks procent, så derfor er det centralt at få løftet graden af genanvendelse, siger Preben Sunke.

# Farvel til rabatkort på benzin og diesel

Skift din medarbejder-aftale og få bedre rabat.

Af Lisbeth Carøe

Har du et rabatkort til Shell, Q8 eller Circle K til at ligge i din pung, og kan du nærmest ikke huske, hvornår du har brugt det? Det er der sikkert den gode forklaring på, at du har opdaget, at du ikke sparer noget som helst på din medarbejder-aftale.

Danish Crown har en række aftaler med virksomheder om medarbejder-goder og har i mange år haft aftaler om brændstof. Men de er ikke længere en fordel, og ganske få medarbejdere gør brug af dem.

## Gode tilbud

- Tanken med medarbejder-aftaler er, at vi gerne vil tilbyde vores medarbejdere billige køb på en række varer og service-ydelser. Men vi har jævnligt fået henvendelser fra medarbejdere, som ikke var tilfredse med, at de ikke fik rabat på brændstof-aftalerne. Derfor stopper vi dem med udgangen af juli, forklarer Susanne Søndergaard fra koncernens HR-afdeling.

Den sidste dag, du kan bruge dit rabatkort, er den 31. juli.

Det gælder for alle koncernens medarbejdere med undtagelse af SPF-Danmark, hvor brændstof-aftalerne først ophører til efter-

året, når selskabet går over til at få administreret løn fra Danish Crowns hovedkontor.

## Spar på ny aftale

Baggrunden for, at den arbejdsgiver-administreret ordning ikke har sparet penge for Danish Crowns medarbejdere, er, at rabatten gives på liste-prisen, mens prisen på standen ofte er under liste-prisen.

Derfor vil det bedre kunne betale sig, at du bruger de tilbud, som Circle K og Shell er kommet med som afløser for medarbejder-aftalen. Ved selv at indgå en aftale med selskaberne får du rabat på stander-prisen og sparer altså reelt penge, når du tanket.

Shell tilbyder en rabat på 17 øre pr. liter benzin og diesel på alle Shells tankstationer i Danmark, ligesom du kan vaske din bil billigere i deres vaskehaller.

Som medlem af Circle K EXTRA Club får du benzin og diesel 10 øre billigere pr. liter og en introduktions-rabat de første to måneder.

Du kan læse mere om tilbuddene på intranettet. Gå ind under Mit Danish Crown/Tulip, klik ind på Medarbejdertilbud og Medarbejderaftaler. Her kan du også registrere dig, hvis du ønsker en privat rabat-aftale.

## Du kan spare penge på medarbejder-aftaler

Ved du, at du kan opnå en lang række rabatter som medarbejder i Danish Crown-koncernen?

Danish Crown har indgået aftaler med virksomheder, som har gode tilbud til Danish Crowns medarbejdere. Nogle aftaler gælder alle, mens andre er lokale.

Tilbuddene kan være alt lige fra brændstof, som du kan læse om i artiklen ved siden af, til mekanikerværksted, briller og ferierejser.

Du kan tjekke mulighederne for at spare penge på både produkter og service-ydelser ved at gå ind på intranettet. Klik ind på Mit Danish Crown/Tulip. Gå videre til Medarbejdertilbud og Medarbejder-aftaler for at finde de fælles tilbud, mens de lokale ligger under Min arbejdsplads og Medarbejderaftaler.

**INTRO  
RABAT**  
på benzin  
& diesel







**Hvis du tænker, det er besværligt at sortere dit affald, så skulle du prøve at rive et slagteri ned. Det kommer til at tage cirka halvandet år.**

# Det gamle slagteri i Skive **rives ned**

Danish Crowns slagteri i Skive er snart helt væk – næsten da.

Tekst og foto Jens Hansen

Selv om det er over 10 år siden, Danish Crown slagtede den sidste gris i Skive, er det først nu det gamle slagteri rives ned.

Efter et langt og uskønt forløb med bøv om lokalplaner og købere, der måtte opgive deres planer for området, blev der i efteråret 2018 lavet en aftale med Skive Kommune. Kommunen køber størstedelen af det 44.000 kvadratmeter store område, når Danish Crown har fjernet de fleste bygninger.

- Det tager faktisk omkring halvandet år at rydde et så stort område som det, der er tale

om i Skive. Alene miljøsikringen tager mange måneder, og først når den er klar, kan de store maskiner rykke ind, fortæller Claus S. Nielsen fra Danish Crowns miljø-afdeling.

## **New Yorker-stil**

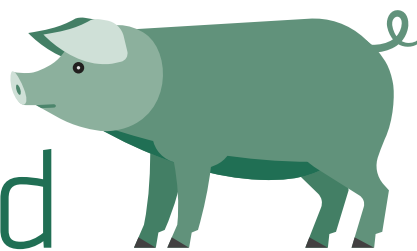
De ældste bygninger i Skive er over 100 år gamle, og derfor er der taget mange hundrede prøver af vægge, tagbelægning og undergrund, så nedrivnings-firmaet kan sikre, at hver eneste lille del af slagteriet bliver bortskaffet på den rigtige måde.

- Alt bliver sorteret og meget store dele af materialerne bliver genanvendt på en eller anden vis. Et godt eksempel på, hvor detaljeret der bliver arbejdet, er, at store dele af

væggene bliver sandblæst, inden de væltes. Det sker for at opsamle de miljø-skadelige stoffer, der før i tiden var i eksempelvis maling og fliselim, forklarer Claus S. Nielsen.

Det er planen, at den tidligere slagtehal får lov at overleve. Den skal omdannes til New Yorker-lejligheder. Det projekt har arkitekt Bo Christensen fra Skjern som bagmand. Samme Bo Christensen købte for fem år siden Danish Crown Beefs tidligere fabrik i Skjern, som han siden har omdannet til et aktivitetscenter.

# - Vi forstår jeres usikkerhed



Pork står over for at tilpasse kapaciteten på en eller anden måde.

Af Lisbeth Carøe

I månedsvis har medarbejderne på Porks danske slagterier oplevet, at de har måttet gå hjem før tid, fordi der har været for få grise. Igen ser Danish Crown ind i, at antallet af slagtegrise er gået nedad.

Nu har det nået et punkt, hvor det er nødvendigt at handle på det.

- Først og fremmest vil jeg sige, at vi har fuld forståelse for den usikkerhed, som medarbejderne føler. Jeg kan snildt fornemme utrygheden, når jeg færdes på slagterierne, og folk spørger selvfølgelig, hvad der skal ske, siger produktionsdirektør Per Laursen.

- Det er en usikker tid, vi lever i, og det her bliver ikke nemt. Jeg tror dog på, at vi kan vende udviklingen, men det bliver en stor opgave, slår han fast.

## Havde før 400.000 slagtegrise

Per Laursen ærgrer sig over, at Danish Crown-koncernen endnu ikke har leveret på de mål, der indgår i 4WD-strategien. Med en bedre notering ville landmændene have kunnet fede grisene op til slagtning i Danmark i stedet for at tjene bedre penge på at sende smågrise ud af landet.

Som han let sukkende konstaterer, havde vi 400.000 grise om ugen til slagtning i begyndelsen af 00'erne, da det blev besluttet at bygge Horsens. Nu modtager vi 225.000 om ugen med nedadgående tendens.

## Fire muligheder

Også Porks øverste direktør, Søren F. Eriksen, er klar til at skride til handling.

- Det er en uholdbar situation, vi står i. Derfor er vi nødt til at reagere. De færre grise

betyder, at vi udnytter vores kapacitet for dårligt, og det er dyrt. Vores omkostninger er markant højere, end vi havde budgetteret med, siger han.

- Det tvinger os til at reagere. Som jeg ser det, har vi fire muligheder. Den ene er at lukke et helt slagteri. Den anden er at lukke aftenhold. Den tredje er en kollektiv nedgang. Endelig er den fjerde mulighed en kombination af de tre første.

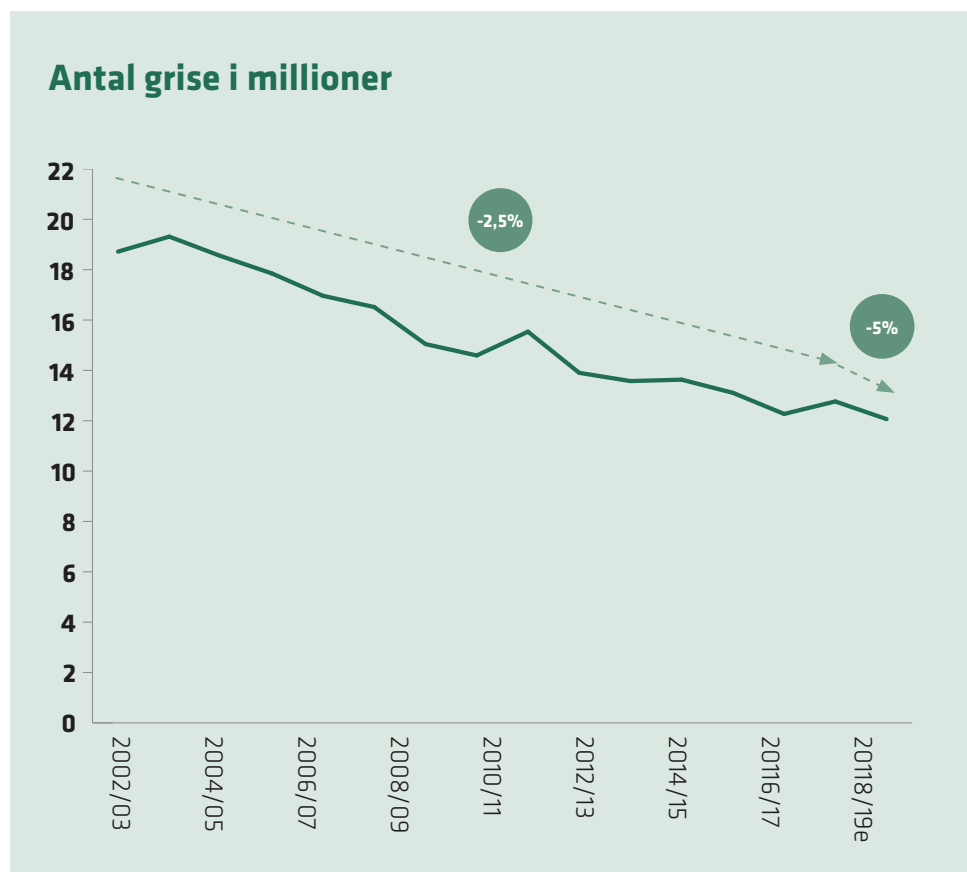
## Brug for kapacitet senere?

- Vi er i fuld gang med at analysere situationen, granske prognoser for tilførslen af

grise til slagtning og udarbejde modeller over de mulige scenarier. Sagen er jo, at vi også er nødt til at bestemme os for, om vi vil kunne skrue op for kapaciteten igen, hvis der kommer flere grise.

- Jeg vil lige understrege, at der er **ikke** truffet beslutning om, hvilken vej vi går. Den ligger hos Porks bestyrelse, og forhåbentligt er vi klogere inden industriferien. Så snart vi ved noget, melder vi det ud, siger Søren F. Eriksen.

Læs mere på side 20-21.



**Antallet af grise, som køres til slagtning på Danish Crowns danske slagterier, er faldet støt siden 2002/03. Aktuelt er faldet på 4,5 procent.**

Grafik: Danish Crown.







Nikolaj Naursgaard (tv) er lærling hos Danish Crown i Horsens. Han får gode råd og vejledning gennem uddannelsen af lærlinge-ansvarlige Niels Baltzer Nordtorp.  
Foto: Jamal Christensen

# Tema: Ny lærlinge- uddannelse

Til november begynder de første lærlinge på en ny og spændende lærlinge-uddannelse. Meget er ændret.

Krogen har i dette nummer fokus på den nye lærlinge-uddannelse. På de følgende sider kan du blive klogere på uddannelsen og finde ud af, hvorfor Danish Crown ønsker at have flere faglærte, og hvorfor det bliver en fast del af slagter-uddannelsen at skære kreatur og forædle.

Du kan læse om de nye krav, der kommer til de lærlinge-ansvarlige. Du kan også møde Casper Flindt Nissen, som er gået fra gris til ko, og produktions-chef Henrik Knudsen, som har gjort karriere i Danish Crown.



# Første slagter-lærlinge i Tulip i 17 år

Den nye lærlinge-uddannelse bliver en fælles uddannelse for Tulip og Danish Crown Pork.

Af Daniel Randrup Jakobsen

For første gang i 17 år har du nu mulighed for at blive lærling i Tulip. Tulip søger fem lærlinge til at begynde på den nye uddannelse til efteråret.

- Der er helt klart en værdi i, at Tulips kommende faglærte har en forståelse for slagte-processen, kender dyrenes anatomi og ved, hvilke dele af dyret som bliver brugt

til hvad, siger Lis Korsbjerg, uddannelsesleder i Danish Crown.

## Samarbejde på tværs

Tulip er en forædlings-virksomhed og kan ikke leve op til alle krav som praktiksted i forhold til den samlede slagter-uddannelse. Derfor vil Tulips kommende lærlinge veksle mellem praktikophold i Tulip og Danish Crown Pork.

- Lærlingene bliver formelt ansat af Tulip og lånt ud til Danish Crown i perioder. Der bliver

altså tale om kombinations-aftaler, siger hun.

- Det samarbejde glæder vi os meget til. Nu bliver det hele koncernens ansvar på tværs at uddanne de bedste lærlinge, og dét bliver supergodt.

Tulip søger i første omgang fem lærlinge. Én til henholdsvis Svenstrup, Aalborg og Herning samt to til Vejle Nord.

# Vi skal have flere lærlinge

Danish Crown vil have flere lærlinge - også flere voksne skal uddanne sig.

Af Daniel Randrup Jakobsen

Danish Crown har en klar ambition om at uddanne flere i de kommende år. Den lyder:

- Antallet af lærlinge skal øges med 15 procent fra 2018 til 2020
- Der skal være minimum 25 slagter-lærlinge pr. optag
- Vi vil også have flere faglærte slagtere og tarmrensere i fremtiden.

## Fremtidens ledere

- Vi har en udfordring med at finde de medarbejdere, der skal være specialister og mestre

i fremtiden. Der er simpelthen for få kandidater. Vi vil gerne have, at faglærte søger ind i rollerne som mestre og ledere, og hvis du først har taget én uddannelse, er du også mere tilbøjelig til at videre-uddanne dig, siger Lis Korsbjerg, uddannelsesleder i Danish Crown.

Antallet af lærlinge i koncernen har været faldende over en periode. I 2011 uddannede Danish Crown 67 slagtere og 36 tarmrensere. Sidste år i 2018 blev der blot uddannet 31 slagtere og 31 tarmrensere.

- Vi har omkring fem procent faglærte rundt om på fabrikkerne. Hvis vi sammenligner os med andre fødevarer-virksomheder, så kan de sagtens have 60 procent faglærte. Hvis vi skal kunne følge med tiden og de øgede

krav i branchen, skal vi have øget antallet af faglærte, siger hun.

## Også flere voksne

På hvert hold i uddannelsen er det målsætningen, at 15 procent fortsætter på speciale-forløbet som enten forædler, svine- eller kreatur-slagter. Derudover er et mål at øge andelen af voksenlærlinge til 25 procent pr. hold.

- Det er virkelig svært at rekruttere til erhvervs-uddannelser generelt. Det er ikke kun i Danish Crown. Så hvis vi kan få nogle af dem, der allerede arbejder hos os, kender branchen og kan lide at arbejde her, til at tage en uddannelse og blive faglærte, så har vi gjort os selv en stor tjeneste, siger Lis Korsbjerg.





# Fra gris til ko - flere skal gøre som Casper

Danish Crown ser gerne, at flere lærlinge går videre til speciale-delen på slagter-uddannelsen.

Af Daniel Randrup Jakobsen

## Casper Flindt Nissen drømmer om at gøre karriere i Danish Crown.

Privatfoto.

19-årige Casper Flindt Nissen er udlært slagter. Dermed kunne han være i gang med

skære gris på fuld tid, men det er han ikke. Han videre-uddanner sig indenfor et nyt dyr.

- Selvom jeg var færdig og dermed klar til at stå ved båndet, syntes jeg alligevel, at jeg

## - Nye skal føle sig hjemme fra dag 1

Bo Banke har en altid en hjælpende hånd til sine lærlinge.

Af Lisbeth Carøe

Godt nok hedder han Banke til efternavn, men der er ikke nogen hårdtslående indstilling hos den lærlinge-ansvarlige på slagteriet i Blans. Tværtimod. Hans hjerte banker for at give de nye lærlinge en god begyndelse på læretiden.

- Det er super vigtigt, at de føler sig hjemme, allerede mens de er i 14 dages praktik her. Derfor sørger jeg for, at de følger en lærling, så de bliver taget med til pause og kommer ind i lærlinge-gruppen, forklarer Bo Banke.

### Deres anden far

Som lærlinge-ansvarlig gennem otte år og før det afløser har han gjort sig masser af erfaringer med at få unge gennem uddannelsen som slagter. Det lykkes ret godt.

- Vi har ikke mange, der holder, som han konstaterer.

Bo Banke går selv langt for at hjælpe sine lærlinge. Ikke kun i arbejdstiden er han der for dem, også i fritiden står han til rådighed.

- Jeg plejer at sige til dem, at jeg er deres anden far. De får mit privatnummer, og hvis der sker et eller andet, må de altid ringe, også i weekenden. Det sker flere gange om måneden. Det kan være, hvis kæresten er gået fra dem, og det sejler for dem, eller deres bedsteforældre er døde eller kommet på sygehuset. Så snakker vi om det, forklarer han.

### Skærer hele grisen

Også på det faglige plan er hans indstilling, at de nye lærlinge skal prøve, hvad det vil sige at være slagter. Derfor får de allerede i praktikken forud for selve læretiden lov til at skære hele grisen, så de ved, hvad det handler om. De skal ikke nøjes med bare at skære grisehoveder af i 14 dage.

Bo Banke ser frem til den nye uddannelse, hvor der blandt andet bliver lagt mere vægt på mulighederne for en karriere for eksempel som leder, hvis lysten er til det.

- Jeg oplever, at når vores lærlinge er ved at være færdige, vil de gerne vide, hvad de kan mere. Det interesserer dem rigtig meget, siger han.

Samtidig glæder han sig over, at de nye lærlinge bliver uddannet inden for både gris og ko. Blans har sendt otte lærlinge til Holsted, så de kan tage det tredje år som specialisering og blive kreatur-slagter. Det kan du læse om i artiklen herover.

### Skal selv på kursus

Men ikke bare lærlingene bliver mødt med nye krav, når den nye uddannelse begynder til efteråret. Også de lærlinge-ansvarlige rundt om på fabrikkerne vil blive stillet over for nye krav.



manglede noget i min uddannelse, siger han.

### Store drømme

Derfor har han valgt at dygtiggøre sig som kreatur-slagter i Holsted på speciale-delen. Men ambitionerne stopper ikke der.

- Jeg vil meget gerne på Danish Crowns talent-program i Holsted, når jeg er færdig med specialet. Man må gerne drømme stort, og det er min drøm engang at blive mester og lede en afdeling, siger Casper Flindt Nissen.

### Flere specialister

Når lærlingene begynder på den nye slagter-uddannelse til november, er det Danish Crowns målsætning, at 15 procent skal gøre som Casper Flindt Nissen og videre-uddanne

sig på special-delen. Derfor bliver kreatur-slagtning og forædling fremover en fast del af hovedforløbet.

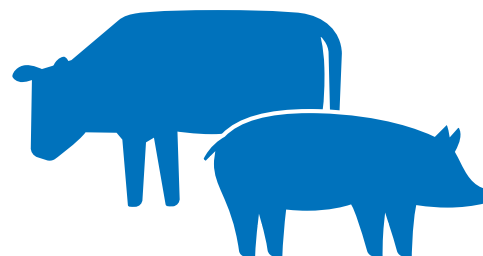
- Indtil nu har de to første år af slagter-uddannelsen kun handlet om gris, siger Lis Korsbjerg, uddannelses-leder i Danish Crown.

- Vi har behov for en uddannelse, som er bredere og mere helheds-orienteret. Lærlingene skal lære at skære både pistol og vinge på hoved-forløbet. På den måde er lærlingene også mere parate til at vælge noget andet, når de kommer til specialet, siger hun.

### Godt at få kreaturer med

Casper Flindt Nissen synes, det er en god idé at have kreatur-slagtning som en del af hoved-forløbet på uddannelsen.

- Det er meget lettere at træffe en beslutning om, at man gerne vil tage specialet på kreaturer, hvis man rent faktisk har prøvet det på hoved-forløbet. Dét savnede jeg selv, da jeg gik der, så det er kun godt, siger han.



De skal på et to dage langt kursus i september, og de får hjemmeopgaver, der skal løses, inden de igen skal på skolebænken en måned senere.

- Det er helt fint. Vi skal også følge med tiden, og vi har selv bedt om at få mere uddannelse, så jeg ser frem til det. Det bliver spændende for mig at lære nyt, siger Bo Banke.

### Et plus med en mentor

Baggrunden er, at de lærlinge-ansvarlige skal have øge deres kompetencer, så de passer til den nye uddannelse. Her er der blandt andet nye mål for, hvad lærlingene skal lære i praktikken, og nye krav om, hvordan lærepladserne samarbejder med skolen, fortæller Lis Korsbjerg.

Hun er uddannelses-leder i Danish Crown-koncernen og ser de lærlinge-ansvarlige som helt centrale figurer for at give lærlinge en god uddannelse.

- De spiller en helt afgørende rolle både fagligt og socialt. Erhvervs-uddannelserne har et kæmpe plus, fordi de har en mentor – en voksen, der hjælper dig. Det er en fagperson, som er stillet til rådighed for, at de unge udvikler sig og når deres faglige og personlige

mål. Det har du ikke på handelsskoler eller gymnasier, understreger hun.

**I april gjorde Danish Crown rent bord ved DM i Skills. Her er Bo Banke (th) med sin tidligere lærling Morten Øgendahl, som vandt konkurrencen.**

*Foto: Anders Faber.*



# - Vi vil gøre vores lærlinge dygtigere

Mere helhed og slut med røv-til-sæde-undervisning.

Af Daniel Randrup Jakobsen  
Foto Jamal Christensen

Når et nyt hold slagter – eller tarmrenser-lærlinge til november begynder deres uddannelse i koncernen, bliver det på helt nye uddannelser, hvor alle fag og discipliner er gentænkt og forbedret.

- Den lærlinge-uddannelse, vi har i dag, matcher ikke de behov, som branchen har. Vi har behov for en uddannelse, som er bredere og mere helheds-orienteret. Slagterne skal kunne mere end blot skære, siger Lis Korsbjerg, som er uddannelses-leder i Danish Crown.

Som noget nyt kommer lærlingene også til at lære om teknologi, Lean, proces-forståelse,

bæredygtighed, arbejds-miljø og sikkerheds-kultur. De nye fag skal give lærlingene en bredere forståelse af slagterens rolle.

- Det er jo ikke, fordi slagter-lærlingene skal blive automatik-teknikere, men de skal have en fornemmelse for, hvordan vores materiel virker. Det kan spare os for noget tid i forhold til fejlfinding på maskinerne, hvis slagterne har et kvalificeret bud på, hvor problemet ligger.

## Ekstra hjælp

- I forhold til bæredygtighed, er det vigtigt, at lærlingene forstår virksomhedens rolle i samfundet. Hvad gør vi for at mindske miljø-påvirkninger, så vi belaster mindre og på den måde bidrager positivt til samfundet. Det er også en del af at være slagter, siger Lis Korsbjerg.

Selve undervisningen på ZBC, som Slagteriskolen i Roskilde nu hedder, bliver også anderledes. Den bliver differentieret. Det vil sige, at der bliver undervisnings-materiale i tre forskellige niveauer i hver klasse.

- Vi er nødt til at tage højde for, at folk kommer med forskellige forudsætninger, og der vil ofte være nogle, som har brug for lidt ekstra hjælp til de forskellige opgaver, mens andre er dygtigere. Hvis ikke vi tilbyder den hjælp, kommer vi til at tabe nogle, som så dropper helt ud af uddannelsen, siger Lis Korsbjerg.

## Gris, ko og stop-test

Som noget nyt skal lærlingene, når de er færdige med grundforløbet, bestå en overgangs-prøve for at kunne begynde på hovedforløbet, som er den egentlige uddannelse. Prøven er et krav på alle erhvervs-uddannelser.

På selve hovedforløbet ser tingene også anderledes ud. Forædling og kreaturslagtning bliver fremover en fast del af slagter-uddannelsen. Tidligere har de kun været mulige at vælge som speciale-fag efter det to-årige hovedforløb.

- Vores slagtere skal kunne arbejde med forskellige dyr, og så skal de have forståelse

## Slagteruddannelse

### Grundforløb



Prøve mellem grundforløb og hovedforløb 1





**Det er slut med kun at skære gris. Kreatur-slagtning og forædling bliver en del af slagter-uddannelsen.**

for forædling. Det er strategisk vigtigt for Danish Crown, at vi har nogle medarbejdere, som potentielt kan flytte rundt mellem

flere funktioner. På den måde får vi viden transporteret rundt i organisationen. Og så vil jeg mene, at den enkelte medarbejder får et mere spændende job.

Lis Korsbjerg kalder det for en helhedsorienteret uddannelse, men hvad betyder det egentligt?

- Det er ikke nok, at man kan lave en udskæring. Det er også vigtigt at forstå, hvem kunden er, og hvad kunden vil have. På den måde bliver du en bedre slagter. Og hvis slagteren forstår, hvorfor en kunde er utilfreds med et produkt, og ved, hvordan man løser problemet, så tjener koncernen flere penge, siger hun.

#### **Bagdelen og sædet**

Ifølge Lis Korsbjerg har der været brug for at få uddannelsen fornyet. Det er nemlig mere end 10 år siden, det sidst skete.

- Så hurtigt, som det er gået og går i fødevarerbranchen, så er det alt for lang tid. Nu får vi en moderne og praktisk uddannelse uden alt for meget røv-til-sæde-undervisning, siger hun.

Når den studerende fremover skal lære om eksempelvis arbejds-miljø, kommer det ikke

kun til at foregå på skolen under en to timer lang power point-præsentation.

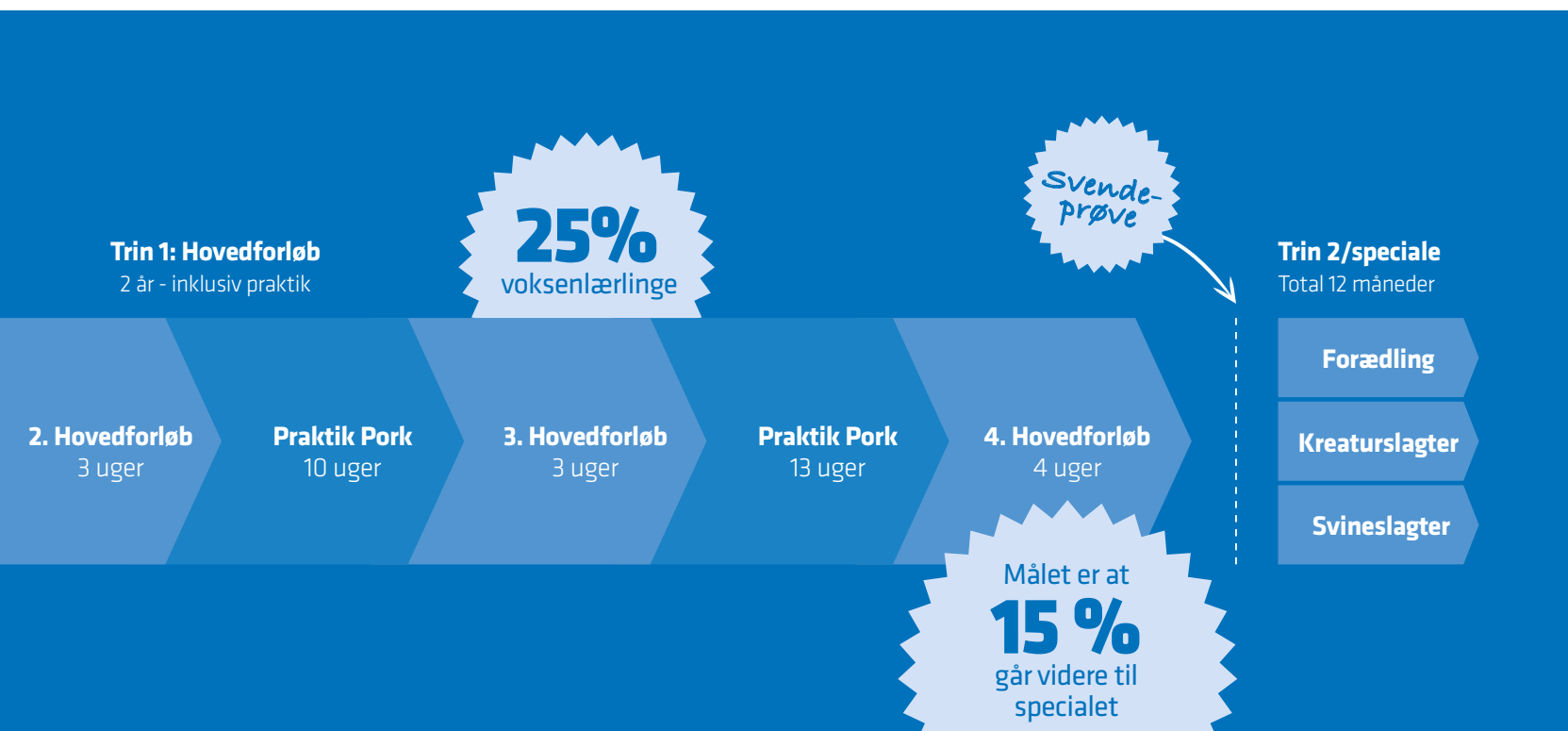
#### **Tæt kobling – bedre læring**

Det skal ind under huden på lærlingene, og der skal være en tydelig kobling til hverdagen på slagteriet.

- Vi skal kunne standse undervisningen ved båndet og spørge, om der noget arbejdsmiljø-mæssigt, vi har glemt eller overset. Eksempelvis om alle står korrekt, eller hvilke udfordringer vi har, når en venstrehåndet står ved siden af en højrehåndet. Arbejds-miljø skal være en naturlig del af dét at tage på arbejde og ikke kun et eller andet, man lærer på skolen.

Koblingen mellem skole og praktik er meget vigtig for kvaliteten af uddannelsen, fortæller Lis Korsbjerg.

- Der må gerne være forskel på det, man lærer på skolen, og det, man lærer i praktiken. Men der må ikke være et kæmpe gab, så lærlingen tænker, "Hvad skal jeg overhovedet på skolen?". Når der er sammenhæng mellem skole og praktik, får vi også en bedre uddannelse og nogle dygtigere lærlinge, mener hun.





**Simon Kyhl fik diplom og ur som bevis for prisen.** Foto: Danosh Crown..

## Danish Crown-slagter bliver Årets Lærling 2019 i Horsens

Dansk Industri kårer hvert år en særligt god og dygtig lærling, som kan være med til at inspirere andre. For nylig faldt valget på slagterlærling Simon Kyhl fra Danish Crown i Horsens.

De seneste måneder har været begivenhedsrige for den unge slagter. Han blev uddannet slagter med sølvmedalje i marts, i april fik han en tredjeplads ved DM i Skills, han blev Årets Lærling i maj, og efter sommerferien starter han på et nyt og spændende kapitel.

- Jeg starter på Danish Crowns talentprogram. Det glæder jeg mig rigtig meget til. Så må vi se, om jeg er egnet til at være leder. Til at starte med glæder jeg mig bare til den nye udfordring, og så må vi se, hvad fremtiden bringer, siger Simon Kyhl.

*darja*



Af Daniel Røndrup Jakobsen

De sociale medier er vigtige steder at målrette søgningen efter nye lærlinge.

En video af en slagter, som kløver en ananas/ballon/lever/agurk eller noget helt femte i to dele, er en del af Danish Crowns nye SoMe-kampagne for at skaffe flere lærlinge.

- Der kører indtil videre to annoncer for lærlinge på Facebook. De ligger ikke på Danish Crowns Facebook-side. Det er målrettede annoncer, som lander direkte i brugernes feed, fortæller Danish Crowns ansvarlige for sociale medier Pia Paulsen.

Stillings-opslagene er målrettede på blandt andet geografi og målgruppe. Indtil videre er hvert opslag blevet klikket på flere end 500 gange. Der skal laves målrettede SoMe-annoncer til alle koncernens lærlingestillingerne, og det er ikke en tilfældighed.

- Annoncerne kører rigtig fint, og interessen er været stor. Godt seks procent af dem, som har fået annoncen i deres feed, har klikket på dem. Det er flot, og de mange klik betyder, at prisen pr. klik er lav – under én krone faktisk, siger Pia Paulsen.

- Nu bliver det så spændende at se, hvor mange ansøgninger der kommer ud af det hele, siger hun.

## BEEF vil også på Skills

Først stillede slagter-lærlingene fra Danish Crown Pork op og demonstrerede deres fag for de mange besøgende til Skills, erhvervsskolernes DM og store udstillingsvindue.

Så kom de med i de officielle konkurrencer.

Nu melder Danish Crown Beef sig også på banen. Beef vil gerne lade sine lærlinge stille op til Skills næste år som såkaldt demonstrationsfag. Det vil sige, at de ikke deltager

i konkurrencen, men viser deres håndværk frem.

- Vi arbejder på at blive en del af Skills, for vi vil gerne promovere vores stolte fag og få flere unge til at gå den vej, siger produktionsdirektør Ivan Schmidt.

Beef har indledt forhandlinger med arrangørerne af Skills om at give plads til kreatur-slagter-lærlingene næste gang.



# Henrik har arbejdet sig op fra bunden

Henrik Knudsen har været ansat på Danish Crown i 26 år. Han begyndte i opskæringen. Nu er han drifts-leder.

---

Af Daniel Randrup Jakobsen

---

I 1990 flyttede Henrik Knudsen fra Thisted til Herning for at læse økonomi – det kunne man nemlig dengang. Han uddannede sig til civil-økonom, men det var ingen ledige jobs som i Herning-området.

Derfor stod han med en beslutning: Skulle han prøve lykken og se, om han kunne finde et arbejde i økonomi et andet sted i landet, eller skulle han blive i Herning med vennerne og få sig et job?

- Jeg har aldrig været bange for at tage fat og bruge mine hænder, så det faldt mig naturligt at starte på slagteriet, fortæller han.

## Står stille og flytter sig

- Jeg havde ikke andre ambitioner, end at jeg lige skulle have rettet lidt op på tilstanden på min bankkonto, og så skulle jeg ellers videre derfra.

Men videre kom han aldrig – eller også gjorde han. For 50-årige Henrik Knudsen er et godt eksempel på én, som har gjort karriere internt i Danish Crown. Han viser, at man sagtens kan flytte sig og komme videre, uden at man flytter sig noget sted hen.

## Steg i graderne

Henrik Knudsen begyndte som slagteri-arbejder. Efter et stykke tid blev han valgt

som talsmand. Han har gennemgået forskellige interne uddannelses-forløb, Danish Crown har udbudt gennem årene, og han har både været mester-svend og mester.

Nu er han blev drifts-leder i samme virksomhed, hvor han begyndte for 26 år siden. Han kender alt til arbejdet på slagteriet, og det er fabriks-chef i Herning Kaj Meldgård kun glad for.

- Det er helt afgjort en kæmpe fordel. Det kræver noget knowhow at sidde i den stilling, han gør nu, og den har han. Han har hands-on erfaring, og så er han i øvrigt lynende hurtig i hovedet, siger fabriks-chefen.

## Fordel at være slagter

Kaj Meldgård har været fabrikschef i Herning i 25 år, og det er hans opfattelse, at det er normalt, at man kan arbejde sig op fra gulvet og gøre karriere i Danish Crown.

Henrik Knudsen mener også, at han og andre med baggrund som slagter har en fordel som fremtidige ledere i forhold til én, som er kommet udefra.

- Jeg har prøvet at stå derude og arbejde på gulvet. Jeg ved, hvad det vil sige, og hvilke udfordringer der er. Det er nemmere for mig at sætte mig ind i medarbejdernes situation hele vejen rundt, siger han.

Henrik Knudsen har flere gange i løbet af årene overvejet, om han skulle prøve noget

andet. Men i sidste ende har det aldrig været nogen svær beslutning.

- Jeg har jo altid været glad for mit arbejde. Jeg har ikke noget problem med at stå tidligt op, og det er dejligt at have tidligt fri, specielt når man har små børn, siger han.

- Man kan sige, at enten så kan man lide den her form for arbejde, mødetider og jargon. Eller også kan man ikke. Jeg kan godt lide den – ellers havde jeg ikke været her endnu, siger den nye drifts-leder.



**Henrik Knudsen er ny drifts-leder i Herning.**

Foto: Danish Crown.



Den nye ferielov har ingen konsekvenser for dig i år. Du kan uden problemer holde tre ugers sommerferie og en uges efterårsferie, hvis det er det, du har planlagt og fået ja til af din leder.

*Arkivfoto.*

# Du kan roligt holde ferie

Ny ferielov betyder ingen ændringer for dig i år.

---

Af Lisbeth Carøe

---

Du har sikkert planlagt din sommerferie i år. Og måske har du også tænkt dig at holde efterårsferie.

Det kan du roligt gøre, selv om der er kommet en ny ferielov.

I år vil du ikke opleve ændringer i den måde, du kan holde ferie på. Så lige nu kan du bare læne dig tilbage i liggestolen og nyde det.

## Lovgivning fra EU

Men for fremtiden bliver det anderledes. Der er kommet en ny ferielov, fordi den danske ferielovgivning er blevet tilpasset EU's krav. Hverken Danish Crown-koncernen eller overenskomsten har altså haft indflydelse på, at du har fået nye regler at holde ferie efter.

## Samme ferie som før

Det gode er, at du har ret til nøjagtigt den samme ferie som før. Du har samme antal dage, nemlig 2,08 pr. måned. Som



timelønnet vil du som hidtil få såkaldt ferie-godtgørelse.

Men der sker forandringer med den nye ferie-ordning. En af ændringerne er, at du for fremtiden optjener din ferie fra den 1. september til den 31. august året efter. Som noget nyt vil du fra næste år have 16 måneder til at få holdt din ferie. Nemlig fra den 1. september og helt frem til nytår det efterfølgende år. Det giver dig mulighed for, at du kan planlægge din ferie mere fleksibelt.

## For få dage næste år

Måske har du allerede hørt, at du kan komme til at mangle feriedage næste år, hvis du både vil holde tre ugers sommerferie og en uges efterårsferie. Det er rigtigt, at du vil komme til at mangle knap to dage.

Hvordan det kan løses, arbejder tillidsfolkene og Danish Crown på at skrue en model sammen for.

Det vil du få mere at vide om, ligesom du løbende bliver informeret om de øvrige

ændringer, som den nye ferielov medfører, efterhånden som det bliver aktuelt.

## Du kan se videoer, der forklarer den nye ferielov, her:

[nnf.dk/nyheder/2019/februar/video-saadanfungerer-den-nye-ferielov/](http://nnf.dk/nyheder/2019/februar/video-saadanfungerer-den-nye-ferielov/)

[danskindustri.dk/vi-radgiver-dig-ny/personale/personalejura/arkiv/nyhedsarkiv/2018/12/video-om-den-nye-ferielov-og-overgangsordningen/](http://danskindustri.dk/vi-radgiver-dig-ny/personale/personalejura/arkiv/nyhedsarkiv/2018/12/video-om-den-nye-ferielov-og-overgangsordningen/)

## Ferie for funktionærer

Den nye ferielov omfatter alle lønmodtagere på arbejdsmarkedet. Også funktionærer og håndværkere, der er ansat på funktionær-lignende vilkår.

Hvordan de nye regler er for dem, beskrives i en artikel på intranettet.

# Hurtigere ret til ferie

Den nye ferielov har en god nyhed til især ny-uddannede og andre, der er ny-ansat og ikke har ferie med sig.

Du får mulighed for at holde ferie meget hurtigere end før. Indtil nu har det været sådan, at der kunne gå op til 16 måneder, før du kunne slappe af på din første ferie.

For fremtiden gælder, at du kan holde ferie, så snart du har optjent dage til det. Hvis du for eksempel er begyndt at arbejde den 1. maj, kan du allerede holde to dages ferie i juni.

Alle optjener 2,08 feriedage pr. måned. Muligheden for hurtigt at brænde sin ferie af gælder ikke kun for nye medarbejdere. Alle kan løbende tage ferie, så snart de har optjent dage til det.

## 25 feriedage om året

- Den nye ferie-ordning træder i kraft den 1. september 2020
- Du vil fortsat have 25 dages ferie om året
- Du kan løbende holde ferie, så snart du har optjent feriedage.



# To tager over efter Kim Smed

En ny mand og en velkendt Beef-mand står nu i spidsen for Sdr. Felding.

Af Lisbeth Carøe

Sig forælding i Danish Crown Beef, og så er de næste ord på tungen Sdr. Felding.

Den vestjyske forædlingsfabrik har siden sin etablering i 2007 været ledet af Kim Smed. Men han har sagt op til fordel for et job som fabriksdirektør i Jensens Foods i Struer, og det er besluttet, at der skal to til at erstatte ham.

- Vi vil gerne sikre, at fabrikken i Sdr. Felding fortsætter sin gode drift og udvikling. Den er en vigtig spiller i vores organisation. Derfor har vi valgt at dele ansvaret op i to og har fundet to velkvalificerede folk til det, siger produktionsdirektør Ivan Schmidt.

### Erfaren kødsælger

Produktion, planlægning og den daglige drift og ledelse af produktionen har 43-årige Brian Christensen fået det overordnede ansvar for. Han er et velkendt ansigt i Beef, da han hidtil har været produktionschef på fabrikken.

Derimod er det en ny mand i Beef, der står for indkøb, salg og lokal administration i Sdr. Felding. Han hedder Jørn Mogensen, er begyndt i jobbet den 1. juni og har i mange år været beskæftiget med salg af kød. Han er 57 år og har en årelang erfaring fra Skare i Vejen.

Indkøb og salg i Sdr. Felding vil ske i samspil med Beefs salgs-organisationer for Norden, Sydeuropa og øvrige markeder samt fabrikkerne i Husum og Teterow i Tyskland.

### Driftig ankermand

Ivan Schmidt har masser af ros til Kim Smed for den store indsats, han har ydet som fabriksdirektør i Sdr. Felding.

- Han har været en ankerperson i at sikre den driftighed, der har ført til, at Sdr. Felding i dag er en vigtig bidragsyder til vores resultater i Beef. Så jeg vil gerne sige et stort tak til Kim og ønske ham alt mulig held og lykke i hans nye job, siger Ivan Schmidt.



Kim Smed har sagt farvel efter 12 år.  
Arkivfoto.



## KORT NYT

### Omsætningen fra æde-konkurrence går til udsatte børn

61.021 kroner. Så meget blev der samlet ind ved Danmarks-mesterskaberne i Hotdog-spisning 2019, som Steff-Houlberg står bag. Beløbet er den samlede omsætning fra en hotdog-auktion, salget af pølser og drikkevarer.

Pengene blev doneret til Fonden Børnenes Kontor i Aalborg, som i år sender cirka 200 udsatte børn på feriekoloni i en uge med hygge og is. Pengene skal blandt andet bruges til udflugter og forplejning og hjælpe til, at børnene får en god og dejlig badeferie.

- Jeg er næsten mundlam. Det er jo helt utroligt mange penge, som vi kan bruge til at gøre omkring 200 børns sommerferie lidt bedre, sagde formanden for Børnenes Kontor i Aalborg, Nina Hav.







KORT NYT

## Ny chef i USA

Martin Sauer er blevet udnævnt til chef for Danish Crown USA med virkning fra den 1. oktober. Han overtager stillingen efter Stig Kjærø, som fornyeligt trådte tilbage.

Martin Sauer kommer fra en stilling som eksport og salgs-chef i Tulip Ltd, og han har stor erfaring med griseeksport-branchen i UK.

Før han blev ansat hos Tulip Ltd, tilbragte Martin Sauer 18 år hos Danish Crown i forskellige salgs-funktioner i Danmark og Tyskland. Efterfølgende har han været salgs-direktør for Pork i Danish Crown UK.

# Roskilde Dyrskue var en stor succes

Traditionen tro var Danish Crown med på Roskilde Dyrskue, og lige så tro mod traditionen blev det en succes.

Af Thomas Gonzales  
Foto Henrik Kaarsholm

Danish Crown havde medbragt to biler læsset med flæskesvær og bød deltagerne på smagsprøver og en snak om dansk landbrug.

### God placering

- Vi havde fået den samme placering på pladsen som sidste år, og der var en del mennesker, der specifikt ledte efter os og vores flæskesvær på den position, fortæller Agnete Poulsen, besøgs-leder i Danish Crown.

Sammen med flere kolleger var hun til stede for at møde de mange spørgelystne og flæskesværds-spisende gæster. Og gæster var der mange af. 110.000 besøgte dyrskuet i løbet af tre dage.

### Børn og prinsesser

Der var mange børnefamilier, og det gav en rigtig god stemning og betød, at de besøgene var ivrige efter at deltage i de mange arrangementer, som dyrskuet havde at byde på.

- Vi havde konkurrencer om emnerne Danish Crown og Åbent Landbrug, og der var cirka 500-600 deltagere dagligt. Det var dejligt at se, at forældrene gerne vil være med til at give deres børn et indblik i dansk landbrug og natur, siger Agnete Poulsen.

Udover de mange familier var der også kongeligt besøg til årets dyrskue. H.K.H Kronprinsesse Mary havde nemlig valgt at lægge vejen forbi Roskilde.

- Hun kom desværre ikke forbi vores stand, men jeg tænker, at ligesom vores flæskesvær, har hun nok også været med til at trække en del besøgende til dyrskuet, siger Agnete Poulsen.



Der var aktiviteter for store og små på Roskilde Dyrskue.





**Kina er motoren i markedet, og det nyder Danish Crown godt af.**

*Arkivfoto.*

# Jais Valeur: Et acceptabelt resultat

Udsigterne for fremtiden er positive i Danish Crowns halvårs-regnskab.

Af Daniel Randrup Jakobsen

- Alt i alt lander vi et acceptabelt resultat, men det har været et udfordrende halvår. Første kvartal var svagt, og derfor iværksatte vi en stor spareplan. Den begynder vi at se resultaterne af nu, og samtidig er markedet vendt, så det går den rigtige vej, siger Jais Valeur, koncern-direktør.

## Stigende pris på gris

Selvom der er blevet slagtet færre kilo rundt om på slagterierne, er Danish Crowns omsætning steget en smule fra 30,1 til 30,6 milliarder kroner.

Siden udgangen af første halvår er den pris, Danish Crown betaler landmændene for grisene, steget med 2,30 kroner per kilo. Det vil sige, at noteringen er steget 25procent. Danish Crown forventer, at afregningspriserne på grisekød fortsat vil stige hen over sommeren.

- Det er glædeligt, at noteringen stiger, for det er godt for vores ejeres økonomi. På den anden side er det en stor opgave for vores forædlings-selskaber at komme igennem med så markante pris-stigninger ude på markederne, siger Jais Valeur.

## Udfordringer for UK og ko

Tulip Ltd. er stadig den største udfordring.

- Det er fortsat et langt, sejt træk at få den engelske forretning tilbage på sporet, men

den plan, vi fik lagt sidste år, har den ønskede effekt. Nu handler det om at holde fast og forsøge at udvide, så Tulip Ltd igen kan komme til at bidrage positivt til indtjeningen i Danish Crown, siger Jais Valeur.

Noteringen på kreaturerne toppede i sommeren 2018, og priserne har været faldende i første halvår 2018/19. I forhold til samme periode sidste år er kreaturer i gennemsnit handlet næsten 2 kroner lavere pr. kilo. Det svarer til et fald på 8 procent.

## Nøgletal for Danish Crown\*

	1. halvår 2018/19	1. halvår 2017/18
Omsætning, mio. kroner	30.567	30.118
Samlet resultat, mio. kroner	786	1.024
Slagtede dyr, mio. kilo	631	642
Antal medarbejdere	29.825	26.320

\* Koncernregnskabstal inkl. Leverandørselskabet Danish Crown AmbA



# Hvor er grisene?

Chef-analytiker: Derfor har vi så få grise på slagterierne, men vi håber på flere.

Af Daniel Randrup Jakobsen

Hvor er grisene? Det er et spørgsmål flere af jer sikkert stiller jer selv i denne tid. Det korte svar er her:

Nogle af grisene er slet ikke blevet født, og andre er taget til Tyskland som smågrise. De er sendt dertil for at blive fedet op og slagtet på tyske slagterier, for smågrise-producenterne i Danmark får flere penge for dem der.

Hvis du gerne vil vide, hvorfor det forholder sig sådan, skal du læse videre, så giver Danish Crowns chef-analytiker en forklaring. Han kommer også med en prognose for fremtiden.

## Svære markeder

Danish Crowns vigtigste marked er det globale marked. Det er alt det, som ikke inkluderer EU. Det globale marked har været ekstremt presset de sidste par år – mere end det europæiske, som også har været presset.

- Situationen for vores andelshavere er, at de har haft en periode på næsten to år, hvor prisen på slagtegrise har været meget lav. Det har den været som følge af den globale

markeds-situation, hvor markedet har været overforsynet med kød, siger Karl Christian Møller, chef-analytiker i Danish Crown.

For slagtegrise-producenterne, som køber smågrise og feder dem op til slagtning, har det betydet, at de har haft problemer med at matche den pris, deres tyske konkurrenter har kunnet give for smågrisene. De blev simpelthen for dyre til, at producenterne kunne købe dem og tjene penge på dem.

## Markedet har været overforsynet med kød.

*Karl Christian Møller, chef-analytiker.*

- I de sidste par år har priserne i Europa være lidt højere end priserne på det globale marked. Det betyder, at Danish Crown har haft svært ved at klare sig mod de tyske slagterier, som sælger det meste til det tyske marked og resten til det europæiske.

- Når den danske slagtegrise-producent har skullet fylde sine stalde op med smågrise, har det været i konkurrence med tyske og polske slagtegrise-producenter, og der er

danskeren simpelthen kommet til kort, siger Karl Christian Møller.

## Det store billede

Det hele betyder, at de tyske slagtegrise-producenter har kunnet betale mere for smågrisene, end Danish Crowns andelshavere.

- Når man dertil lægger, at Danish Crowns datterselskab Tulip Ltd. har haft og har problemer og derfor ikke som tidligere har kunnet bidrage økonomisk til den danske notering, så har vi ikke kunnet betale andelshaverne lige så meget, som de tyske slagterier. Det har presset den i forvejen vanskelige markeds-situation yderligere.

Konsekvensen har været, at nogle af Danish Crowns andelshavere har skåret ned på produktionen af slagtegrise, og andre er gået konkurs.

- Sidste års tørke gjorde desuden, at høsten blev lille, og derfor slap fodret op tidligere end normalt. Og flere af dem, som selv producerer smågrise og feder dem op, har været så pressede økonomisk, at de ikke har haft råd til at købe foder, og derfor har de været tvunget til at sælge smågrisene



## KORT NYT

## Valgflæsk sælger godt

Det er ikke kun politikkerne, som serverer valgflæsk op til et Folketingsvalg. Det gør danskerne også hjemme i stuerne.

Det kunne mærkes på Danish Crown og Tulips salgstal for stegeflæsk i ugerne op til valget, hvor efterspørgslen steg. Butikkerne og restauranterne bestiller det hjem i god tid, så de har det på lager til selve ugen. I uge 22 solg-

te vi 46 procent mere stegeflæsk end i samme uge sidste år, hvor der ikke var valg. Og det er det dobbelte af, hvad der blev solgt ugen før.

Historisk set var valgflæsk et udtryk for politikernes store løfter til vælgere under et politisk valg. Nu til dags er det næsten blevet en tradition, at måltidet bliver spist på selve valgdagen.



til Tyskland i stedet for at fede dem op selv, siger Karl Christian Møller.

### Følger af Afrikansk Svinepest

Vinteren har budt på et voldsomt udbrud af Afrikansk Svinepest i Kina, som er verdens største producent og forbruger af svinekød. Derfor er kineserne blevet nødt til at importere grisekød fra resten af verden og heriblandt Danmark og Danish Crown.

- Markeds-vilkårene på det globale marked er nu med os, hvor de før var imod os. Den amerikanske notering er dobbelt så høj nu, som den var i marts, og den er et udtryk for verdens-markedsprisen – altså prisen på det globale marked. Og det er her, Danish Crown primært opererer, siger Karl Christian Møller.

### Det er godt, at vores andelshavere er begyndt at tjene penge igen.

*Karl Christian Møller, chef-analytiker.*

- Det betyder to ting. Dels er noteringen gået op. Det er godt for vores andelshavere, som er begyndt at tjene penge igen, dels kan Danish Crown betale stort set det samme som de tyske slagterier. Og når danske slagtegrise bliver mere værd, så kan vores andelshavere bedre konkurrere med tyskerne og polakkerne om smågrisene.

### Lys for enden af slagtegangen

Danish Crowns notering er steget markant i løbet af de seneste måneder, og det skyldes

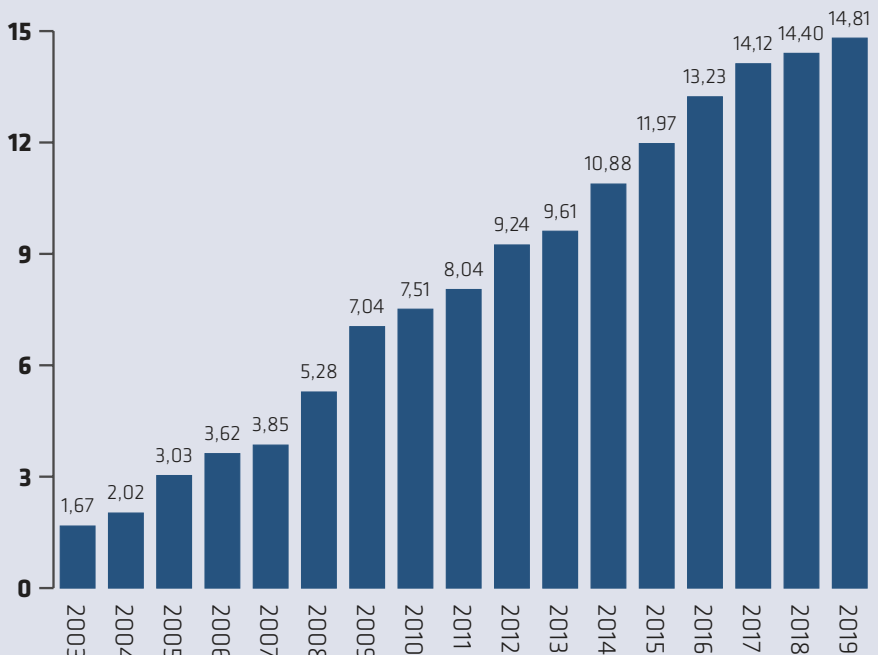
primært, at der er efterspørgsel på grisekød på det globale marked. Det er ikke kun i Kina, der er problemer med svinepest. Den breder sig i øjeblikket til Vietnam og Nordkorea, og der er risiko for, at den også breder sig til Sydkorea.

- Indtjeningen i Danish Crown er forbedret markant i løbet af foråret, og vi har indhentet vores konkurrenter på noteringen i en årstid, hvor vi normalt har det svært. Det er alt sammen meget positivt, siger Karl Christian Møller.

*- Men betyder det så, at der kommer flere grise?*

- Grise-produktionen er faldet i både Danmark og Tyskland, så der mangler grise. Konkurrencen om smågrisene bliver meget hård gennem sommeren og efteråret, men vi håber på og regner med, at produktionen kommer til at stige igen. Men hvornår det sker, og hvor stærkt det bliver er ualmindeligt vanskeligt at sige. Vi håber at se en stigning på 20-25.000 grise om ugen, når vi kommer hen i efteråret 2020, siger Karl Christian Møller.

### Eksport af smågrise, Mio. stk



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

**B: Svær**

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





Spisekrogen

# Grill-grill-grill

Nu er det endelig sommer, så vi smider ALT på grillen. Her har du en opskrift til fire personer på grillede kalvekoteletter, grillede courgetter og grillet brød.

Velbekomme!

## Det skal du bruge

4 kalvekoteletter, 2 cm tykke, a 150 g  
Salt og peber  
3 courgetter/squash, 600 g

## Marinade:

2 citroner  
2 spsk olie  
15 hele peberkorn  
1 bundt kørvel

600 g kartofler  
6 skiver groft brød, 240 g  
Tænd op i grillen mindst ½ time før brug.

## Sådan gør du

Skyl courgetter og skær dem i stykker/tern på 3x3x3 cm. Skyl citroner, riv det gule af skallen og pres saften af. Stød peberkorn i en morter. Bland med ½ dl vand og ¼ tsk salt. Vend courgetterne i det.

Kog kartoflerne. Skyl og hak kørvel groft. Grill courgetterne, så de får godt med farve. Vend dem med kørvel og lidt af marinaden.

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr med salt og peber.

Brun koteletterne på direkte varme i ét minut på den ene side og ét minut på den anden.

Flyt koteletterne lidt væk fra kullene, eller hæv risten, og steg dem, til saften begynder at komme frem på overfladen.

Grill brødsiverne. Giv dem et drøn over direkte varme, og læg dem derefter lidt ud til siden, så de kan ligge og blive helt sprøde. Knus de sprøde brødsiver over courgetterne.

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

PAUSEkrogen

Her er løsningerne på  
Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





# Jubilarer

24. juni- 19. august 2019

## Danish Crown

### Blans

1. juli  
30 års jubilæum  
**Alice Grau Hansen**  
Kontor

1. juli  
25 års jubilæum  
**Dorte Brændekilde Møller**  
Administration

3. juli  
30 års jubilæum  
**Lars Bie**  
Slagtegang

3. juli  
30 års jubilæum  
**Steen Lange**  
Slagtegang

3. juli  
30 års jubilæum  
**Oluf Marinus Hansen**  
Kam-afdeling,

6. august  
35 års jubilæum  
**Susanne Skovlund**  
Opkæring

12. august  
45 års jubilæum  
**Peter Jørgensen**  
Slagtegang

### Herning

26. juni  
30 års jubilæum  
**Martin Leo Madsen**  
Frysehus

1. juli  
25 års jubilæum  
**Per Kristensen**  
Administration

17. juli  
30. års jubilæum  
**Jan Kønig Pedersen**  
Konsulent

1. august  
30. års jubilæum  
**Jens Kæmpegaard**  
Konsulent

1. august  
25 års jubilæum  
**Marianne Uldall Hansen**  
Pakkeri

14. august  
30 års jubilæum  
**Flemming Hosbjerg**  
Skærestue 1

**Holsted**  
1. august  
45 års jubilæum  
**Kaj Verner Nielsen**  
Butik

5. august  
45. års jubilæum  
**Steen Hauge**  
Pakkeri

**Horsens**  
1. juli  
40 års jubilæum  
**Gunnar Tind Kloster**  
Driftskontrol

2. juli  
40 års jubilæum  
**Jette Jessen Mikkelsen**  
Reception

3. juli  
30 års jubilæum  
**Søren Pedersen**  
Kam-/bryst-afdeling

11. juli  
25 års jubilæum  
**Jørgen Hjulmand Madsen**  
Forende-udbening

30. juli  
35 års jubilæum  
**Dan Krogstrup**  
Kvalitetssikring

1. august  
25 års jubilæum  
**Michael Rasmussen**  
Opkæring

1. august  
25 års jubilæum  
**Gitte Lassen**  
Driftskontrol

14. august  
30 års jubilæum  
**Lars Petersen**  
Pakkeri

**Randers**  
1. juli  
45 års jubilæum  
**Birgitte Offer Leth**  
Løn

1. juli  
40 års jubilæum  
**Orla Tommy Nielsen**  
Planlægning

16. juli  
35 års jubilæum  
**Lene Høgh Aaquist**  
Dyrefoder

1. august  
30 års jubilæum  
**Lars Balle**  
SAP

**Ringsted**  
25. juni  
35 års jubilæum  
**Lars J. Jørgensen**  
Løn

1. juli  
45 års jubilæum  
**Bo Specht**  
Fabrik 3

2. juli  
40 års jubilæum  
**Kurt Anders Madsen**  
Pakkeri

10. juli  
30 års jubilæum  
**Lotte Hedengran**  
Pakkeri

16. juli  
35. års jubilæum  
**Søren Michael Hansen**  
Kvalitetssikring

18. juli  
35 års jubilæum  
**Kenneth Bech Andersen**  
Salt og røg

1. august  
35 års jubilæum  
**Jørgen Gravgard Andersen**  
Fabrik 3

1. august  
30 års jubilæum  
**Bent Olsen**  
Teknisk afdeling

1. august  
35 års jubilæum  
**Lykke Birgitte Pil**  
Laboratorie

**Rønne**  
1. august  
35 års jubilæum  
**Kurt Jensen**  
Opkæring

**Sæby**  
27. juni  
25 års jubilæum  
**Mette Marie Therp Pedersen**  
Opkæring

1. juli  
45 års jubilæum  
**Henrik Vangsted**  
Kam-afdeling

2. juli  
35 års jubilæum  
**Finn Andersen**  
Brystflæsk/udbening

4. juli  
35 års jubilæum  
**Claus Vedel**  
Slagtegang

11. juli  
25 års jubilæum  
**Charlotte Jensen**  
Slagtegang

17. juli  
30 års jubilæum  
**Gitte Irene Andersen**  
Kam-afdeling

8. august  
25 års jubilæum  
**Brian Grøn**  
Arbejdsstudie

## DAT-Schaub

**Horsens**  
2. juli  
35 års jubilæum  
**Henrik Rafn**

## Tulip

**Randers**  
2. juli  
35 års jubilæum  
**Leon Jensen**  
Kundeservice

1. august  
35 års jubilæum  
**Kim Pedersen**  
Økonomi

1. august  
25 års jubilæum  
**Svend Hald Laursen**  
Fastfood

**Svenstrup**  
30. juni  
35 års jubilæum  
**Lone Nielsen**  
Salami, slice 1

17. juli  
25 års jubilæum  
**Steen Beyer Wiberg**  
Salami-stop 1

20. juli  
40 års jubilæum  
**Anne Brandt Larsen**  
Pølsepakning

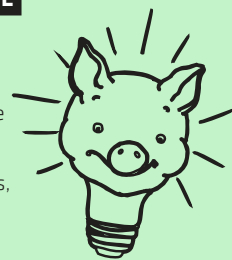
**Kolding**  
11. juli  
25 års jubilæum  
**Hans Jørgen Dahl**  
Production

**Ringsted**  
1. juli  
40 års jubilæum  
**Britta Christensen**  
Production

*Jubilaren 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 grib 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**  
fabrikdirektør,  
Danish Crown Pork  
Blans og Skærbæk



**Henrik Rafn**  
tarmrenser,  
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





# Danske grise er vores grundlag



Jeg ved godt, at de fleste af jer, der arbejder på et slagteri i Pork, har oplevet det her før. Nogle af jer endda flere gange. Vi får færre grise til slagtning.

Desværre går det stærkt. Vi oplever for tiden, at tilførslerne dykker med 4,5 procent. Den udvikling må og skal vi stoppe. Det danske grisekød er grundlaget for vores forretning, så de færre slagtegrise er vores største udfordring.

Det går ud over vores evne til at konkurrere, når vi har for meget kapacitet på slagterierne. Aktuelt koster det et tre-cifret million-beløb.

## Vi er tilbage på sporet

Jeg er godt klar over, at snakken går om, hvad der nu skal ske. Som du kan læse inde i bladet, så arbejder Pork på højtryk for at finde frem til, hvad der skal gøres.

Uanset hvilken model, der bliver valgt, vil den desværre komme til at gøre ondt på nogen. Det er jeg ked af for dem, det går ud over, og også ærgerlig over, at det kommer på nuværende tidspunkt, for koncernen er inde i en god udvikling.

Efter en barsk begyndelse på året går det nu fremad, og vi er lykkedes med at forbedre en lang række ting. Ikke mindst noteringen til vores ejere er hævet betragteligt. Det var tiltrængt.

## Fælles problem vi skal løse

Men desværre løser den høje notering ikke bare problemerne, selv om man skulle tro, at en god pris for grisen ville føre til flere slagtninger. De landmænd, der skal købe smågrise til opfedning, har oplevet, at prisen er steget fra 200 til 500 kr. alene siden efteråret 2018 og til nu.

---

## - Vi får færre grise til slagtning. Den udvikling må og skal vi stoppe.

*Jais Valeur, koncernchef.*

---

Derfor mangler vi stadig grise på slagterierne.

Det er et problem for slagterierne, men også for ejerne, da de har andel i selskabet, som jeg i disse dage siger til dem rundt om på

kredsmøderne. Når alt kommer til alt, er der ingen, der vinder ved, at vi må tilpasse kapaciteten.

Derfor har vi brug for det aktive ejerskab, og for at vi i fællesskab – slagteri, ejere og medarbejdere – tager ansvar og løser problemet.

## Positive udsigter

For status er, at vi er i en god gænge, og det ser positivt ud de næste par år, ikke mindst takket være Kina. Den tid skal vi bruge til at sætte retning og følge vores 4WD-plan til dørs. Vi skal nå målet om at betale ejerne 60 øre mere pr. kg.

Det er ganske enkelt forudsætningen for, at de har råd til at købe smågrise, der kan fedes op og blive til vores arbejdspladser.

Derfor skal vi smøge ærmerne op rundt i hele koncernen – også selv om en velfortjent sommerferie venter.

God sommer