

# Krógen



**På vej  
til et  
nyt liv  
efter  
fængsel**

*s. 14-17*



**Hjælp til  
medarbejdere  
med misbrug**

*s. 20-21*

**Tillidsmand  
og landmand  
er enige:  
Godt resultat i  
Danish Crown**

*s. 24*



# Det kan du læse om

## Svinepesten nærmer sig

Afrikansk Svinepest kommer tættere og tættere på Danmark. Se det nye kort, og husk at overholde reglerne.

# 8-9



## Væk fra kanten

Efter mange år som narkopusher har René taget et skarpt drej i sit liv. Et job på slagteriet har hjulpet ham til en ny tilværelse.

# 14-17

## Tillidsmand er tilfreds

Danish Crowns regnskab vækker glæde hos formanden for Tillidsmandskollegiet. Han håber, landmændene nu vil producere flere grise til slagtning i Danmark.

# 24



## Hvor sikkert er dit job?

Arbejdsulykkerne skal ned. Det er målet. Se, hvordan det går på din fabrik.

# 18-19

## Hjælp til misbrugere

En ny koncern-politik er en håndsrækning til medarbejdere, der er kommet ud i et misbrug. Det gælder både alkohol, narko og doping.

# 20-21



## Større pakkeri

Danish Crown er i gang med at sætte en større investeringsplan i gang. Blandt andet skal pakkeriet i Horsens udvides og gøres mere fleksibelt.

# 10-11

## Kød i tube

Beef er klar til at mindske plastik i emballagen. Hakket kød kan nu fås i en tube-formet indpakning.

# 6



## Stærkt regnskab trods alt

Danish Crown fik en hård start på året, men vi kom stærkt igen, glæder koncernchef Jais Valeur sig over i lederen.

# 32



### Krogen

Krogen er medarbejderblad for Danish Crown, DAT-Schaub og Danish Crown Foods i Danmark. Bladet er offentligt tilgængeligt, bl.a. på Danish Crowns hjemmeside, og artikler og billeder kan bruges i andre sammenhænge i Danish Crowns kommunikation.

### Udgiver

Danish Crown  
Marsvej 43,  
8960 Randers SØ

### Redaktion

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

### Redaktionen er afsluttet

Den 5. december 2019

### Oplag

3.000 eksemplarer

### Koncept og design

Campfire & co

### Tryk

Stibo Complete®

### Forsidefotos

Stort: Morten Fauerby  
Lille: Arkivfoto





# Danish Crown er klar med 200 millioner kr. til nye stalde

*Andelshavere kan nu låne til at bygge nye stalde til slagtegrise.*

Tekst: Jens Hansen

**E**fterspørgslen på dansk grisekød er rekordhøj, og derfor tager Danish Crown nu et nyt værktøj i brug for at understøtte byggeri af nye stalde til slagtegrise.

Koncernen giver nu sine ejere mulighed for at låne penge af deres eget selskab til at bygge nye stalde.

- Det er en kendsgerning, at flere af vores ejere gerne vil bygge, men har svært ved at skaffe den nødvendige finansiering. Derfor har vi lavet en model, hvor man kan låne med sikkerhed i de kommende års efterbetaling, og som på den ene side har en rimelig rente, men omvendt har en hård afdragsprofil, forklarer direktør for Ejerservice i Danish Crown Nicolaj Nørgaard.

- Det kan kun vi gøre, fordi vi har det marked, som vi har i øjeblikket, og fordi udsigterne for de næste par år er bedre, end vi har set længe, siger han.

## Kan betyde op til 1,2 millioner grise

Andelshaverne kan låne 650 kr. for hver stiplads, de etablerer. Det vil i langt de fleste tilfælde svare til mellem 20 og 25 procent af den samlede pris for at bygge en ny stald.

Lånet tilbagebetales i løbet af to eller tre år over restbetalingen.

Danish Crown har sat 200 millioner kr. af til formålet. Hvis alle pengene kommer ud at arbejde, vil der blive bygget nye stalde til en årlig produktion af 1,2 millioner slagtegrise.

Lånene tilbydes alle andelshavere efter først til mølle-princippet, dog skal byggeriet være startet senest seks måneder efter, Danish Crown har givet tilsagn. Ellers bortfalder låne-tilsagnet.

## Job giver opbakning i samfundet

Den finansielle sektor i Danmark har siden finans-krisen være tilbageholdende med at låne ud til

landbruget og særligt til byggeri af nye stalde til slagtegrise. Det har været medvirkende til, at der er kommet et investerings-mæssigt efterslæb i denne del af erhvervet. Det kan ifølge Danish Crowns formand ende med at skade landbruget i bred forstand.

**- En meget stor del af befolkningen bakker op om dansk landbrug. Det skal vi værne om.**

*Erik Bredholt, bestyrelses-formand.*

- Danmark er et landbrugsland, og en meget stor del af befolkningen bakker op om dansk landbrug, fordi vi bidrager til samfundet med arbejdspladser og valuta-indtjening, siger Erik Bredholt.

- Den opbakning skal vi værne om, og det gør vi bedst ved i fællesskab at sikre arbejdspladserne på slagterierne og i landbruget i bred forstand. Derfor håber jeg, at det her initiativ kan være med til sikre og forhåbentligt igen løfte den danske produktion af slagtegrise, siger formanden for Danish Crowns bestyrelse.

Renten på lånene er foreløbig sat til fire procent. ●

# 6,4%

Så meget er antallet af slagtegrise faldet i Danish Crown det seneste år.

*Lån fra Danish Crown skal gerne skubbe på produktionen af danske slagtegrise. Arkivfoto.*



# Kæmpe-aftale i Kina

*Den største salgs-kontrakt nogensinde.*

**Tekst:** Jens Hansen

**D**anish Crown har landet sin største salgs-kontrakt nogensinde med Kinas største fødevarer-virksomhed.

Det kinesiske selskab hedder COFCO og har over 60.000 medarbejdere alene i Kina. Virksomheden står for en stor del af Kinas import af grisekød.

- Vi er rigtigt glade for aftalen med COFCO Meat Holdings. Den sætter to streger under, at vi i Danish Crown har nået en status som "preferred supplier" (den foretrukne leverandør, red.) for den største aktør på det kinesiske marked, siger Danish Crowns salgsdirektør i Kina Niels Knudsen.

Det er en rammeaftale, som gensidigt sikrer de to partnere et forretningsomfang på 100 millioner dollars i 2020. Det svarer til 700 millioner kr.

- Vi har af og til handlet med COFCO gennem en årrække. Nu har vores samhandel nået et omfang, der gør COFCO til en meget væsentlig partner for Danish Crown, siger global salgsdirektør Lars Albertsen. ●

*Danish Crowns salgsdirektør i Kina, Niels Knudsen (th), skriver aftalen med COFCO under. Foto: Danish Crown.*



## Sydkorea vil have dansk oksekød

**Tekst:** Landbrug & Fødevarer

**E**ksport af oksekød til Sydkorea er nu en reel mulighed. Danmark er sammen med Holland de første lande i EU, der opnår adgang til det sydkoreanske marked.

- Jeg er utrolig stolt over, at vi nu som nogle af de første fra Europa får mulighed for at eksportere til Sydkorea. Det er glædeligt, at vi formår at åbne nye markeder. Det viser endnu en gang den gode status, vores danske fødevarer-klynge har i ud-

landet, siger Flemming Nør-Pedersen fra Landbrug & Fødevarer.

Alle spiselige dele af kreaturer under 30 måneder kan nu eksporteres. Det åbner døren til mere end 50 millioner indbyggere, der spiser nogenlunde lige så meget oksekød som europæerne.

### Priser er allerede på vej op

Det glæder Danish Crown Beefs administrerende direktør.

- Det er en rigtig god nyhed. Vi begynder at se stigende priser på kød fra kalve og ungdyr under 30 måneder i store dele af Asien.

- Vi har inden for kort tid lukket ordrer, der indikerer, at markedet nu flytter sig trukket af den store efterspørgsel på kød i Kina, siger Finn Klostermann. ●



# - Hvis bare vi kan få én ung til at bidrage til samfundet

*Tarmhuset i Horsens har fået CSR-pris for at hyre udsatte.*

**Tekst:** Lisbeth Carøe

**D**en jyske beskedenhed fornægter sig ikke, når tarmmester René Erichsen bliver spurgt om, hvad det er, de kan, siden de nu har fået en pris.

- Det ved jeg såmænd ikke. Det er jo ikke noget nyt, det har vi gjort i 10-15 år. Nu er der bare nogen, der har fået øje på det, lyder det tørt fra tarmmesteren i Horsens.

Prisen – CSRpeople 2020 – gives for virksomhedens sociale ansvar. Hæderen blev tildelt i november, og givningen er Jobtaskforcen for virksomheder i Horsens, der vil tage socialt ansvar.

**- De skal tages ved hånden. Det kræver et stort arbejde og en stor rummelighed hos kollegerne.**

*René Erichsen, tarmmester.*

Det vil de i den grad hos DAT-Schaub, hvor de 150 medarbejdere er vant til, at de har kolleger, som har brug for en særlig håndholdt indsats for at kunne fungere på arbejdspladsen.

**Kolleger skal være rummelige**

Gået lidt mere på klingen fortæller René Erichsen, at det hele begynder, da tarm-

huset skulle i gang samtidig med det nye slagteri i 2004. For at få folk nok var han nødt til at gøre et eller andet. Ud over at ansætte medarbejdere på almindelige vilkår blev det altså til at tage sig af folk, der af en eller anden grund ikke har det let. Det skete i et samarbejde med kommunen.

- Vi har haft unge med fodlænke, og folk på metadon. Nogle gange skal vi lære nye at komme op om morgenen, og at de skal komme tilbage efter deres pauser til tiden. De skal tages ved hånden, og vi går også med til møder med blandt andre Kriminalforsorgen, jobcentret og kommunen.

- Det kræver et stort arbejde, ligesom det kræver en stor rummelighed af kollegerne. Men vi har fået skabt en kultur i afdelingen, hvor der er plads til det, forklarer han.

**De lærer at tjene deres egne penge**

For øjeblikket er der ansat fire medarbejdere, som har en baggrund som udsat. Ofte er der en 10 stykker ad gangen. Mange bliver fast-ansat bagefter.

- Vi har nogen, der har haft 10 års jubilæum hos os. Det betyder meget for dem. Eller når der kommer én og fortæller, at nu har han købt hus – det første, han nogensinde har ejet. Eller når de får børn.

- Det er spændende at arbejde med. Og tænk på, hvad det betyder, at vi kan hjælpe med, at de lærer at tjene deres egne penge. Hvis bare vi kan redde én om året, der bidrager til samfundet. Ud af en årgang er der 5000 unge, som ikke har tilknytning til arbejdsmarkedet, fortæller René Erichsen ivrigt. ●

---

## Anerkender virksomheder

- CSRpeople er Horsens Alliancens anerkendelse af virksomheder, som tager socialt ansvar
- Horsens Alliancenen har siden 2016 uddelt CSR-mærker til de virksomheder, der yder en særlig social indsats for at hjælpe udsatte ledige imod selvforsørgelse
- Det kan blandt andet være at tilbyde praktikpladser eller småjobs, at agere som mentor for udsatte unge, at arbejde for at mindske sygefraværet eller ved at fastholde medarbejdere, som er blevet sygemeldte.

*Kilde: Horsens Alliancenen.*

# Her er vores nye klima-venlige emballage



*Kød i tube skærer kraftigt ned på brugen af plastik.*

**Tekst:** Irena Bach Thovtrup

*Den tube-formede emballage er et eksempel på, hvordan Danish Crown arbejder med at blive endnu mere bæredygtig.*

**D**anish Crown Beef har udviklet en ny klimavenlig emballage, der reducerer brugen af plastik med op til 85 procent. Samtidig forbedres spise-kvaliteten af det hakkede oksekød i tuben, og holdbarheden forlænges. Altså hele tre ting – nærmest som et Kinderæg.

Siden den 28. november har kunderne i Dagrofa Foodservice og de 29 S-Engros-butikker over hele landet kunnet opleve, at pakkerne med hakket oksekød er ændret fra den klassiske sorte bakke til en tube-formet emballage.

- Der er nogle helt åbenlyse fordele ved den her måde at emballere vores hakkede oksekød på. Først og fremmest reducerer vi forbruget af plastik til et absolut minimum. Samtidig er kødet pakket uden luft, som sikrer, at holdbarheden fra produktionsdato forlænges fra 7 til 14 dage, så alt i alt er der et plus på bæredygtighed for både mindre plastforbrug og mindre madspild, siger salgsdirektør i Danish Crown Beef Claus Hein.

## **I første omgang for prof'erne**

Der er langt fra tilfældigt, at det er Dagrofa Foodservice og de 29 S-Engros-butikker, der bliver de første til at have den nye emballage i køledisken. Kødet vil nemlig ikke fremstå helt så rødt i tuberne, da ilten, som bruges i de traditionelle kødbakker, gør, at kødet bevarer den røde farve.

Men det vil kunderne hos S-engros næppe undre sig over, da de typisk er professionelle, som køber ind til kantiner, cafeer og restauranter.

- Vi tror på, at vores kunder vil opfatte det som et fremskridt, at kødet nu er pakket uden luft. De vil også notere sig, at de nye tuber er nemmere at transportere, fylder mindre i køleskabet og faktisk også kan smides direkte i fryseren uden at skulle pakkes om. Så jeg er sikker på, at de vil tage godt imod de nye kødruller, siger Mike Rasmussen.

Han er kategorigruppe-chef i Dagrofa Foodservice.

Danish Crown har et mål om at halvere virksomhedens samlede CO<sub>2</sub>-aftryk med 50 procent inden 2030 i forhold til aftrykket i 2005. Samtidig er det ambitionen at være CO<sub>2</sub>-neutral i 2050.

Tidligere i år ændrede Danish Crown plast-typen, som bruges til de klassiske sorte kødbakker, så de nu kan smeltes om og genanvendes til emballering af fødevarer. Skiftet fra såkaldt PE-plast til PET-plast sikrer, at Danish Crown nedbringer det årlige forbrug af nyt plastik til kødbakker med 1000 tons. Det laves der ikke om på med den nye "kødrulle".

- Om der er flere af vores kunder, som med tiden vil vælge at sælge hakket oksekød emballeret i den tube-formede pakning, kan jeg bestemt ikke afvise. Men det betyder ikke, at kødbakkerne umiddelbart kan afskaffes. I Danish Crown vil vi fortsat have produkter som skært kød til for eksempel bøf stroganoff, og de præsenterer sig bedst i den kendte sorte bakke, siger Claus Hein.

De første tuber i Dagrofa S-Engros' butikker indeholder hakket oksekød fra Dansk Kødkvæg. ●



Selv om der er kommet  
ny ferielov, har du lige så  
meget ferie, som du plejer.  
Arkivfoto.



## Dine penge går i Feriefondens kasse

Tekst: Lisbeth Carøe

**S**om du sikkert ved, er der kommet en ny ferielov. Den betyder en række ændringer i forhold til, hvordan du optjener ferie, og hvordan du kan holde den.

En forandring er også, at du får dine feriepenge fra uge 35 i år til og med uge 35 i 2020 frosset inde. Det er på grund af overlappning mellem den gamle og den nye ferielov. Indefrysningen er politisk bestemt.

Danish Crown har valgt, at virksomheden ikke ønsker at have dine feriepenge stående, men at de derimod skal overføres

til en officiel feriefond. Den har det lange navn Lønmodtagernes Fond for Tilgodehavende Feriemidler.

Dine feriepenge går altså ikke i Danish Crowns kasse.

Pengene fra Feriefonden får du udbetalt, den dag du går på pension. Feriepengene vil også kunne udbetales, hvis du dør eller flytter til udlandet.

Du kan læse mere om den nye ferielov på intranettet under Services-Group HR Services-Den nye ferielov. ●

## Kort nyt



### Går sammen i Sverige

Danish Crowns svenske selskab, KLS Ugglarps, og Danish Crown Foods Sweden bliver slået sammen i Sverige. Den nye fælles paraply-organisation har fået navnet Danish Crown Sweden.

Det sker for at få en mere fælles kommerciel tilgang på det svenske marked.

Den nuværende administrerende direktør i KLS Ugglarps, Jonas Tunestål, bliver den øverste leder i Danish Crown Sweden. Samtidig fortsætter han som administrerende direktør i KLS Ugglarps.

- Vi har helt klart brug for en mere fælles tilgang til det svenske marked. Vi kommer til at afsøge mulighederne for at drage fordel af at være en del af samme koncern, siger Jonas Tunestål.

Som en del af re-organiseringen har den nuværende chef for Danish Crown Foods Sweden, Johan Western, besluttet at stoppe. Hans efterfølger bliver Frederik Andersson, der er administrerende direktør i kødgrossisten Styckmästarn i Gamlestan AB i Göteborg og tidligere har arbejdet i HKScan og Vion.

## Kort nyt



### Video om Kina-effekten

Den enorme efterspørgsel på grisekød i Kina har siden sommer lagt et stort pres på Danish Crown-koncernen, fordi rigtig mange afdelinger arbejder ekstra hurtigt for at imødekomme eksporten til Kina.

Det er der kommet en video ud af, hvor du kan se, hvordan de på slagteriet i Sæby er presset i pakkeriet, ligesom de på frysehuset i Hobro har travlt som aldrig før.

Lars Albertsen, der er global salgsdirektør i Pork, fortæller også, at den nuværende Kina-situation er ulige alt andet, han har prøvet før.

Du kan finde videoen på: [www.dailycrown.dk](http://www.dailycrown.dk) under overskriften: "Video: Kæmpe arbejde og logistik bag Kina-succes".

# Afrikansk Svinepest kommer tættere på

*Dit job er på spil: Sæt dig ind i reglerne – og overhold dem.*

**Tekst:** Lisbeth Carøe

**N**ærmest dag for dag rykker udbrud af den frygtede virus-sygdom Afrikansk Svinepest tættere og tættere på Danmark og dermed de danske slagterier.

Først i november kom meldingen om, at Afrikansk Svinepest er observeret i Polen bare 80 km fra den tyske grænse. Men i skrivende stund forlyder det, at der er udbrud kun 40 km fra Tyskland.

- Det gør, at det er endnu vigtigere, at alle overholder reglerne. Det kan ikke understreges tit nok, at det vil kunne få katastrofale følger for eksporten af grisekød, hvis vi får konstateret Afrikansk Svinepest i Danmark, siger chef for fødevarer-sikkerhed i Pork Lena Bjertrup.

### Ingen produktion

Et udbrud af sygdommen vil smække grænserne i. Da Danish Crown eksporterer 90 procent af sit grisekød, vil produktionen gå i stå og fabrikkerne lukke ned.

- Så jo tættere på det kommer, jo bedre skal vi alle sammen tænke os om. Reglerne er uændrede, så det handler om at kende dem og efterleve dem, opfordrer hun.

Du skal blandt andet huske at vaske dit tøj og dine sko, hvis du har været i et af de områder, der på Europa-kortet her ved siden af er markeret som sorte.

Du må heller ikke tage madvarer med hjem hverken til at bruge i dit eget køkken eller med på madpakken.

Hvis du i Danmark arbejder i stald-området, skal du undgå at have kontakt til dyr i 24 timer, hvis du har været i et af de sorte eller røde områder. For grønne områder er tidsfristen 12 timer.

Du kan læse mere i den folder, som Afdeling for Fødevarer-sikkerhed har udgivet, og som har været delt ud. Eller du kan spørge din leder. ●

*Du skal være særligt opmærksom, når du har været i de røde og sorte områder, hvor der er fundet udbrud af Afrikansk Svinepest. Kortet her er opdateret den 16. november.*

*Kort: Landbrug & Fødevarer, Seges svineproduktion.*



Portugal



**Grønne områder:** Risiko-områder  
**Røde områder:** Højrisko-områder  
**Sorte områder:** Højrisko-områder  
under forhøjet beredskab



Der er i 2019/20 budgetteret med 60 millioner kr. til, at pakkeriet i Horsens får et teknologisk løft.



# Pakkeriet i Horsens skal løftes teknologisk

*En investering på cirka 60 millioner kr. skal øge kapaciteten i pakkeriet i Horsens og fremtidssikre afdelingen.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen

**Foto:** Red Star Photography

**S**elvom slagteriet i Horsens er det nyeste og mest moderne Danish Crown Pork-slagteri i Danmark, trænger pakkeriet til en opgradering for at kunne øge kapaciteten og fleksibiliteten.

Det siger produktionsdirektør i Danish Crown Pork Per Laursen.

Derfor forventes der at blive foretaget en investering på cirka 60 millioner kroner til pakkeriet i Horsens i Danish Crowns investerings-plan for 2019/20.

## Næste etape lige så stor

Investeringen på de 60 millioner kr. er dog kun første etape. Inklusive anden etape i næste regnskabsår vil investeringen løbe op i cirka 130-150 millioner kr., fortæller Per Laursen.

- Pakkeriet trænger til et teknologisk løft, så vi kan udvide kapaciteten og fleksibiliteten i Horsens.

- Med den store efterspørgsel fra Kina er der kommet et markant større behov for at pakke.

- Da det er 20 år siden, vi lagde planerne for slagteriet i Horsens, er tiden inde til at give den afdeling en opgradering, siger Per Laursen.

## Halvanden milliard i alt

I alt i Danish Crown-koncernen forventes der at blive foretaget investeringer for i alt 1,6 milliard kr. i 2019/20.

Per Laursen glæder sig over, at pakkeriet er prioriteret i investerings-planen, fordi

Kina-situationen viser, at produktionen skal være med helt fremme teknologisk for at efterkomme ændringer i markedet.

- Siden Kina i sommer begyndte at efterspørge store mængder af grisekød fra blandt andre os, har det stillet nye krav til produktionen, fordi der for eksempel skal pakkes i langt større grad.

- Der kommer også en dag efter Kina igen, og der er det måske nogle nye krav, vi skal efterkomme. Så det er vigtigt, at vi via teknologiske fremskridt kan få en fleksibel produktion, som kan imødekomme fremtidige muligheder i markedet, siger Per Laursen.

## Inspiration til bedste løsning

I Pork har man været i gang med at kigge





på, hvilken løsning der er bedst for pakkeriet i Horsens.

Per Laursen fortæller, at man blandt andet finder inspiration fra det arbejde, som bliver lavet i DMRI, Danish Meat Research Institute, hvor forskellige forsknings-projekter i for eksempel produktions-teknologi bliver betalt af Svineafgifts-fonden.

#### Flere robotter og bedre data

- Når vi skal lave en investering i produktionen, kigger vi på det arbejde, som bliver lavet i DMRI, vi snakker med producenterne af maskinerne, og internt i vores engineering-afdeling kigger vi på *best practice* på nuværende slagterier.

Det er vigtigt, at det bliver en løsning, som

rækker langt ind i fremtiden, siger Per Laursen.

Når Per Laursen, kollegerne i Pork og medarbejderne på slagteriet i Horsens har fundet den løsning, de ønsker i pakkeriet, skal planen efterfølgende godkendes i bestyrelsen.

**- Vi er på udkig efter  
en opgradering med  
mere automatisering.  
For eksempel  
friarms-robotter.**

*Per Laursen, produktionsdirektør.*

Per Laursen fortæller dog, at man allerede har en god idé om, hvad det er for en

opgradering, der skal laves i pakkeriet.

- For at udvide kapaciteten og øge fleksibiliteten i pakkeriet er det i høj grad en opgradering med mere automatisering, vi er på udkig efter. Det kan for eksempel være friarms-robotter. Derudover vil vi også gerne have en løsning, som giver et teknologi-hop på systemsiden, så data i hele kæden snakker bedre sammen, siger Per Laursen. ●



# Vent med at søge om feriehus

Du kan først deltage i lodtrækningen fra uge 5.

Tekst: Lisbeth Carøe

**N**ogen kan godt lide at planlægge deres ferie i god tid, men hvis du gerne vil benytte en af ferieboligerne i Danish Crowns Feriefond, skal du vente lidt endnu.

En gang om året finder den store lodtrækning sted. For det kommende ferieår kan du deltage i lodtrækningen fra uge 5 sidst i januar.

Du kan ikke søge før. Hvis du alligevel prøver, skal du vide, at din ansøgning bliver slettet, så det er spildt arbejde.

- Vi får mange henvendelser fra medarbejdere før ansøgningsfristen, men det nytter altså ikke noget. Det belaster kun administrationen af feriehusene, så vent med at sende ansøgningen, til lodtrækningen åbner, appellerer Christina Kofod fra feriefondens administration.

Du har tre uger til at søge om en ferie-

bolig, nemlig uge 5, 6 og 7. Det vil sige fra 27. januar og indtil deadline den 14. februar 2020.

Hvis du er en af de heldige, der får dit ønske opfyldt, får du automatisk besked. Omvendt, hvis du ikke får besked, har du ikke fået din ansøgning imødekommet. Det eneste, du så kan gøre, er at holde øje med på intranettet, om der skulle være ledige boliger. Her kan du se, om der dukker andre muligheder op, blandt andet hvis der løbende kommer afbud.

Det kommende ferieår i Danish Crowns Feriefond går fra den 1. maj 2020 til den 30. april 2021. ●

*Det er skønt med ferie, men du kan først søge om et af Danish Crowns Feriefonds lejemål fra den 27. januar. Arkivfoto.*



## USA-audits gik bedre end nogensinde før

Tekst: Daniel Winther Pedersen

**I** uge 45 og 46 var der USA-audit på fem af Porks slagterier og to af Danish Crown Foods-fabrikker samt DAT-Schaub, hvor amerikanske auditører kom for at tjekke, at forholdene på Danish Crowns slagterier og fabrikker er, som de skal være.

Det er de. Faktisk var det umiddelbart den bedste USA-audit, der har været i Danish Crown.

Det fortæller Lena Bjertrup, der er chef for fødevarer-sikkerhed i Pork.

- Vi mangler stadig at få den endelige rapport tilbage fra de amerikanske auditører, men det var en rigtig god audit. Vi fik to indskærpelser, og det er ingenting.

### Ros til alle: Forhold var ok

- Så stor ros til hele organisationen og medarbejderne på fabrikkerne, som har været gode til at dele erfaringer på tværs, så forholdene var i orden hele vejen rundt, siger Lena Bjertrup.

De amerikanske auditører var forbi Danish Crown Foods i Svenstrup og Vejle, DAT-Schaub i Esbjerg og PORK-fabrikkerne i Horsens, Herning, Blans, Sæby og Ringsted.

### Godt samarbejde med myndigheder

Det var dog ikke kun selve inspektionen



# En tusse mere for Skagen

*Du må nu tage hunden med i Sandersviig.*

Tekst: *Lisbeth Carøe*

**D**u kommer til at slippe 1000 kr. mere om ugen for at slappe af i feriehuset i Gl. Skagen, som Danish Crowns Feriefond ejer.

Prisen er sat op til 4500 kr. i højsæsonen fra næste ferieår. Det skyldes, at lejen skal afspejle markedsprisen, og Skagen har højere ejendomsudgifter. Dermed kommer Skagen til at ligge på niveau med Lalandia.

De to ferieejligheder i København og det nye sommerhus på Rømø koster 3500 kr. i højsæsonen for en uge, mens de øvrige ferieboliger ligger på 3000 kr.

Du kan finde alle priserne, en beskrivelse af ferieboligerne og deres udlejning på intranettet under Services – Medarbejder-tilbud – Feriefonden.

## Husk rengøringen

De overkommelige priser for en feriebolig

er blandt andet betinget af, at lejerne selv står for rengøringen.

- Desværre må vi konstatere, at det ikke er alle, der er lige grundige, når de skal gøre rent ved afrejsen. Tænk på, at du overlader stedet til en kollega, som gerne skal have en god start på sin ferie. Vi vil håndhæve reglerne, og konsekvensen kan blive, at man kommer til at betale for den ekstra rengøring. Det koster 500 kr., oplyser Christina Kofod fra feriefondens administration.

## Nu med hund

For hundeelskere har feriefonden en god nyhed. Huset i Sandersviig mellem Haderslev og Kolding er nu blevet et "hundehus". Du må altså tage Fido med, ligesom du også må i sommerhusene i Lønstrup i Nordjylland og på Langeland.

Et andet tiltag er, at hvis du vil leje en af de 10 ferieboliger nogle enkelte dage enten midt i ugen eller i weekenden, vil du nu blive trukket for lejen på din næste lønseddel og ikke først fire uger før, du rykker ind.

Desuden skal du være klar over, at du ikke kan afbestille opholdet. Det kan kun lade sig gøre ved ugelange ophold, hvis det sker mindst fire uger før. ●

med amerikanerne, der gik bedre end nogensinde. Det samme gjorde samarbejdet med Fødevarestyrelsen.

- Når amerikanerne kommer for at se, om forholdene er i orden, er det både os og Fødevarestyrelsen, de kommer for at tjekke. Fødevarestyrelsen har i dagligdagen ansvaret for at kontrollere, at vi overholder alle regler, så de er også til prøve i dagene, hvor audit står på.

- Derfor samarbejder vi selvfølgelig med Fødevarestyrelsen i forbindelse med audits, og det samarbejde var rigtig, rigtig godt. Så stor ros til Fødevarestyrelsen også, siger Lena Bjertrup.

## Lidt bedre niveau til daglig

Selvom Lena Bjertrup er begejstret for,

hvordan besøget fra amerikanerne gik på slagterierne og fabrikkerne, kigger hun som chef for fødevarerikkerhed også på, hvad vi kan gøre bedre i fremtiden.

**- Stor ros til hele organisationen og medarbejderne på fabrikkerne.**

*Lena Bjertrup, chef for fødevarerikkerhed.*

- Når der er audit, er vi gode til at præstere det bedste, vi kan. Vi skal forsøge at løfte niveauet i dagligdagen en smule, for det er der plads til, at vi gør, siger Lena Bjertrup.

Fem af Porks slagterier blev besøgt under audit, og derfor er Søren F. Eriksen, administrerende direktør i Pork, også glad for, at besøgene blev så vellykkede, som de gjorde.

## Grundlag for vores eksport

- Det er dejligt, at alle ved, hvor vigtigt det er, at vi leverer på alle parametre, for det er hele forudsætningen for vores forretning og vores adgang til at eksportere til hele verden.

- Derfor vil jeg også give alle, der har været en del af de her audits, et stort klap på skulderen for godt arbejde, siger Søren F. Eriksen. ●






*- Hvis ikke det var for  
High:five og Henning,  
var jeg nok ikke  
endt her.*

*René, slagter og afsoner.*





René har ikke haft et job i 10 år, så han er træt, når han får fri, men glad.



# Tilbage på sporet og tilbage i slagterfaget

33-årige René levede af at sælge narko og røg ud og ind af fængslerne. Indtil han for et halvt år siden fik en ny chance og et job på kreaturslagteriet i Aalborg.

Tekst: Lisbeth Carøe

Foto: Morten Faueryby

**M**ange vil nok kalde ham en rod. Han er udlært butiksslagter, men har aldrig haft et arbejde, for de hurtige penge blev for stor en fristelse.

Først var det kun nogle få gram narko, han solgte videre, men glidebanen blev hurtigt glat. Til sidst blev han taget med et kilo stoffer.

Det kostede endnu en dom. Denne gang fængsel i godt tre år. Med udsigt til, at dommene kun ville blive længere og længere, traf han en beslutning om, at nu ville han ændre sit liv.

- Jeg har lavet en masse lort i mit liv, men nu er jeg blevet 33 år. Jeg vil sgu' ikke det her liv mere. Og så har min kone også motiveret mig til at komme ud af kriminalitet, forklarer René, som ikke ønsker sit efternavn frem.

## Hjælp til at komme i job

Via organisationen High:five kom han i kontakt med Danish Crown Beef i Aalborg, hvor tillidsmand Henning Lønstrup tog en snak med ham.

- René lagde kortene på bordet, og så har jeg den holdning, at vi kan alle komme galt af sted, men alle fortjener at få en chance, siger Henning Lønstrup.

Først fik René praktikplads i to uger, som blev forlænget med yderligere 14 dage. Han gjorde det så godt, at han nu har været ansat siden begyndelsen af juni.

**- Alle kan komme galt af sted,  
men alle fortjener at få en chance.**

*Henning Lønstrup, tillidsmand.*

- Jeg har ikke lavet noget i 10 år, så det har været hårdt at komme i gang. Jeg sover godt om natten, griner han.

- Ja, du har tabt 11 kilo, indskyder Henning Lønstrup.

## Møder hver dag

René skubber de store dyr rundt på conveyer-systemet, når de skal ind i kølerummet. Et job, han godt kan lide, selv om det er fysisk krævende

Læs mere på næste side →





*Tillidsmand  
Henning Lønstrup  
har været mentor  
for René i de  
syv-otte måneder,  
han har arbejdet  
på slagteriet.*

at håndtere de to halve slagtekroppe på 400-500 kilo og nogle gange mere.

- Han kommer hver dag. Det skal han ha', siger produktionsmester Morten Poulsen.

Ja, faktisk er René så glad for sit nye job, at han selv har bedt om at måtte møde ind i sin ferie. Det ville han hellere end at sidde på den pension, hvor han skal bo som led i sin udlusning fra fængslet.

#### **Turde ikke søge arbejde**

Han føler sig godt taget imod, både af sine kolleger og af slagteriet.

- Jeg er blevet rigtigt glad for at være her. Jeg har fået en god oplæring, hvor jeg fulgte en kollega, og på den måde har jeg hurtigt lært folk at kende. Samtidig

har Henning været fin til at sms'e om aftenen og i weekenderne.

**- Vi er vant til at have mange forskellige mennesker her hos os, og nu er René blevet en medarbejder på linje med alle andre.**

*Palle D. Sørensen, fabrikschef.*

- Det har også været rart at få anerkendelse. Før i tiden havde jeg en identitet i kraft af, at jeg tjente mange penge og kunne gøre, hvad jeg ville. Det var et liv, der lå langt fra et mere normalt liv. Men jeg turde ikke gå ud og søge et arbejde. Jeg tænkte, at



jeg ingenting kunne, og var bange for, at jeg ikke ville passe ind.

- Jeg havde ikke selv fundet på at køre herud og søge job, så hvis ikke det var for High:five og Henning, var jeg nok ikke endt her, forklarer René.

Han blev udlært butiksslagter i foråret 2009, og umiddelbart efter var han ferie-afløser på slagteriet i Horsens. Andre job har han ikke haft før nu.

### Kræver mest af René

Til gengæld pendlede han ind og ud af fængslerne. Om den baggrund har haft indflydelse på kreaturslagteriets beslutning om at tilbyde han job, siger fabrikschef Palle D. Sørensen:

- Det, René har lavet i sin fortid, har ikke noget med os at gøre. Det er et overstået kapitel, og så længe det ikke er noget, der kan bringe vores medarbejdere eller virksomheden i fare, ser jeg ingen problemer i det.

- Vi er vant til at have mange forskellige mennesker her hos os, og nu er René blevet en medarbejder på linje med alle andre. Så det kræver såmænd ikke så meget af os. Det har det derimod af René, og det har han klaret, roser Palle D. Sørensen. ●

*Produktionsmester Morten Poulsen har fået en stabil mand på holdet. René kommer hver eneste dag.*



## High:five – giver en hjælpende hånd

**H**igh:five er en organisation, der hjælper private og offentlige virksomheder med at få unge kriminelle i job eller uddannelse. Eller som det hedder på organisationens hjemmeside "unge, der er i fare for marginalisering på grund af kriminalitet".

Samtidig arbejder organisationen på at ændre holdningen til folk, der har en plet på straffeattesten.

Desuden arbejder High:five for at etablere samarbejde mellem forskellige instanser som politi, kriminalforsorg, kommuner og andre.

High:five blev etableret i 2006 og er finansieret af Beskæftigelsesministeriet.

Læs mere på [www.highfive.net](http://www.highfive.net). ●

## Han arbejder og afsoner samtidig sin dom

Tekst: Lisbeth Carøe

**T**il januar er det to år siden, at René blev anholdt for at sælge stoffer. Dommen lød på tre år og tre måneders fængsel.

Mens han har arbejdet på slagteriet, har han fortsat afsonet sin dom. Han bor på et udslusningssted i Nordjylland, hvor han i første omgang afsonede på det, der kaldes fængsels-vilkår. Det vil sige, at han kun måtte være væk i den tid, han var på arbejde.

Nu er han gået over til at afsones på pensions-vilkår. Det vil sige, at udslusnings-stedet fungerer som en pension, hvor han bare skal sove. Resten af tiden må han gå på arbejde og tage hjem til sin kone efter arbejde. Om aftenen møder han ind på pensionen og sover dér til næste morgen.

Lige nu har han søgt om at få lov til at få en natlænke. Det vil betyde, at han i stedet for at sove på udslusnings-stedet, kan bo derhjemme også om natten. René håber at få bevilget natlænke efter nytår.

Han håber at blive løsladt i foråret 2020. ●





# Se om din fabrik har for færre arbejdsulykker

Tekst: Lisbeth Carøe

**D**anish Crown-koncernen har sat ekstra fokus på at bringe antallet af medarbejdere, der kommer til skade på jobbet, ned i de senere år.

Indsatsen har båret frugt, som du kan se på opgørelsen her ved siden af. Markant færre kommer ud for en arbejdsulykke, der betyder, at de har fravær ud over en dag.

I tabellerne kan du se, hvordan det er gået de tre seneste år. Både på din egen fabrik og på de andre danske fabrikker.

Danish Crown har sat som mål, at der højst må være 25 arbejdsulykker pr. 1000 medarbejdere i 2018/19.

Det mål er strammet til 20 i 2020. ●

Mål:

**25**  
i 2018/19

→

**20**  
i 2020

Her kan du se, hvordan det er gået med antallet af arbejdsulykker pr. 1000 medarbejdere – det, der kaldes incidens - i de tre seneste år (de tre første kolonner). Kolonne nummer fire viser, om incidensen er blevet bedre eller værre, og i den sidste kolonne ser du, hvor tæt fabrikken og virksomheden er kommet det fastsatte mål.

## Arbejdsulykker på de danske fabrikker

### Pork

	Antal ulykker pr. 1000 medarbejdere 2016/17	Antal ulykker pr. 1000 medarbejdere 2017/18	Antal ulykker pr. 1000 medarbejdere 2018/19	Forbedring/forværring	Bedre/dårligere end målet 2018/19
Sæby	62,4	59,9	28,8	31,1	-3,8
Blans	32,4	35,9	28,3	7,6	-3,3
Herning	56,5	36,6	42,0	-5,4	-17,0
Horsens	41,7	32,8	23,5	9,3	1,5
Ringsted	26,8	15,0	6,3	8,7	18,7
Rønne	32,4	21,3	11,4	9,9	13,6
Skærbæk	23,8	13,9	61,5	-47,7	-36,5
Pork	40,7	34,0	24,7	9,4	0,3

### Danish Crown Foods

	Antal ulykker pr. 1000 medarbejdere 2016/17	Antal ulykker pr. 1000 medarbejdere 2017/18	Antal ulykker pr. 1000 medarbejdere 2018/19	Forbedring/forværring	Bedre/dårligere end målet 2018/19
Vejle	3,3	29,7	14,3	15,4	10,7
Aalborg	34,3	20,1	23,0	-2,9	2,0
Svenstrup	30,4	45,6	43,5	2,1	-18,5
Aabenraa	18,6	0,0	20,9	-20,9	4,1
Esbjerg	53,8	0,0	62,2	-62,2	-37,2
Herning	57,9	81,7	10,1	71,6	14,9
Ringsted	0,0	0,0	0,0	0,0	25,0
Kolding	46,2	33,7	33,2	0,5	-8,2
Danish Crown Foods	29,0	39,0	25,6	13,4	-0,6

# r nået målet sulykker



## Kort nyt



### Vi spiser kød når vi griller

Danskerne er glade for at grille. En dejlig sommeraften på terrassen, kul på grillen og kød på spækbrættet.

Sådan ser det ofte ud rundt om i de danske haver, når vejret arter sig til en hyggelig grillaften med vennerne eller familien. For når vi griller, skal det meget gerne være kød, der ryger på Weberen.

- Generelt stiger andelen af aftensmåltider med kød, rå grøntsager og kartofler en anelse, når vi inddrager grill-retterne i analyse, hedder det i en undersøgelse fra Madkulturen.

- Forskellige slags grillet kød med grøn salat og kartofler er en særdeles populær sammensætning, slår undersøgelsen fra 2018 fast.

I alt udgør kød 75 procent af alle måltider, når aftensmaden skal tilberedes, og grill-retterne tælles med.

Det viser Madkultur18, som Madkulturen står bag. Madkulturen beskriver sig som en selvejende videns- og forandringsinstitution, der arbejder for bedre mad til alle.

Kilde: Madkultur18.

#### DAT-Schaub

	Antal ulykker pr. 1000 medarbejdere 2016/17	Antal ulykker pr. 1000 medarbejdere 2017/18	Antal ulykker pr. 1000 medarbejdere 2018/19	Forbedring/ forværring	Bedre/ dårligere end målet 2018/19
Horsens	28,5	6,9	0,0	6,9	25,0
Blans	63,5	50,0	19,9	30,1	5,1
Sæby	41,4	41,1	15,0	6,1	10,0
Ringsted	0,0	14,3	0,0	14,3	25,0
Rønne	0,0	0,0	0,0	0,0	25,0
Herning	0,0	66,7	37,2	29,4	-12,2
Skærbæk	56,3	0,0	0,0	0,0	25,0
Esbjerg	0,0	0,0	0,0	0,0	25,0
Aabybro	0,0	0,0	0,0	0,0	25,0
Køge	0,0	0,0	0,0	0,0	25,0
DAT-Schaub	27,3	22,4	6,8	15,6	18,2

#### Beef

	Antal ulykker pr. 1000 medarbejdere 2016/17	Antal ulykker pr. 1000 medarbejdere 2017/18	Antal ulykker pr. 1000 medarbejdere 2018/19	Forbedring/ forværring	Bedre/ dårligere end målet 2018/19
Holsted	28,8	31,2	41,0	-9,8	-13,5
Aalborg	20,0	64,7	55,1	9,6	-27,6
Sdr. Felding	22,5	11,5	0,0	11,5	27,5
Beef	26,0	36,5	39,3	-2,8	-11,8



Er det kørt skævt med for mange bajere eller andre former for misbrug, er der hjælp at hente i de nye retningslinjer, som Danish Crown-koncernen indfører til nytår. Arkivfoto.



# 0,0 i promille på jobbet

*For nogle medarbejdere gælder ekstra stramme regler.*

Tekst: Lisbeth Carøe

**J**o, du læste rigtigt i overskriften. Du må ikke have rørt en dråbe øl, vin eller spiritus, hvis du arbejder i Danish Crown-koncernen eller udfører arbejde for os. I hvert fald ikke, hvis du har visse typer job.

Den nye koncern-politik om misbrug er ganske klar.

- Det er ikke tilladt at være påvirket på arbejdspladsen, står der.

## Nul-tolerance

Definitionen af at være påvirket er, at ens alkoholpromille er over 0,5. Men hvis du for eksempel er chauffør, er der nul-tolerance. Så hedder grænsen 0,0.

Det kan også gælde lokalt og for andre stillinger, hvis det anses for nødvendigt.

For andre slags rusmidler end alkohol er der total nul-tolerance. Hvis du bliver testet, og der kan måles

stoffer i blodet, betragtes du som påvirket, slår de nye retningslinjer fast.

## Nu også doping

Som noget nyt er præstations-fremmende stoffer - altså doping - også med som et rusmiddel, der er omfattet af retningslinjerne.

Også euforiserende stoffer som narko og andre rusmidler er dækket ind af de nye retningslinjer. Foruden altså alkohol. Undtagelsen er, hvis du bruger medicin, som er ordineret af en læge.

Men grundreglen er krystalklar:

- Alle former for misbrug af alkohol og/eller rusmidler er uforeneligt med arbejde i Danish Crown-koncernen. ●

**- Det er ikke tilladt at være påvirket på arbejdspladsen.**

*Danish Crowns misbrugspolitik.*



# Håndsrækning til at slippe sprut, stoffer og epo

Nye fælles retningslinjer om, hvordan misbrug på jobbet håndteres.

Tekst: Lisbeth Carøe

**H**ar du en fornemmelse af, at din sidemand er høj på sprut, narko eller doping, og ved du ikke rigtigt, hvordan du skal forholde dig?

Så får du et sæt retningslinjer, for den 1. januar 2020 indfører Danish Crown-koncernen en fælles politik om misbrug.

Det er første gang, at retningslinjerne om misbrug bliver ens overalt. Hidtil har hver enkelt fabrik typisk haft sine egne regler.

- Når vi siger Act as one i vores strategi, så skal vi også leve det ud i praksis. Fælles retningslinjer gør, at alle medarbejdere ved, hvad de har at holde sig til, uanset hvor de er ansat. Det skal gerne give tryghed for alle, også de ledere, der skal håndhæve reglerne, siger HR-direktør Andreas Friis.

## Nærmeste leder skal agere

I første omgang gælder det i Danmark. Senere er det tanken, at også Danish Crowns selskaber i udlandet skal være underlagt de fælles regler, så de bliver netop koncern-retningslinjer.

Hvis der opstår mistanke om, at en medarbejder er påvirket på jobbet eller har taget alkohol eller andre rusmidler med på arbejdspladsen, vil det være den nærmeste leder, der umiddelbart håndterer, hvad der skal ske.

## Hjælp til at kvitte misbrug

Hvis der er tale om et decideret misbrug, eller der er mistanke om det, vil Danish Crown tilbyde medarbejderen hjælp til at komme ud af misbruget.

- Vi vil gerne støtte vores medarbejdere, også hvis de er kommet ud i et misbrug. Vi ønsker at tage et socialt ansvar og hjælpe medarbejderen til at blive hos os. Både af

hensyn til medarbejderen og af hensyn til virksomheden, forklarer Andreas Friis.

**- Vi vil gerne støtte vores medarbejdere, der er kommet ud i misbrug, så de kan blive hos os.**

*Andreas Friis, HR-direktør.*

Hvis medarbejderen ønsker at gå i behandling, indgår han eller hun en aftale med virksomheden om at følge behandlingen og beholde sit job, mens virksomheden forpligter sig til at støtte medarbejderne under forløbet. Det kan for eksempel være, at medarbejderen kan deltage i behandling, som ligger i arbejdstiden – dog uden løn.

## Nøgleperson er din hjælper

Og så tilbage til spørgsmålet i indledningen af artiklen. Hvad gør du, hvis du synes, en af dine kolleger opfører sig, som om han eller hun er påvirket?

De nye retningslinjer opfordrer til åbenhed om misbrug, og at alle medarbejdere er opmærksomme på, om der kan være nogen med hang til for mange øl til halsen eller for mange baner til næsen.

Hvis det er tilfældet, kan du gå til din leder, din tillids-repræsentant eller arbejdsmiljø-repræsentant. Din fabrik kan også have en såkaldt nøgleperson, som kender retningslinjerne om misbrug og tilbud om behandling.

Nøglepersonen er udpeget til at bistå medarbejderen med et misbrug både under samtaler på arbejdspladsen og som kontaktperson eller bindeled mellem medarbejderen, behandlingstilbuddet og arbejdspladsen. ●

## - Godt at kolleger kan få hjælp

Tekst: Lisbeth Carøe

**F**ormand for Tillidsmandskollegiet Brian Vestergaard er positivt indstillet over for, at Danish Crown indfører retningslinjer for folk med misbrug i koncernen. Det er første gang, de er fælles for alle.

- Jeg synes, det er fint, at virksomheden går ind og hjælper nogen, der er ude i misbrugsproblemer, siger han.

- Vi er kæmpe store arbejdspladser, og vi afspejler samfundet på godt og ondt. Vi oplever af og til, at der er kolleger, som har brug for hjælp til at komme ud af det ene eller andet misbrug, siger Brian Vestergaard.

## Pork er gået foran

I det daglige er han tillidsmand på griseslagteriet i Blans, og han hæfter sig ved, at Pork netop har haft flere politikker i efterhånden nogen år.

**- Det er godt, virksomheden hjælper kollegerne.**

*Brian Vestergaard, formand for Tillidsmandskollegiet.*

At det nu bliver en koncern-politik i forhold til misbrugs-problemer, er han godt tilfreds med.

- Nu bliver det ens for alle. Det tager jeg som en fremgang. Overordnet er det godt, at virksomheden går ind og hjælper kollegerne, siger Brian Vestergaard. ●





# Klima-aftryk på dansk grisekød falder fortsat

*Andelshaver forudser, at en halvering er realistisk at nå.*

**Tekst:** Jens Hansen og Aske Gott Sørensen

**D**anish Crowns leverandører af grise er godt i gang med tiltag til gavn for miljøet.

De har siden 2016 reduceret udledningen af CO<sub>2</sub> med næsten syv procent i gennemsnit. Deres målsætning er at skære yderligere fire procent væk inden udgangen af 2022. Det svarer til den samlede udledning fra 12.000 danske husstande.

Gennem det seneste år har Danish Crown klima-certificeret, hvad der svarer til cirka 90 procent af de grise, der leveres til koncernens danske slagterier. Der er indhentet data på alt fra foder over strømforbrug til gylle-håndtering hos selskabets andelshavere, og i gennemsnit har de nedbragt CO<sub>2</sub>-belastningen med 6,7 procent siden 2016.

## **- Fantastisk arbejde**

- Vores ejere og Baltic Control har gjort et fantastisk stykke arbejde for at danne et overblik over den miljømæssige påvirkning hos hver enkelt landmand, siger Nicolaj Nørsgaard.

Han er direktør i Danish Crown Ejer-service.

- Samtidig er jeg rigtigt glad for, at vores ejere samlet set har en målsætning om at nedbringe deres klima-aftryk med yderligere 4,1 procentpoint, inden de i 2022 igen får besøg af Baltic Control, tilføjer han.

***- Målet om en halvering af klima-aftrykket er ikke urealistisk på min bedrift.***

*Lars Ejner Larsen, andelshaver.*

Danish Crowns ejere er blevet målt op imod en norm for udledning baseret på tal fra 2016, der viser, at en gris fra fødsel til slagtning udleder 239 kg. CO<sub>2</sub>. De foreløbige estimater viser, at grise fra andelshavernes stalde udleder 6,7 pct. mindre CO<sub>2</sub> end normen i dag, eller hvad der svarer til 223 kg. CO<sub>2</sub>.

## **Den rigtige retning**

En af de andelshavere, der er blevet

certificeret, er Lars Ejner Larsen på Fyn. Han leverer årligt 22.000 grise til Danish Crowns slagterier. Hans certificering viser, at det indtil videre foregår med et aftryk på 213 kg. CO<sub>2</sub> pr. gris.

Han glæder sig over, at han nu kender et estimat for sine klima-tal og deres udvikling.

- Landbruget har rykket sig meget. Det er positivt at se, at vi fortsat flytter os i den rigtige retning, siger han.

## **Vil halvere aftrykket**

På bedriften sender han sin gylle til biogas, og sammen med hyppig gylle-udslusning reducerer det klimaaftrykket. Han regner dog med at blive endnu bedre. Målet for 2022 er derfor, at han skal ned på et klimaaftryk på 180 kg. CO<sub>2</sub> pr. gris.

- Målet om en halvering af klima-aftrykket er ikke urealistisk på min bedrift. Min effektivitet både i stald og mark forventes yderligere forbedret frem mod 2030, og mon ikke der også kommer

yderligere miljø-teknologier, som kan bidrage. Så derfor er det godt, at vi har fået gjort det konkret og sat os et mål, siger Lars Ejner Larsen.

### 100 tons CO<sub>2</sub> mindre om dagen

Hvis ejerne når de mål, de har sat tre år frem, svarer det til en reduktion på 26,5 kg. CO<sub>2</sub> pr. gris i forhold til normen fra 2016. Når det ganges op med Danish Crowns aktuelle slagtetal, giver det en samlet besparelse for primær-produktionen på 110.250 tons CO<sub>2</sub> over de næste tre år. Eller 100 tons CO<sub>2</sub> hver eneste dag.

- Jeg vil gerne rose vores ejere for ambitions-niveauet. De mål, som er lagt for 2022, ligger over det, vi havde forventet, og det viser meget godt, at landbruget på mange punkter er mere fremsynede og omstillings-parate, end omverdenen er klar over. Det er et stærkt signal at tage med videre, siger Nicolaj Nørgaard.

- Det viser, at vores målsætning om at nå en reduktion i 2030 på 50 procent bestemt er realistisk, mener han.

### - Landbruget er på mange punkter mere fremsynede og omstillings-parate, end omverdenen er klar over.

*Nicolaj Nørgaard, Ejerservice-direktør.*

Hvis målene i 2022 indfries, vil den samlede reduktion hos Danish Crown nå næsten 30 procent i forhold til 2005. Dertil skal lægges den reduktion af CO<sub>2</sub>-udledningen, som slagterier i Danish Crown opnår. ●

*De første resultater hos vores leverandører er begyndt at tikke ind.*



## Daily Crown går fra app til hjemmeside

*Tekst: Kasper D. Borch*

**D**en 1. november flyttede Daily Crown, der er Danish Crowns mobile sms-tjeneste.

Ved samme lejlighed fik Daily Crown nyt udseende og skiftede motoren, der driver det hele.

Det nye hjem er:  
[www.dailycrown.dk](http://www.dailycrown.dk).

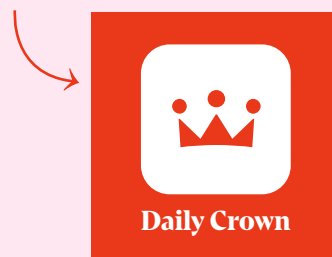
Her skal du logge på med samme kode, som du bruger til for eksempel sygdomsmelding. Hvis du har et personligt login, kan du bruge det.

På [www.dailycrown.dk](http://www.dailycrown.dk) vil der blandt andet være nyheder, medarbejder-håndbog, ferieboliger og medarbejder-tilbud, ligesom du kan tilmelde dig SMS-nyheder.

Hvis du har installeret app'en til Daily Crown på din mobil, skal den bare slettes.

Fremover skal du kun bruge:  
[www.dailycrown.dk](http://www.dailycrown.dk). ●

*App'en Daily Crown er blevet ændret.*



### Tillidsmanden:

## - Bedre økonomi skal gerne give flere grise

Tekst: Lisbeth Carøe

Foto: Aske Gott Sørensen

**S**om formand for Tillidsmands-kollegiet giver Brian Vestergaard her sit syn på regnskabet for 2018/19, som Danish Crown har offentliggjort.

- Hvad tænker du umiddelbart om regnskabet?

- Det er meget positivt, at vi kører med gode resultater.

- Det er et rigtigt godt regnskab, men jeg havde forventet, det var en smule bedre. Men man glemmer jo nemt den dårlige start på året, vi fik. Det er positivt med den retning, som regnskabet er gået.

- Hvilke perspektiver giver det for fremtiden?

- Perspektivet er, at vores ejere, landmændene, får en stærkere økonomi, og at det er en branche i udvikling ikke afvikling. Jeg håber, det fører til, at de har mod på at bygge nye stalde, så vi kan få flere råvarer. Det koster jo, når slagterierne ikke er fyldt op.

- Jeg håber, vi får flere råvarer, siger Brian Vestergaard.

- Kommer det til at give flere grise på slagterierne?

- Jeg håber, det giver flere råvarer. Det skulle det gerne med en stærkere økonomi hos landmændene og nu Danish Crowns tiltag med at låne leverandørerne 200 millioner kr. til at bygge stalde til slagtegrise. Det håber jeg, landmændene tager godt imod. ●



### Landmanden:

## - Alt er nemmere, når det går godt i Danish Crown

Tekst og foto: Aske Gott Sørensen

**G**riseproducent og medlem af Danish Crowns repræsentantskab Karl Eric Pedersen fortæller her, hvordan han ser på Danish Crowns års-resultat.

- Hvad tænker du umiddelbart om regnskabet?

- Det er et stærkt regnskab på baggrund af den tid, vi har været igennem. Vi havde en første halvdel af året med en rigtig svær periode, så det er en stærk måde at slutte af på.

- Det giver perspektiv fremadrettet for mig selv som griseproducent og for Danish Crown, fordi det gør det hele meget nemmere, når det går godt i selskabet. Det vil gøre, at langt de fleste vil få lidt økonomisk luft til at komme oven vande igen, og det er i alles interesse.

- Det er et stærkt regnskab med det, vi har været igennem, synes griseproducent Karl Eric Pedersen.

- Kommer det til at give flere grise på slagteriet?

- Hvis vi skal have øgede tilførsler til slagteriet, så er det her bydende nødvendigt efter en dårlig periode. Tidshorizonten er dog lidt længere, for der står ikke en helt masse tomme stalde, men en masse gamle, der trænger til renovering eller nybygning, så forudsætningen er en fortsat konkurrence-dygtig notering, før de kommer. For når noteringen er konkurrence-dygtig, kan det betale sig for mig at lave slagtegrise. ●







Kina har spillet en stor rolle for Danish Crown i 2018/19. Arkivfoto.

# Fokus på flere grise og balance med Kina

*Pork: Skidt begyndelse på 2018/19, men medarbejderne har knoklet.*

**Tekst:** Aske Gott Sørensen

**A**dministrerende direktør i Danish Crown Pork Søren F. Eriksen giver her sit syn på det forgangne år.

*- Hvordan vil du karakterisere regnskabet for 18/19?*

- Jeg vil karakterisere det som et dårligt første halvår, som blev fulgt op af et langt bedre andet halvår, hvor der kom rigtig meget gang i Kina. Så helt overordnet er det et tilfredsstillende resultat, og vi har forbedret vores konkurrence-evne.

*- Hvad har været udfordringerne?*

- Vores store udfordring var i starten af året, da der var lukket for eksport til Kina fra tre af vores anlæg.

## Omstilling til frost-varer

*- Hvad er I lykkedes med?*

- Vores salgsfolk er lykkedes med at læse

markedet og tilrettelægge salget, så vi hurtigt kunne omstille til at pakke til Kina.

- Samtidig har medarbejderne været gode til at omstille sig til frosset salg. Alle medarbejdere i Pork lige fra slagterierne til salget har lagt en kæmpe indsats, som jeg gerne vil kvittere for.

## Brug for flere råvarer

*- Hvad bliver afgørende for regnskabsåret 19/20?*

- Vi har mistet mange grise, og der skal vi meget gerne se en vending i råvaregrundlaget i det kommende år, så vi får bedre udnyttelse af kapaciteten og kan honorere kundernes ønsker. Det bliver der arbejdet hårdt på i vores Ejerservice hver dag.

- Samtidig skal vi hele tiden have den rigtige balance mellem Kina og de øvrige markeder, så vi ikke står på ét ben i Asien. ●

Omsætning, kr.  
uden Tulip Ltd

**56,5**  
milliarder

Årets resultat, kr.  
uden Tulip Ltd

**2,0**  
milliarder



**Medarbejdere**  
**22.979**

Læs mere på næste side →

# Højere priser på råvarer er svære at hente hjem

*Foods har fokus på mindre affald, emballage og energiforbrug.*

Tekst: Aske Gott Sørensen

**K**asper Lenbroch, administrerende direktør i Danish Crown Foods, det tidligere Tulip Food Company, gør status på det netop afsluttede regnskabsår.

- Hvordan vil du karakterisere regnskabet for 18/19?

- Målt på bundlinjen var det årlige resultat for 2018/19 ikke på et tilfredsstillende niveau i Danish Crown Foods.

## I dialog med kunder

- Hvad har været udfordringerne?

- De hurtigt stigende råvare-priser skabte store udfordringer i vores forretnings-enhed, og stigningerne forventes at fortsætte i 2019/20. Det vil uden tvivl også påvirke det nye regnskabsår og fortsætte med at lægge pres på den økonomiske udvikling. På et tidspunkt forventer vi at se en stabilisering, men indtil da fortsætter vi dialogen med vores kunder for at sikre, at vores løsninger er konkurrencedygtige og foretrækkes af forbrugerne.

- Hvad bliver afgørende for regnskabsåret 19/20?

- Vi er meget dedikerede til at realisere bedre indtjening, end vi har opnået i det forgangne og forrige regnskabsår.

## Mere bæredygtige tiltag

- Flere initiativer vil spille afgørende roller. Et af initiativerne er et stort projekt med reduktion af kompleksitet for at fokusere endnu skarpere på at skabe en tilfredsstillende volumen og indtjening - og sikre højere effektivitet i vores forretning og bedre konkurrenceevne på vores anlæg.

- Initiativerne indeholder også adskillige elementer inden for bæredygtighed såsom mindre affald, lavere energiforbrug og mindre emballage, da vi sammen med resten af koncernen læner os mod en mere bæredygtig fremtid for fødevarer. ●

# Ros til medarbejderne for deres indsats

*Men Beef er ikke tilfreds med det økonomiske resultat.*

Tekst: Aske Gott Sørensen

**F**inn Klostermann, administrerende direktør i Danish Crown Beef, fortæller om regnskabs-året 2018/19.

- Hvordan vil du karakterisere regnskabet for 18/19?

- Vi er ikke tilfredse med vores økonomiske resultat, men til gengæld er der intet at udsætte på vores medarbejders indsats.

- De arbejder engageret med de projekter, vi sætter i søen. Gennem hele året har de

vist stor fleksibilitet, så vi har formået at slagte ejernes dyr i takt med, de er blevet tilmeldt. Det er selvfølgelig det, vi lever af, og jeg har stor respekt for den indsats, vores medarbejdere yder.

## Fremgang på alle tre fabrikker

- Hvad har været udfordringerne?

- Udbuddet af oksekød i Europa har været stort, og når priserne på huder og biprodukter samtidig er i bund, så koster det på afregningen til vores ejere.

- Vi har stået lidt i den samme situation, som vi så på grisekød for et år siden, da et rigeligt udbud af råvarer holdt priserne nede. Men det er vores vurdering, at priserne har set bunden.

- Hvad er I lykkedes med?

- Årets lyspunkt har været driften af de to slagterier i Holsted og Aalborg samt forædlingsfabrikken i Sdr. Felding. Alle tre steder er der fortsat fremgang på både effektivitet og forbrug af ressourcer.

## Dansk er bæredygtigt

- Hvad bliver afgørende for regnskabsåret 19/20?

- Vi ser et vigende salg af oksekød i detailhandlen, men det er ikke ensbetydende med, at vi skal sælge mindre.

- Vi skal lykkes med at forklare forbrugerne, at det er det bæredygtige valg at købe dansk oksekød, når de køber kød. Der er vi ikke endnu, men det har vores fulde fokus at skabe en øget præference for dansk kød ude hos forbrugerne. ●



# - Bedste regnskab nogensinde

*DAT-Schaub er svært tilfreds med at levere rekord på rekord.*

**Tekst:** Aske Gott Sørensen

**J**an Roelsgaard er administrerende direktør i DAT-Schaub og en glad mand, når han ser både bagud og fremad.

*- Hvordan vil du karakterisere regnskabet for 18/19?*

- Særligt tilfredsstillende, eftersom det er det bedste nogensinde. Vi satte rekord sidste år, og den slår vi i år.

## **Svært med Afrikansk Svinepest**

*- Hvad har været udfordringerne?*

- Vi har en masse udfordringer med Afrikansk Svinepest og veterinære problemer rundt omkring i verden. Det bliver sværere og sværere at bevæge varerne rundt i verden på grund af veterinære problemer og handels-krige, og det skal vi navigere i.

*- Hvad er I lykkedes med?*

- Vi er lykkedes med at have en selskabsportefølje, hvor de fleste er gået på budget og over – og nogle få under. Vi ligger rigtigt geografisk og med det rigtige mix af produkter.

## **Hård kamp om råvarerne**

*- Hvad bliver afgørende for regnskabsåret 19/20?*

- At holde råvare-grundlaget, og at der ikke kommer flere tilfælde af Afrikansk Svinepest, for det lukker ned for bevægeligheden af produkter.

- Samtidig er vi i et marked, hvor der mangler ca. 300 millioner grise, så der er hård kamp om råvarerne, herunder mucosa og heparin, og den skal vi selvfølgelig forsøge at vinde.

- Så vi forventer et resultat næste år på niveau eller bedre end i år. ●



## Slut med et underskud

*Danish Crown lukker bøgerne i Tulip Limited.*

**I** slutningen af august solgte Danish Crown britiske Tulip Limited til det amerikanske selskab Pilgrims Pride for 2,4 milliarder kr. Salget faldt endeligt på plads i midten af oktober, og nu er resultatet for Tulip Limiteds sidste år med Danish Crown som ejer klar.

Det endte med et underskud på 210 millioner kr. i 2018/19. Det er dog en forbedring i forhold til året før, da Tulip Limited gik endnu mere i rødt. Næmlig med et minus på 370 millioner kr. efter skat og renter.

Tulip i UK omsatte kun for 7 milliarder kr. i det regnskabs-år, vi gik ud af i september. Det var et fald fra 7,3 milliarder kr.

Det dårlige resultat i Tulip Limited har ikke berørt den ekstra bonus til Danish Crowns ejere, de danske landmænd, forsikrer koncern-økonomidirektør Preben Sunke.

- Restbetalingen til Danish Crowns ejere fastsættes med udgangspunkt i den indtjening, Danish Crown har haft i det seneste regnskabs-år. Det betyder, at det udelukkende er årets underskud på driften i Tulip Limited, der bidrager negativt til Danish Crowns samlede resultat, forklarer han. ●

Leveret kød, kilo

**1,2**  
milliarder



*Så mange kilo kød har Danish Crown modtaget i 2018/19.*

# Friland kan nu sælge øko-gris til USA

*Besøg på slagteriet i Herning og hos producenter åbner for ny eksport.*

Tekst: Kasper Frank

**M**ere end to års hårdt arbejde for Friland kulminerede sidst i oktober, da det endelig lykkedes at få åbnet den økologiske port til USA.

Tre medarbejdere fra en potentiel stor amerikansk kunde havde været på rundrejse i det jyske for at se og foretage den endelige godkendelse af slagteriet i Herning og tre økologiske besætninger.

- Det var en kvalitets-inspektør, en indkøber og kædens dyrevelfærds-ansvarlige, vi havde med rundt. De skulle opleve hele grisens rejse fra hytte til slagteri, siger Johnni Munk.

Han er kvalitets-inspektør hos Danish Crown/Friland.

## Dyrevelfærd helt i top

- Det var primært dyrevelfærden, de havde fokus på. Og netop på dyrevelfærden sagde de, at det var det højeste niveau, de nogensinde havde oplevet ude på gårdene, forklarer han.

Tre af Frilands leverandører har sagt ja til at tilpasse



deres produktioner, så de lever op til de specielle krav, der blandt andet indebærer antibiotika-fri opdræt fra fødsel til slagt, ligesom soen heller ikke må være behandlet 38 dage før faring.

Derudover må stald-arealet maksimalt bestå af 25 procent spaltegulv, og der er strengere krav til plads i forhold til de i forvejen strenge krav til almindelig økologi.

## Slagteriet lever op til krav

Produktionen af produkterne til USA skal foregå på slagteriet i Herning, så her var de tre amerikanere forbi for at se på forholdene. Der var ikke en finger at sætte på niveauet af dyrevelfærd.

- Indtransport, bedøvelse og aflivning levede op til kravene. De var også meget imponerede af produkterne, siger Johnni Munk.

- Egentlig havde de kun vist interesse for fire produkter, men efter besøget på slagteriet blev vi enige om, at vi sender dem en række prøver, som de kan vurdere. ●

*Både slagteri og landmænd er blevet tjekket efter, før det lykkedes Friland at blive godkendt til at eksportere til USA. Foto: Friland.*

## Kort nyt



### Vi spiser kød til aften

Vores mad bliver meget diskuteret for tiden. Kødfrie dage, vegetar, flexitar, veganer, plantefars og klimavenlig kost er begreber, der er begyndt at dukke op i debatten både i pressen og på sociale medier.

Men når det kommer til, hvad vi har på tallerkenen, er der tilsyneladende ikke sket så store forandringer.

- Kød spiller fortsat en helt central rolle i danskernes aftensmad, konkluderer en befolknings-undersøgelse af danskernes mad- og måltidsvaner, som Madkulturen stod bag i 2018.

Undersøgelsen viser, at kød indgår i danskernes måltid i 73 procent af gangene, vi spiser til aften.

Det er lidt mere end i 2015, da der var kød på gafflen i 72 procent af aftensmåltiderne.

Kilde: Madkultur18.



# Jais er udpeget til formand for regeringens klima-partnerskab

Tekst: Daniel Winter Pedersen

**D**anish Crowns topchef, Jais Valeur, er blevet udpeget som formand i et nyt klima-partnerskab mellem regeringen og fødevarer- og landbrugs-sektoren.

Klima-partnerskabet skal komme med sin vision for sektorens grønne omstilling og sit ambitions-niveau for reduktion af udledning af drivhus-gasser frem mod 2030.

Ifølge en pressemeddelelse fra Miljø- og Fødevarer-ministeriet er valget faldet på Jais Valeur, fordi han med basis i sin position hos Danish Crown kan identificere de største problemer og de mest afgørende udviklings-veje i hele kæden fra produktion, forarbejdning, forbrug og eksport.

## Danmark skal gå forrest

Ligesom Danish Crowns egne ambitiøse mål for bæredygtighed har koncern-direktøren store ambitioner på hele sektorens vegne.

- Danmark er anerkendt ude i den store verden for vores gode fødevarer, og i de kommende år har vi en enestående

mulighed for at blive foregangs-land på klimafronten for resten af verden, siger Jais Valeur.

**- Vi har en enestående mulighed for at blive foregangs-land for resten af verden.**

*Jais Valeur, klima-formand.*

- Vi er allerede meget langt fremme, når det gælder klima-effektiv fødevarer-produktion. Men vi skal være endnu bedre - og her i Danmark kan vi i fællesskab finde de løsninger, som hele verden får brug for, siger han.

Fødevarer-minister Mogens Jensen mener, det er nødvendigt at rykke på fødevarer- og landbrugs-sektoren, fordi landbruget udgør over 20 procent af Danmarks samlede udledning af drivhusgasser. ●



*Jais Valeur (th) i samtale med blandt andre fødevarer-minister Mogens Jensen (i midten).*



## Pause-Kroge

### Sådan løser du Soduko

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!

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

A - Let

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

B - Svær

# Braiserede grisekæber i mørk øl med kartoffel-sellerimos



Opskriften er udarbejdet af Toni Leichtle og er fra [www.voresmad.dk](http://www.voresmad.dk).

Julen er over os, og mens det udenfor er koldt og mørkt, kan du varme dig på en omgang velsmagende grisekæber indenfor. Grisekæber er særdeles lækkert, når man har tiden til at tilberede dem. Det tager ca. 1 time og tre kvarter at kokkerere denne ret. Opskriften er beregnet til fire personer.

Velbekomme!

## Det skal du bruge

10-12 afpudsede grisekæber/kæbeklumper, ca. 1 kg salt og peber

15 g smør

1/8 selleri

1 gulerod

1 løg

1 tomat

1/2 l mørk øl, fx Honning Ale

evt. 1 spsk hvedemel

## Kartoffel-sellerimos

750 g kartofler

1/4 selleri, ca. 250 g

2 dl letmælk

25 g smør

## Grøntsager

2 gulerødder

2 majroer

1 porre

1/2 dl olie

4 skiver parma- eller serrano-skinke

## Sådan gør du

1. Dup kæbeklumperne tørre med køkkenrulle. Krydr med salt og peber.
2. Lad smørret blive gyldent i en gryde ved god varme. Brun kødet på alle sider, 3-4 minutter i alt. Brun kødet i passende portioner.

3. Brun selleri, gulerod og løg i grove tern. Tilsæt tomaten skåret i kvarte, de brunede kæbeklumper og øl suppleret med vand, til det dækker. Skru ned til svag varme, og kog under låg i 1 1/4-1 1/2 time, til kødet er mørt.

4. Tag kødet op. Kog væsken ind, til der er ca. 2 1/2 dl tilbage. Si saucen. Smag den til med salt og peber, og jævn den evt. med en mel-jævning.

## Kartoffel-sellerimos

5. Kog kartofler og selleri i tern møre. Hæld vandet fra. Mos kartofler og selleri, fx i en purépresser.

6. Varm mælken i gryden. Tilsæt mos og smør. Smag mosen til med salt og peber.

## Grøntsager

7. Damp gulerødder og majroer i passende stykker møre i 1 spsk vand tilsat salt.

8. Snit porretoppen i meget tynde strimler. Dup dem tørre i køkkenrulle. Varm olien op, men ikke for meget. Frittér porre-strimlerne heri ved jævn varme, så de ikke bliver mørke, men beholder den grønne farve.

## Skinken

9. Steg parmaskinken på en tør pande, til skiverne bliver sprøde, og læg dem over kødet ved servering. ●



Dette er den sidste SpiseKroegen, da Danish Crown ikke længere har opskrifter på sin hjemmeside. Vi håber, du har fundet god inspiration gennem årene. Tak for mad.

Mvh. redaktionen.



## Pausekroegen

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 29.

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

Løsning A

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

Løsning B



# Jubilareer

17. december 2019 - 10. februar 2020

## Pork

### Blans

22. januar  
30 års jubilæum  
**Jonny Von Essen**  
Slagtegang

29. januar  
30 års jubilæum  
**Friedrich O. Haarnagel**  
Opskæring

### Herning

2. januar  
25 års jubilæum  
**Alfred Klemmensen**  
Skærestue 3/  
Pakkeri

2. januar  
25 års jubilæum  
**Hanne Sudergaard**  
Skærestue 3

8. januar  
30 års jubilæum  
**Benny Kjær**  
Skærerstue 1

### Horsens

2. januar  
45 års jubilæum  
**Per Bryndum Mikkelsen**  
Slagtegang

2. januar  
40 års jubilæum  
**Per Mørch Jensen**  
Forender

23. januar  
25 års jubilæum  
**Claus Rosendal Iversen**  
Opskæring

1. februar  
35 års jubilæum  
**Michael Bæk**  
Forender

5. februar  
35 års jubilæum  
**Søren Kjær**  
Opskæring, aften

**Randers**  
1. januar  
30 års jubilæum  
**Jan Nordstrøm**  
Koncern-finans

1. januar  
35 års jubilæum  
**Tom Andre Pedersen**  
Kvalitet, Pork

**Ringsted**  
27. december  
25 års jubilæum  
**Annette Johansen**  
Slagtegang

2. januar  
35 års jubilæum  
**Peter Wagner**  
Skærestue 1

7. januar  
40 års jubilæum  
**Bent R. Jørgensen**  
Planlægning

**Rønne**  
2. januar  
25 års jubilæum  
**Flemming Pedersen**  
Slagtegang

2. januar  
35 års jubilæum  
**Lis Funch**  
Administration

3. januar  
35 års jubilæum  
**Esther Jensine Gudbergesen**  
Pakkeri

3. januar  
35 års jubilæum  
**Flemming Stigfeldt**  
Opskæring

## Sæby

2. januar  
25 års jubilæum  
**Casper Lyngdal Christensen**  
Arbejdsstudie-  
tekniker

2. januar  
25 års jubilæum  
**Henrik Peter Thomsen**  
Slagtergang, dag

2. januar  
30 års jubilæum  
**Birgit Irene Uggerhøj**  
Brystflæsk, pakkeri

2. januar  
25 års jubilæum  
**Flemming Andersen**  
Kam-afdeling

23. januar  
25 års jubilæum  
**Claus Drejer Birch**  
Pakkeri, dag

28. januar  
35 års jubilæum  
**Per Nørgård Jensen**  
Arbejdsstudie-  
tillidsmand

## Beef

**Aalborg**  
2. januar  
40 års jubilæum  
**Finn Ryberg**  
Slagtegang

**Holsted**  
1. januar  
30 års jubilæum  
**Jan Vinsløv Nielsen**  
Salg, butik

2. januar  
40 års jubilæum  
**Christian Hansen**  
Plucks-pakning

## Foods

### Esbjerg

11. januar  
30 års jubilæum  
**Mario Ciesiak**  
Suppe-afdeling

1. februar  
30 års jubilæum  
**Søren Mørch Poulsen**  
Produktion

### Randers

2. januar  
40 års jubilæum  
**Erik Jacobsen**  
Planlægning

**Svenstrup**  
4. februar  
40 års jubilæum  
**Ann-Louise Christensen**  
Salami, slice

10. februar  
25 års jubilæum  
**Lajla Stubberup**  
Pølsemageri

### Vejlø Nord

7. januar  
40 års jubilæum  
**Erik Grønborg Sørensen**  
Teknisk afdeling

19. januar  
25 års jubilæum  
**Birger K. Andersen**  
Pakkeri

## DAT-Schaub

**Sæby**  
22. januar  
30 års jubilæum  
**Søren Madsen**

## Her er redaktionsudvalget

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



**Flemming Nielsen**  
Slagteri-arbejder,  
Danish Crown  
Pork  
Herning



**Lars Steffensen**  
Arbejds miljø-  
og miljø-  
repræsentant,  
Danish Crown  
Pork  
Ringsted



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



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



**Henrik Rafn**  
Tarmreiser,  
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**  
Kommunikationsansvarlig,  
Tulip



**Daniel Winther Pedersen**  
Journalist  
Danish Crown  
Randers



**Lisbeth Carøe**  
Redaktør,  
Danish Crown  
Randers

## 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](mailto:lica@danishcrown.dk).



# Stærkt regnskab efter en skidt start på året

**- Det har været imponerede at se, hvor gode I har været til at omstille jer.**

*Jais Valeur,  
koncernchef.*



**D**et har været en vildt år i Danish Crown, hvor vi har været hele følelses-registeret igennem. Året begyndte med svære udfordringer, men sluttede af med stærke priser og stor optimisme.

Derfor kunne vi præsentere et godt årsregnskab, hvor både omsætningen og overskuddet var større end sidste år.

Det gode årsregnskab skyldes blandt andet, at alle medarbejdere på tværs af koncernen har ydet en fantastisk indsats. Det skal I have tak for.

## Stor omstillings-evne

En stor del af forklaringen på opturen i det sidste halve år skyldes naturligvis også, at der er opstået stor mangel på kød i Kina på grund af Afrikansk Svinepest.

Det har lagt et stort pres på slagterierne, fabrikkerne og i administrationen, hvor I hver dag har arbejdet for at imødekomme den store efterspørgsel på grisekød til Kina.

Det har været imponerende at se, hvor gode I har været til den omstilling, som har betydet, at vi som koncern har kunnet levere en masse grisekød til kineserne og dermed har kunnet hæve noteringen til vores ejere markant.

## Travl december

Samtidig med at Kina vil købe alt det grisekød, vi kan producere, skal vi selvfølgelig også huske det danske og de europæiske markeder.

Med julen lige rundt om hjørnet betyder det ekstra travlhed på arbejdet, samtidig med at

der også er travlt derhjemme med at blive klar til jul.

Nogle af jer skal sågar arbejde i juledagene, så danskerne kan få deres jule- og nytårsmad fra Danish Crown. Til jer skal der også lyde en stor tak for den fleksibilitet.

## Fastholde momentum

Når vi kigger ind i 2020, handler det om, at vi skal fastholde den optimisme og det momentum, vi har i Danish Crown lige nu.

Et klart budskab fra vores ejere i bestyrelsen, repræsentantskabet og direkte fra kredsmøderne er, at det er netop nu, vi skal udnytte de gode konjunkturer til at gennemføre og investere i de helt nødvendige tiltag i 4WD-strategien, der handler om at skabe en højere værdi, effektivisere og høste stordrifts-fordele.

Vores opgave er ikke alene at sikre den daglige drift, men også at skabe en stærkere virksomhed, der er rustet til en tid efter Kina-boomet.

Det er jeg sikker på, at vi nok skal lykkes med, hvis vi alle arbejder sammen. Så ser fremtiden lys ud for Danish Crown.

Glædelig jul til jer alle og jeres familier. ●

A handwritten signature in white ink that reads "Jais". The signature is stylized and cursive.