

# Krogeen



**DANISH CROWN** | Årsregnskabet for 2023/24 er offentliggjort, og organisationstilpasninger er gennemført. Nu skal Danish Crown hurtigst muligt på omgangshøjde med de danske konkurrenter.

## Nu skal Danish Crown indhente konkurrenterne

# 4-6



### Mou åbner popup-café på strøget i København

I december kan julehandlende i København købe en lækker og varm suppe fra Mou

# 08



### Virksomhedspraktik kaster stribe af produktionsmedarbejdere af sig i Herning

Fælles indsats fra Danish Crown og Herning Kommunes jobcenter har givet 12 nye medarbejdere på slagteriet.

# 11



### Diana er kvalitetsleder og medaljevindende vægtløfter på landsholdet

Vægtløftning begyndte som en hobby under studierne og tog fart under coronapandemien.

# 13





### Krogen Medarbejderblad

Medarbejderblad for Danish Crown og DAT-Schaub.

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

Danish Crown Vej 1, Randers SV

### Redaktion

Daniel W. Pedersen (redaktør),  
Martin Christensen (journalist) og  
Theis Brøgger (ansvarshavende)

### Redaktionen er afsluttet

Den 29. november 2024

### Oplag:

2.000 eksemplarer

### Layout

Global Design, Danish Crown

### Tryk

Bording Danmark

### Forsidefotos

Danish Crown



### ORGANISATIONSTILPASNING

## Organisationen er blevet trimmet, og 500 funktionærstillinger nedlagt

Slut oktober blev 500 funktionærstillinger i Danish Crown nedlagt på tværs af flere lande

06



### CAFÉ MOU

## Mou åbner popup-café på strøget i København

De julehandlende i København kan i december købe supper hos Café Mou ved Rådhuspladsen

08



### AALBORG

## Diana er kvalitetsleder og medaljevindende vægtløfter på landsholdet

Det startede som en hobby, men i dag er Diana Nygren Brogaard vægtløfter på det danske landshold

13

## Årsregnskab: Store nedskrivninger koster på bundlinjen

Hensættelser, nedskrivninger og omkostninger til en slagterilukning trækker resultatet ned, selvom omsætningen og indtjeningen ellers var stabil.

04

## Finn hædret med kongelig fortjenstmedalje

Finn Ryberg satte et flot punktum på arbejdslivet ved at modtage den kongelige fortjenstmedalje for sin mangeårige store indsats på Danish Crowns kreaturslagteri i Aalborg.

07

## Praktik kaster stribe af medarbejdere af sig i Herning

Den seneste måned er 12 nye medarbejdere startet i job i produktionen på slagteriet i Herning som resultat af en fælles indsats mellem Danish Crown og Herning Kommunes jobcenter.

11

## Nyt brand skal øge fokus på premium oksekød internationalt

I efteråret blev et nyt brand lanceret hos Danish Crown Beef, og det skal fremhæve det ypperste oksekød kan.

12

## Ny CEO for Scan-Hide & Nordic Spoor bytter pels ud med skind

En frisk start venter Scan-Hide efter nytår, når en ny CEO træder ind ad døren. Jesper Lauge Christensen har en flot karriere bag sig, senest et job som direktør hos Kopenhagen Fur. Han tiltræder i rollen den 1. januar.

14



DANIEL WIN-  
THER  
PEDERSEN  
Redaktør



MARTIN  
CHRISTENSEN  
Journalist

## Leder

### "Vi er en finansiell virksomhed, men..."

Vi har præsenteret vores årsregnskab for 2023/24, og det var et udfordrende år for Danish Crown. Vi er en finansiell sund virksomhed, men vi har tjent for få penge til at give vores ejere en ordentlig notering.

16



Tidligere CEO i A.P. Møller Mærsk Søren Skou er nyt eksternt medlem af bestyrelsen i Danish Crown.

# Søren Skou er nyt medlem af bestyrelsen i Danish Crown

Søren Skou, tidligere CEO i A.P. Møller Mærsk, blev i dag indstillet og godkendt af repræsentantskabet som nyt, eksternt medlem af bestyrelsen i Danish Crown. Han er samtidig den foreslåede kandidat til formandsposten i bestyrelsen, der vælges i december.

**THEIS BRØGGER**  
Foto: Pressefoto

**N**ominerings- og Evalueringsudvalget i Danish Crown kunne på dagens repræsentantskabsmøde

præsentere den kandidat til bestyrelse og formandspost, som udvalget har søgt efter siden september. Her blev Søren Skou, tidligere CEO A.P. Møller Mærsk, introduceret og godkendt af repræsentantskabet.

Med knap 40 års erfaring fra A.P. Møller Mærsk og en lang række bestyrelsesposter i dansk og internationalt erhvervsliv glæder Søren Skou sig til at bidrage til Danish Crowns bestyrelsesarbejde og til virksomheden.

- Danish Crown er en stor, ikonisk dansk virksomhed, som jeg gennem mit tidligere virke har mødt over hele verden og været stolt af som dansker. Danish Crown har startet et omfattende arbejde, der skal gøre virksomheden mere konkurrencedygtig og sikre fremtidig vækst. Jeg ser frem til samarbejdet med bestyrelse og

ledelse og håber at kunne bidrage til den vigtige transformation, som virksomheden er i gang med, siger Søren Skou.

Som nyt bestyrelsesmedlem blev Søren Skou godkendt enstemmigt i repræsentantskabet, og han er samtidig Nominerings- og Evalueringsudvalgets kandidat til at blive den første eksterne formand nogensinde for Danish Crowns bestyrelse, når den konstitueres i december.

Asger Krogsgaard, nuværende bestyrelsesformand i Danish Crown, glæder sig over, at der tilknyttes en så stærk profil til Danish Crown.

- Jeg vil gerne kvittere for det meget store og seriøse arbejde, der er blevet lagt af medlemmerne i Nominerings- og Evalueringsudvalget. Søren Skou kræver ingen

yderligere introduktion som erhvervsmand, og det er netop en kompetence af den kaliber, vi havde håbet og forventet at kunne tilknytte Danish Crown i vores nye governance-model. Jeg glæder mig til, at Søren kommer ind og bidrager til den helt nødvendige transformation, som sker i Danish Crown til glæde for vi andelsejere, siger Asger Krogsgaard.

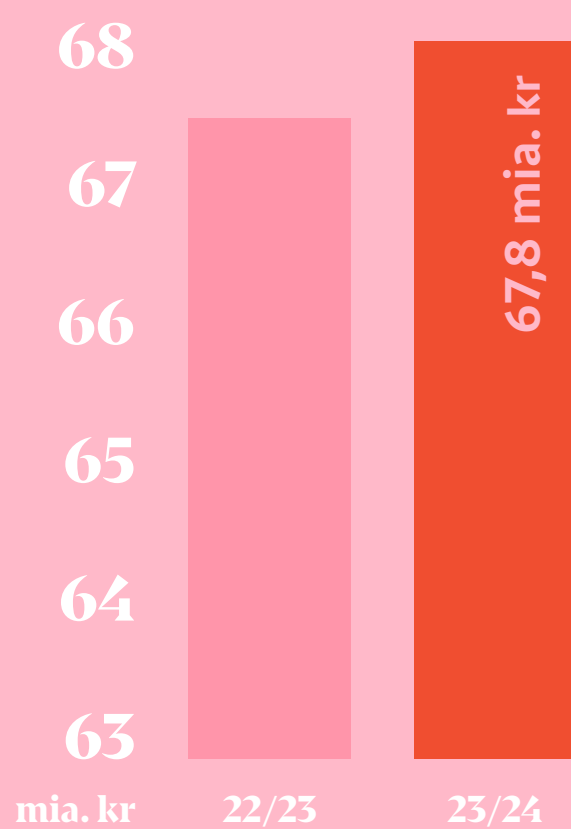
Søren Skou har som nævnt knap 40 års erfaring fra A.P. Møller Mærsk, hvor han startede som 18 årig shipping elev i 1983 og sluttede med næsten syv år som CEO i virksomheden ultimo 2022. Han har i dag en række bestyrelsesposter og formandskaber i bl.a. Bygma Gruppen A/S, C.W. Obel A/S, Skyborn Renewables GmbH, VTG GmbH m.fl. ●





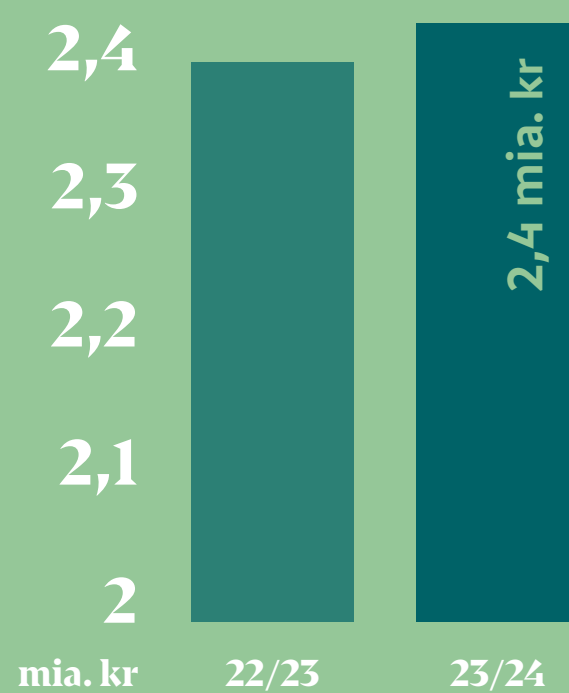
## Omsætningen

stiger med 0,3%



## Driftsindtjening (EBIT)

stiger med 1,2%



## Store nedskrivninger presser resultatet





# Årsregnskab: Store nedskrivninger koster på bundlinjen



Hensættelser, nedskrivninger og omkostninger til en slagterilukning trækker resultatet ned i et år, hvor omsætning og indtjening - trods en nedgang i tilførslerne af slagtegrise på fire procent - ellers var stabil.

JENS HANSEN

Foto: Per Gudmann

Når en andelsejer i Danish Crown læser årsregnskabet og samtidig kigger på den afregning, der er betalt for leverancer af grise i årets løb, mangler der op mod tre kroner for hvert leveret kilo, sammenlignet med det EU-indeks, Danish Crown måler sig mod. Derfor er tilførslerne af slagtegrise til Danish Crown faldet i regnskabsåret 2023/24. Slagteriet i Ringsted er lukket, og en massiv spare- og effektiviseringsplan er iværksat.

- Vores afregning på grise har hverken matchet de danske konkurrenter eller været i nærheden af det europæiske benchmark det seneste år. Derfor er Danish Crown i krise, selv om nøgletallene i vores regnskab viser, at vi finansielt er en robust virksomhed. Lige nu ser vi ind i et yderligere fald i tilførslerne af grise på omkring fem procent i dette regnskabsår. Det er en negativ spiral, så vi sætter alt ind for at genskabe vores konkurrencekraft, siger

Niels Duedahl, der tiltrådte som Group CEO i Danish Crown den 1. september.

#### Tilbagegang i nettoresultatet

I regnskabsåret 2023/24 er Danish Crowns driftsindtjening (EBIT) steget med 1,2 procent fra 2.398 mio. kr. til 2.427 mio. kr. De finansielle omkostninger er øget med 143 mio. kr. til 679 mio. kr., og trods indtægten fra salget af Agri-Norcold, så er omkostningen til særlige poster - grundet hensættelser, nedskrivninger og omkostninger for ca. 750 mio. kr. - steget fra 200 mio. kr. i regnskabsåret 2022/23 til 466 mio. kr. det seneste år. Nettoresultatet går derfor tilbage fra 1.469 mio. kr. i 2022/23 til 1.042 mio. kr. i 2023/24. En tilbagegang på 29 procent.

- Isoleret set er den ordinære indtjening i Danish Crown på et acceptabelt niveau, men vi har slet ikke leveret den afregning, vores ejere med god ret kan forvente. Derfor trækker vi en streg i sandet og nedskriver værdien på en række af de aktiver, der ikke i tilstrækkelig grad bidrager til indtjeningen. Det er voldsomt, men nødvendigt for at genskabe vores konkurrencekraft, siger Niels Duedahl.

Danish Crown Beef har klaret sig pænt og har i Danmark slagtet halvanden procent flere kreaturer end året før. Indtjeningen i Scan-Hide, der sælger kreaturhuder til læderproduktion, har dog skuffet. Salget af luksustasker, møbler og store biler med læderindtræk er ramt af den økonomiske afmatning, og det tvang Scan-Hide til at nedskrive sit lager betragteligt. Det har kostet på afregningen til andelsejerne, og samtidig har de to tyske kreaturslagterier præsteret under forventning.

#### Variierende bidrag fra porteføljeselskaberne

Samlet set har porteføljeselskaberne heller ikke bidraget tilstrækkeligt til koncernens indtjening. Svenske KLS og handelselskabet ESS-FOOD leverer stabile resultater, der svarer til forventningerne. DAT-Schaub har derimod tabt momentum på grund af kraftigt faldende priser i salget til pharma-industrien, så indtjeningen er gået tilbage fra 961 til 558 mio. kr. I Polen er Sokotów udfordret af hård konkurrence om ordrerne til de polske detailkæder, og derfor falder indtjeningen fra 194 til 132 mio. kr.

Bestyrelsen foreslår en restbetaling for leverandører af grise på 70 øre/kg samt en udlodning fra den ufordelte egenkapital på 6 øre for alle kilo leveret de seneste fem år. For en andelsejer, der i gennemsnit har leveret 10.000 grise om året de seneste fem år, bliver det til cirka 900.000 kroner. Til leverandører af søer foreslås en restbetaling på 80 øre/kg og en udbetaling fra den ufordelte egenkapital på 4 øre for alle kilo leveret de seneste fem år. Andelsejere, der leverer kreaturer, er tiltænkt en restbetaling på 1,35 kr./kg og en udbetaling på 11 øre fra den ufordelte egenkapital for alle kilo leveret de seneste fem år.

- I bestyrelsen er vi meget bevidste om, at det har været et utilfredsstillende år for de andelsejere, der leverer slagtegrise til Danish Crown. Vores afregning har ikke matchet vores danske konkurrenter, og samtidig har vores indtjening i selskabet ikke været tilstrækkelig til at udbetale den restbetaling, andelsejerne som minimum forventer. Derfor har vi valgt at supplere restbetalingen med en helt ekstraordinær udbetaling fra den ufordelte egenkapital,

da vi mener, det vil bidrage til at sikre de fremtidige tilførsler af slagtegrise, siger Asger Krogsgaard, der er formand for Danish Crown.

#### Fokus på konkurrencekraft

Udbetalingen fra den ufordelte egenkapital er kun mulig, fordi Danish Crown generelt er en finansielt sund virksomhed. I regnskabsåret 2023/24 er arbejdskapitalen nedbragt fra netto 7,4 til netto 6,4 mia. kr. Den finansielle gearing er gået fra 3,3 til 2,8, mens soliditetsgraden er på et uændret niveau.

- I det kommende år skal vi helt ubetinget have løftet vores bundlinje, og så er det helt centrale for os at få reetableret vores konkurrencekraft på afregningen for grise. Vi har allerede sat ind med en omfattende spare- og effektiviseringsplan, for vi skal som minimum matche vores danske konkurrenters afregning. Samtidig skal vi helst lykkes med at indsnævre afstanden til den tyske notering, for det vil både gøre det mere attraktivt at fede grise op i Danmark og løfte andelsejernes tillid til Danish Crown som virksomhed, siger Niels Duedahl.

Danish Crown har siden regnskabsårets afslutning i september gennemført en afskedigelsesrunde og reduceret antallet af funktionærstillinger i kerneforretningen med 500. Sammen med en række andre spare- og effektiviserings tiltag skal det nedbringe de samlede omkostninger med en halv milliard kroner. ●



Organisationstilpasningen betyder, at 500 funktionærstillinger er nedlagt. Samtidig nedlægges nogle projekter i produktionen.

# Organisationen er blevet trimmet, og 500 funktionærstillinger nedlagt

**DANIEL WINTHOR PEDERSEN**

Foto: Red Star

I oktober meddelte Danish Crowns Group CEO, Niels Duedahl, at der skulle nedlægges 500 funktionærstillinger i Danish Crown på tværs af flere lande, og samtidig skulle der spares 500 mio. kr. I Danmark er afskedigelserne nu gennemført både på hovedkontoret i Randers og på fabrikkerne.

I samme omgang er der lavet ændringer i organisationen, hvor nogle områder er blevet slået sammen, og andre er blevet trimmet i ledelseslagene.

Et af områderne, som er opløst som selvstændig afdeling, er Supply Chain Excellence, som supporterede både slagterierne og forædlingsfabrikkerne. I stedet er afdelingen delt op, så de medarbejdere, der supporterede slagterierne, nu arbejder under Jesper Sørensen, der er ansvarlig for Fresh Production, mens medarbejderne, der arbejdede med forædling nu sidder i Food Processing-afdelingen.

Samtidig er der sagt farvel til Per Alan Jensen, der havde ansvaret for Food Processing og dermed alle forædlingsfabrikkerne, og i stedet har Rasmus Aadal overtaget ansvaret. Rasmus Aadal var ansvarlig for Supply Chain Excellence.

- Vi skal samle vores kræfter om de vigtigste opgaver, og jeg nedlægger derfor Rasmus' tidligere stilling. Han er dog en fagligt kompetent og værdirevet leder, jeg gerne vil satse på, og derfor har jeg tilbudt ham jobbet som ansvarlig for alle vores forædlingsfabrikker og med Rochdale som topprioritet, fortæller Group CEO Niels Duedahl, og fortsætter:

- Det betyder desværre, at vi skal sige farvel til Per Alan, som jeg og Danish Crown skylder en stor tak for en brav indsats gennem næsten tre år. Per Alan er en god mand, der har sat et aftryk på Danish Crown med ambitiøse krav til vores leveringsevne, kvalitet og medarbejdersikkerhed. Jeg ønsker ham alt det bedste fremover, siger Niels Duedahl.

#### Projekter nedlagt

For at opnå den samlede besparelse

på 500 mio. kr. er der udover nedlæggelsen af de 500 funktionærstillinger, skåret i forskellige projekter og indsatser, og nogle projekter er endda lukket helt ned.

To af de større afdelinger i produktionen, som nu er lukket ned, er Optima og Innovation & Automation. Optima bestod af en gruppe medarbejdere, som arbejdede med at optimere effektiviteten på de danske fabrikker. Innovation & Automation-afdelingen var der, hvor Danish Crown selv udviklede nye teknologier og robotløsninger.

- Medarbejderne i begge afdelinger har ydet et stort bidrag til Danish Crown, men vi har været nødt til at prioritere vores indsatser og derved skabe konkurrencekraft på den korte bane. OPTIMA har i projektperioden været drivkraften bag en betydelig forandring i vores tilgang til løbende optimering på fabrikkerne. Denne indsats har sikret, at fabrikkerne nu har integreret værktøjerne i deres daglige arbejde og selv kan fortsætte optimeringsarbejdet fremadrettet, siger Rasmus Aadal og fortsætter:

- Automations-teamet har fokuseret på udvikling af egne automatiseringsteknologier, som ofte har krævet lange og omkostningstunge udviklingsforløb. Dette arbejde er vi nødt til at indstille, men automatisering forbliver en prioritet, nu med fokus på at implementere færdige løsninger fra vores kendte leverandører, siger Rasmus Aadal.

#### Priorité, snak og pas på hinanden

På slagterierne, som Jesper Sørensen har ansvaret for, er opgaverne fortsat de samme, og derfor bliver der fokus på at gøre tingene smartest og mest effektivt og samtidig prioritere, hvad der er vigtigst, fortæller Jesper Sørensen.

Derfor er der især nogle punkter, han vil have fokus på i administrationen og på slagterierne nu.

- Vi skal prioritere opgaverne. Både i dag, for ugen og på den lidt længere bane. Produktionen skal gennemføres på en sikker, effektiv og som altid fornuftig måde. Alle med ledelsesansvar skal være nysgerrige på medarbejdere og andre leders

trivsel, usikkerhed og bekymringer. Brug også jeres nærmeste leder og del de bekymringer, der fylder. Og så har vi brug for oprigtige input fra alle, så vi sammen kan forbedre vores arbejdsgange og lykkes med det, vi skal, siger Jesper Sørensen.

Samtidig er det vigtigt at passe på hinanden.

- Det bliver svært, og vi vil komme i pressede situationer. Støt hinanden og hold en god tone, specielt når der sker fejl. Og går bølgene for højt i en presset situation, så kan en simpel undskyldning på bagkant ofte gøre en stor forskel. En respektfuld omgangstone skal være en prioritet og et rimeligt krav fra alle til en arbejdsplads. Jeg er overbevist om, vi nok skal lykkes og er dybt taknemlig for det engagement, der lige nu bliver vist ude på slagterierne, siger Jesper Sørensen. ●



*Den 13. november kunne Finn Ryberg sætte et flot punktum på arbejdslivet ved at modtage den kongelige fortjenstmedalje for hans mangeårige store indsats på Danish Crowns kreaturslagteri i Aalborg. Et arbejdsliv, hvor arbejdsmiljø alle årene har været Finns helt store mærkesag.*

# Finn hædret med kongelig fortjenstmedalje efter 45 års tro tjeneste



Finn Ryberg fik overrakt den kongelige fortjenestmedalje af Morten Poulsen efter 45 år hos Danish Crown Beef i Aalborg.

*Den 13. november kunne Finn Ryberg sætte et flot punktum på arbejdslivet ved at modtage den kongelige fortjenstmedalje for hans mangeårige store indsats på Danish Crowns kreaturslagteri i Aalborg. Et arbejdsliv, hvor arbejdsmiljø alle årene har været Finns helt store mærkesag.*

MARTIN CHRISTENSEN

Foto: Danish Crown

Efter 45 års dedikation til Danish Crowns kreaturslagteri i Aalborg takkede Finn Ryberg i foråret af på sin 65-årige fødselsdag.

Den 13. november var han så tilbage på slagteriet. Ikke for at give en hånd med, men for at modtage en hyldest i form af den kongelige fortjenstmedalje for sin trofaste indsats og store bidrag til slagteriet 45 år i træk. I forbindelse med overrækkelsen af

medaljen blev han fejret på slagteriet og til en middag.

- Det er en stor ære at få medaljen, synes jeg. Den er et bevis på, at man har leveret en stor indsats over en lang årrække. Men for mig er det lige så stort, at både den lokale og den øvrige ledelse i Beef både til mit 40-års jubilæum, da jeg gik på efterløn, og nu ved medaljeoverrækkelsen lykønsker mig og anerkender mig for det, jeg har bidraget med og le-

veret gennem årene. For så har jeg gjort en forskel, siger Finn Ryberg.

#### "Du er færdig, når du er 40"

Finn Ryberg skulle egentlig ikke have været kreaturslagter. Han er uddannet pølseemager og arbejdede som det i sine unge år, men da det lokale pølseemageri skulle skæres ned, blev han lokket til det nu gamle kreaturslagteri midt inde i Aalborg by. Da Finn startede, var han den yngste, og han blev mødt af en kul-

tur, hvor man ikke tog det store hensyn til kroppen.

- Noget der står meget klart fra min første tid på slagteriet var, at en af de garvede sagde, at jeg nok skulle regne med, at jeg ikke længere kunne holde til jobbet, når jeg nåede 40'erne, fortæller Finn Ryberg og fortsætter:

- Så siden dengang har arbejdsmiljø været min helt store mærkesag. Jeg var den første på slagteriet til

at spørge, om vi ikke måtte få nogle latexhandsker, hvortil mester bare kiggede lidt mærkeligt på mig. Men det fik jeg og sidenhen mine kollegaer, og sådan har jeg prøvet at gøre mit for, at vi fik et bedre arbejdsmiljø. Jeg skulle bevise den gamle garde, at man godt kan være slagter hele livet, hvis man passer på kroppen og selv er med til at skubbe til udviklingen, siger Finn Ryberg.

Ud over at være dedikeret til arbejdsmiljø i sit arbejde som slagter i Aalborg, har han også brugt mange timer på det i fagforeningsregi i Fødevareforbundet NNF.

Finn Ryberg er fascineret af den udvikling, slagterfaget har været igennem, siden han startede. Han bruger selv ordet "revolution", når der bliver talt om udviklingen i arbejdsmiljø og effektiviteten. Og selvom den unge Finn Ryberg var skeptisk, da han startede på slagteriet den 2. januar 1979, så er han i dag glad for, han gav det en chance.

- Man er jo ikke det samme sted i 45 år, hvis man ikke trives på arbejdspladsen og med opgaverne. For mig har det været et godt arbejdsliv, hvor jeg også har fået lov til at være med til at præge udviklingen af arbejdsmiljøet og både set og mærket den udvikling, faget har været igennem. Det har været både sjovt og spændende, siger Finn Ryberg. ●



Café Mou åbnede i hjertet af København den 30. november, og har åbent til og med den 23. december. Her kan julehandlende købe lækker og varm suppe.

# Mou åbner popup-café på strøget i København



De julehandlende i hjertet af København kan den kommende måned besøge Café Mou ved Rådhuspladsen og købe en lækker og varm to-go suppe.

**DANIEL WINTHER PEDERSEN**  
Foto: Danish Crown

**D**et er julehygge at være ude i en af de danske gågader i december og handle ind til jul, når butikkerne har pyntet op, julelysene lyser i gaden, og der dufter af brændte mandler fra en madbod.

I år kan de julehandlende på Strøget i København skrue endnu mere op for julehyggen og besøge Café Mou og få en lækker, varm suppe til kun 10 kroner. Mou har nemlig en popup-café lige ved Rådhuspladsen, som er åbent til og med 23. december. Her kan gæsterne købe enten

Mou's rodfrugtssuppe, tomatsuppe eller karrysuppe, som de kan nyde i caféen eller tage med.

- Café Mou har fået en rigtig god placering i starten af Strøget lige ved Rådhuspladsen. Vi har valgt at tage en af årets suppenheder med i sortimentet og to klassikere, hvor alle tre fungerer godt som to go-supper. Vi har bygget caféen i et Mou-univers, der indbyder til hygge og varme i den kolde december. Vi har også nogle caféborde, hvis man vil blive i caféen og nyde sin suppe, siger Kirsten Gehlert, der er marketingansvarlig for Mou i Danish Crown.

**Får mange mennesker ind i Mou-universet**

Det er første gang, at Mou åbner en popup

café, og det har været planlagt i 9-10 måneder. Målet er at skabe god opmærksomhed om Mou-supperne, de forskellige varianter og den høje kvalitet, supperne har.

På en måde minder det om at dele smagsprøver ud i detailbutik, bare i en større skala. Men ved at have en café og på en så central position, kommer Mou tæt på rigtig mange mennesker, som måske aldrig har smagt en Mou-suppe, men nu får mulighed for at lære Mou-universet bedre at kende.

- Vi tager en næsten symbolsk pris for supperne i caféen, og indtægterne gør, at vi kan lave denne aktivitet til billige penge, så vi holder en lav kontaktpriis pr. forbruger. Samtidig er København et af de områder i Danmark, hvor vi sælger mindst

suppe pr. indbygger. Derfor er vi ekstra spændte på at byde så mange indenfor i Mou's verden i december, siger Kirsten Gehlert.

For at markedsføre caféen har Mou indgået et samarbejde med 20 influencers, der kommer til at besøge Café Mou og fortælle deres følgere om oplevelsen. Mediet MigogKBH laver også en artikel om caféen, og så kommunikeres caféen også gennem Mou's egen Instagram-profil. Hvis du som Danish Crown-medarbejder skal en tur til København i løbet af december, kan du besøge Café Mou og vise dit medarbejderkort og få en gratis suppe.

Du finder Café Mou på Frederiksberggade 36a, København K. ●





# Ny suppe gør dine rester til et lækkert måltid

Hvert år kasseres 873.000 tons fødevarer i Danmark ifølge Miljøstyrelsen. Hjemme i køkkenet står man ofte med for lidt af for meget til at lave en ret, men det kan et nyt produkt fra Danish Crown hjælpe med at løse.

**DANIEL WINTHER PEDERSEN**

Foto: Danish Crown

**C**irka en fjerdel af al madspild i Danmark sker ifølge Miljøstyrelsen hjemme i danskernes køkkener, hvor man ofte står med for lidt af for meget i køleskabet til at lave en ret. Men den problemstilling kan et nyt produkt fra Danish Crown hjælpe med at løse, så mere mad havner i maven i stedet for i skraldespanden.

Det er en ny Mou-suppe, der skal hjælpe danskerne med at lave flere små rester om til et smagfuldt måltid. Suppen hedder Lav Selv Suppe, og suppens smag og konsistens gør den perfekt til at komme af

med dine rester og gøre dem til en lækker suppe.

- Lav Selv Suppen fra Mou er en kraftig basissuppe med en masse smag. Det betyder, at selvom dine rester fra ugens løb måske stikker lidt i øst og vest i smagen, så gør suppen sit arbejde og fastholder en rund og lækker suppe. Den er perfekt til at tømme køleskabet for rester og stadig få et lækkert måltid, der smager godt, siger Mette Schacht Færch, der er marketingdirektør i Danish Crown.

#### Man kan putte det meste i suppen

Det er produktudvikler Henrik Kirkegaard fra Danish Crown, der fik opgaven at udvikle Lav Selv Suppen, som blandt andet skulle kunne bruges til at tømme køleska-

bet for rester på god måde, men også kan bruges som base til f.eks. gryderetter.

Han har en baggrund som kok og har været produktudvikler i Danish Crown i mere end 25 år, og han gik til opgaven med tre ting, der skulle lykkes. Kvalitet og smag skulle være i orden, og så skulle produktet have en berettigelse.

- Vi smider jo for meget mad ud derhjemme, så det var spændende at udvikle et produkt, der netop er en hjælp til danskerne, når de står med deres rester og ikke ved, hvad de skal gøre ved dem. Kvalitet og smag er afgørende, og så er det vigtigt, at konsistensen er god, selv når man putter grøntsager med højt vandindhold i suppen, siger Henrik Kirkegaard.

Men hvad kan man så putte i suppen? Og er der noget, der ødelægger smagen?

- Man kan putte stort set alle rester i suppen. Kødrester, grøntsager, en rest af fløde, cremefraiche osv. Det er klart, at putter man 10 citroner i, vil den blive meget sur, men derudover er det bare at prøve sig frem med sine rester. Man kan stege sin grøntsager først, hvis man vil det, man kan også blende suppen til sidst eller noget tredje. Suppen favner meget bredt og kan også bruges som base til gryderetter eller fond i en sovs, siger Henrik Kirkegaard.

Lav Selv Suppen fra Mou er at finde i langt de fleste detailbutikker i Danmark. ●





# 8 fun facts om tarme,

## som du ikke kendte til...

MIE HANSEN  
 Grafik: Danish Crown

*På alle vores danske slagterier har DAT-Schaub en tarmafdeling, hvor grisenes tarmsæt bliver rensset og forarbejdet. I dag bliver størstedelen af de færdigrensede tarme brugt til pølseproduktion, men sådan har det ikke altid været. Læs med her og bliv klogere på, hvad tarmene også har været brugt til.*

## 1. Strenge med varm klang

Kan man spille musik på tarme? Svaret er ja. Tørrede tarme. Dyretarme har i mange år været brugt til at lave strenge til musikinstrumenter som guitarer, harper, violiner og luther. Disse strenge kaldes "catgut" på engelsk, hvilket har givet anledning til misforståelsen, at de er lavet af kattetarme. I virkeligheden kommer de fra får og kvæg. Tarmstrenge har dog nogle udfordringer. De er dyre og vanskelige at fremstille, svære at stemme, og de påvirkes let af fugt, hvilket gør dem ustabile. Deres holdbarhed er heller ikke optimal. Til gengæld har de en unik, varm klang, som moderne nylonstrenge ikke kan efterligne fuldt ud, og derfor er der stadig musikere, som foretrækker tarmstrenge på deres instrumenter.

## 3. Tarme og tiebreak

Siden tennissportens tidlige dage har man brugt tarmstrenge fra okser til ketchere – især foretrukket af feinschmeckere for den suveræne føling og kontrol med bolden. Faktisk anses tarmstrenge som ideelle for spillere med arm- eller skulderproblemer, da de er mere skånsomme for sener og led. Men selvom de giver "value for money" under brug, er de kostbare og holder ikke længe, hvilket har fået flere til at vælge andre materialer i nyere tid. Trods dette bruges tarmstrenge stadig af enkelte spillere, der ønsker den unikke oplevelse på banen.

## 4. Datidens Tupperware

I visse dele af verden blev dyretarme brugt til at lave simple beholdere til opbevaring af væsker og mad, især i tiden før de mere moderne materialer. I ørkenområder blev tarme brugt som en form for vandflaske, da de kunne holde vand køligt og beskyttede mod fordampning. Tarmenes fleksibilitet og vandtætte egenskaber gjorde dem velegnede til opbevaring, både til madlavning og transport af væsker.

## 7. Balloner og luftskibe i 1900-tallet

Goldbeater's skind har også været anvendt i andre sammenhænge. Det blev også brugt til konstruktion af gasposer i tidlige balloner og luftskibe fra omkring midten af det 19. århundrede. I luftfartøjer, hvor vægt og tæthed var afgørende, var goldbeater's skind en af de få materialer, der kunne sikre, at gassen ikke slap ud, samtidig med at konstruktionen var let og fleksibel. Disse skind blev senere erstattet af syntetiske materialer, som var lettere at masseproducere og mere omkostningseffektive.

## 2. Det naturlige hylster

Hvad siger du til kondomer produceret af tarme? De første kondomer af lammearme (eller rettere fra blindtarme) kom til Europa i 1600-tallet. Dette materiale var både tyndt, stærkt, fleksibelt og næsten gennemsigtigt, hvilket gjorde det velegnet til kondomer. De tidlige kondomer mindede derfor en del om moderne kondomer. I dag fremstilles kondomer af lammearme stadig og markedsføres ofte som "naturlige kondomer." De anses for mere følsomme, da de bedre overfører kropsvarme, men beskytter ikke lige så effektivt som syntetiske kondomer mod uønskede graviditet og sygdomme som AIDS. Dog er de et alternativ for personer, der foretrækker naturlig prævention, og som er overfølsomme over for latex. Bare til info – det er ikke den samme lammearm, som ender omkring cocktailpølserne!

## 5. Naturens egen sytråd

Tarme er blevet brugt til at lave suturer – altså den sytråd, som læger og kirurger brugte til at lukke sår i forbindelse med operationer. Tørrede lammearme (catgut) har været et populært materiale, da det naturligt nedbrydes i kroppen efter en periode. Dette gjorde det ideelt til væv, der helede hurtigt, eller til steder, hvor det var svært at fjerne tråden bagefter. Catgut-sutur var let at arbejde med, stærkt og knuderne holdte godt. Dog bruges catgut næsten ikke længere, da det først blev erstattet af silke og senere af syntetiske materialer som vicryl og polydioxanon, der også opløses i kroppen.

## 6. Guld og smukke smykker

Vidste du, at tarme har spillet en vigtig rolle i fremstillingen af bladguld? Traditionelt blev goldbeater's skind – en stærk og elastisk membran fra oksetarme – brugt til at adskille og beskytte de ultratynde guldlag under bankningsprocessen. Membranen var robust nok til at modstå det intense pres fra hammeren uden at beskadige guldmetallet, hvilket gjorde det muligt at banke guldmetallet helt ned til mikrometer-tykkelse. Nogle guldsmede anvender stadig denne membran til at forme guld til smykker og andre kunstgenstande.

## 8. Oboens klare toner

Tarme er blevet brugt til at forsegle oboens blade, som er de små mundstykker, der producerer lyden i træblæseinstrumentet. Ved at vikle et tyndt lag tarm omkring bladet sikres en tæt forsegling, som mindsker luftlækage og gør det lettere for musikeren at kontrollere luftstrømmen og dermed lyd kvaliteten. Dette naturlige materiale blev foretrukket for sin fleksibilitet og evne til at skabe en fast tætning, som syntetiske materialer ikke altid kunne opnå i lige så høj grad.





Slagteriet i Herning har både evnerne og en forpligtelse til at række en hånd ud til mennesker på kanten af arbejdsmarkedet, fortæller fabrikschef Torben Zanchetta Kock.

# Virksomhedspraktik kaster stribe af produktionsmedarbejdere af sig i Herning

I oktober er 12 nye medarbejdere startet i job i produktionen på slagteriet i Herning som resultat af en fælles indsats mellem Danish Crown og Herning Kommunes jobcenter. De 12 ansættelser kommer efter et hold på 15 jobsøgende kom i praktik på slagteriet.

**MARTIN CHRISTENSEN**  
Foto: Martin Christensen

**S**lagteriet i Herning og det lokale jobcenter har fundet opskriften på at få ledige tilbage på arbejdsmarkedet. Gennem virksomhedspraktik er 24 medarbejdere det seneste år blevet fastansat hos Danish Crown i Herning. I september var 15 personer været i en måneds virksomhedspraktik, og det kastede 12 nye ansættelser af sig.

- Det, som Danish Crown fortæller kandidaterne, gør de også i praksis. Det er helt afgørende for at lykkes. Samtidig er kvaliteten af vores samarbejde supergodt, fordi kommunikationen er god, og der er ikke lang ekspeditionstid, siger Holger Larsen, virksomhedskonsulent i Jobcenter Herning.

Setupet mellem Danish Crown og Jobcenter Herning fungerer sådan,

at interesserede kandidater kommer på en rundvisning, og bagefter skal de selv beslutte, om de vil takke ja til en fire ugers praktikperiode på slagteriet. Herefter evaluerer Danish Crown sammen med kandidaten og jobcenteret, om der er grundlag for en ansættelse.

- Vi er en virksomhed, som har både evnerne og en forpligtelse til at hjælpe. Det ligger i vores DNA, at vi gerne vil hjælpe mennesker på kanten af arbejdsmarkedet i job. Kunsten er at finde en vej til det, der gavner både den enkelte og virksomheden. Det er vi lykkedes fantastisk godt med sammen med jobcenteret det seneste år til gavn for alle parter, og mest af alt dem, der er har fået et job hos os, siger fabrikschef på slagteriet i Herning, Torben Zanchetta Kock.

Når der har været virksomhedspraktik på slagteriet, så har både jobcenter og den lokale ledelse haft som mål, at mindst 50 pct. bliver ansat efter praktikperioden på en måned.

- Vi har fundet en god model med jobcenteret, og vi har flere eksempler på kolleger, som siden er gået i lære som slagter eller har set mulighed for at videreudanne sig. Det er helt fantastisk, at vi lykkedes med få mennesker i job, og som endda ser flere muligheder i faget, siger Lars Bo Purr, der sammen med stedfortrædende tillidsrepræsentant Henning Sørensen er slagteriets tovholdere på projektet med jobcenteret.

- Det har været vigtigt for os at vise, at der er et job til dem, hvis de gør det godt. Vi har vist, at vi tror på dem og viser tillid til de kandidater, der er kommet her, men samtidig stiller vi krav. Det er en cadeau til alle, at vi er lykkedes med at ansætte så mange. Det er et billede på det, jeg vil kalde den særlige Herning-ånd, der lever på slagteriet, siger Henning Sørensen, der er tillidsmand på slagteriet.

Såvel Lars Bo Purr og Henning Sørensen retter en særlig tak til Heine Johansen, som har ydet en stor indsats med oplæring af medarbejderne.

Jobcenter Herning peger på, at samarbejdet med Danish Crown er lykkedes særligt godt, fordi kandidaterne er blevet screenet og udpeget til at kunne være en mulighed til virksomhedspraktik på netop slagteriet. Det betoner vigtigheden af et tæt og stærkt samarbejde mellem jobcenter og virksomhed for at få mennesker i arbejde igen.

- Vi har skåret igennem feltet af kandidater og sat baren højt for, hvem vi kunne se som en medarbejder på slagteriet. Det gør, at vi har en høj succesrate med at få kandidaterne i job hos Danish Crown. Vi er meget stolte over at arbejde med en virksomhed, som gør det arbejde, Danish Crown ligger i indsatsen, siger Rikke Østergaard Christensen, der er rekrutteringskonsulent.

Såvel Jobcenter Herning som Danish Crown forventer at fortsætte samarbejdet i det omfang slagteriet i Herning har brug for nye medarbejdere. ●



# Nyt brand skal øge fokus på premium oksekød internationalt

I efteråret lancerede Danish Crown Beefet nyt brand.

**SØREN EIBYE SVENSTRUP**  
Foto: Danish Crown

**D**e allerbedste produkter af oksekød i Danish Crown lanceres nu i et helt nyt brand. MASTERPIECE 1887 er navnet, som Danish Crown Beef nu vil brande de bedste produkter under. Som navnet signalerer, er produkterne håndplukket efter en række strenge selekteringskrav.

Produkterne og brandet er i første omgang tiltænkt eksportmarkeder i blandt andet Sydeuropa, hvor Danish Crown Beef har stor tradition for at levere høj kvalitets oksekød til.

- Vi har manglet et premium-brand, som var internationalt og signalerer høj kvalitet. Samtidig har vi stribe produkter, som



Masterpiece 1887 skal blandt andet være med til at styrke Danish Crown Beefs relationer til det sydeuropæiske marked.

vi ønsker at brande endnu mere, og det er her, at MASTERPIECE 1887 skal bane vejen for os, siger Ninna Kirkegaard, der er category developer i Danish Crown Beef.

MASTERPIECE 1887 skal blandt andet afløse andre brands på eksportmarkederne. Derudover skal de nye kartoner med brandet erstatte en karton, der har kørt siden starten af 90'erne. Brandet bliver rullet ud i oktober og bliver især målrettet eksisterende kunder.

- Med navnet slår vi på, at vi har rødder fra 1887, og det er blandt andet noget af det, der sælger på eksportmarkeder. Vores lange historie, traditioner og stolthed omkring håndværket i vores produktion er noget af det, vi slår på med vores nye brand. Det er helt centralt, at vi håndplukker de allerbedste produkter til kundernes individuelle krav, forklarer Ninna Kirkegaard.

Forventningen er, at branding og fortællingen om Masterpiece 1887 over tid vil styrke Danish Crown Beefs relationer til indkøbere i detailkæder i Sydeuropa. Konceptet bliver rullet ud på Danish Crown Beefs egne kanaler, samt sociale medier og trykte annoncer i en stribe fagblade, som blandt andet dækker restauranter og food service i forskellige lande. ●

Særligt håber Danish Crown Beef, at det nye brand vil øge mulighederne for at ramme kundernes kunder, som især er segmentet omkring udebespisning.

- I dag står vi stærkt på de sydeuropæiske eksportmarkeder, og det har vi gjort i mange år. Når vi nu brander og opgraderer vores bedste produkter, ved vi, at det vil vores kunder tage godt imod, og det vil bringe os et skridt tættere på slutkunderne, siger salgsdirektør for eksport i Sydeuropa hos Danish Crown Beef, Jan E. Nørhede.







Vægtløftningen er langt fra noget hun kan leve af, og derfor har hun prioriteret at gøre sit for at have et spændende arbejdsliv.



Diana Nygren Brogaard startede i Danish Crown i 2023 og er i dag kvalitetsleder på fabrikken i Aalborg.

# Diana er kvalitetsleder i Danish Crown og medaljevindende vægtløfter på landsholdet

Det startede som en hobby under studierne og tog fart, fordi der ikke var så meget andet at lave under coronapandemien. I dag er hun medaljevindende vægtløfter på det danske landshold for vægtløftere, men mest af alt er hun kvalitetsleder på forædlingsfabrikken i Aalborg.

MARTIN CHRISTENSEN

Foto: Privat / Danish Crown

**D**en hyggelige ferie med familien var bestilt og betalt.

Men så landede der et VM i vægtløftning på samme tid i Bahrain. Og så vidste både

Diana Nygren Brogaard og familien med det samme, at hun ikke skulle med på familieferie alligevel til december.

For ud over at være kvalitetsleder på Danish Crowns forædlingsfabrik i Aalborg, er hun også medaljevindende vægtløfter på det danske landshold. Bare til DM i år vandt hun to sølvmedaljer og en guldmedalje.

- Det er et vilkår i mit liv, at ellers nøje planlagte ting kan blive overrulet af vægtløftningen. Det er min familie heldigvis helt med på og støtter mig hele vejen. Så nu glæder jeg mig bare til verdensmesterskabet og håber at kunne tage gode resultater med hjem, siger Diana Nygren Brogaard.

#### Kantinemad er vægtløftermad

Diana startede med at dyrke vægtløftning under studierne i corona-tiden, og ret hurtigt kom hun til at træne med landsholdet, hvor flere fra holdet trænede samme sted som hende i Aarhus. Og så tog det fart, ligesom arbejdslivet i Danish Crown, hvor hun startede som Site Quality Manager på fabrikken i Aalborg sommer 2023.

Men hvordan balancerer man lige at have et lederjob med personaleansvar og så være sportskvinde på øverste niveau?

Svaret for Diana er, at der ikke skal være andre ting at balancere.

- Min omgangskreds ved, at jeg ikke kan andet end at passe mit arbejde og træning fra mandag til torsdag, og at lørdag formiddag også er hellig. Jeg træner fem gange om ugen, to timer ad gangen, og i stævnesæson får jeg ikke en dråbe alkohol. Så selvfølgelig påvirker det privatlivet, siger Diana Nygren Brogaard, der fortæller, at det hjælper, at kæresten også går meget op i styrketræning.

Når det kommer til maden, er det dog en fordom, at vægtløftere har strikse kostplaner og en lang liste af ting, de ikke må spise. Faktisk er det kun op til stævner, der er fokus på at ramme en bestemt vægt.

- I Aalborg er kantomenuen faktisk rigtig god til en vægtløfter. Det er mad med masser af energi, og man kan selv tilpasse sin portion. På hovedkontoret i Randers er det også rigtig lækkert, men der skal jeg stort set altid have to skåle, og så kan der da godt blive kigget lidt, siger Diana Nygren Brogaard med et smil.

#### Karriere har førsteprioritet

Selvom vægtløftningen er en stor del af hendes liv, så taler Diana faktisk ikke meget om hendes medaljer, træningen eller

turene til DM, nordiske mesterskaber og nu et VM.

- Jeg har ikke brug for at tale en masse om det på arbejdet, for der er jeg ikke vægtløfter, men kvalitetsleder. Men selvfølgelig kan man ikke helt undgå det, og jeg har da også en fabrikschef, der stolt fortæller, at der er en fra landsholdet på fabrikken. Det er meget hyggeligt, fortæller Diana Nygren Brogaard.

Selvom vægtløftning er hendes store passion, så skal der ikke være tvivl om, at det er karrieren i Danish Crown, der er vigtigst.

- Selvom 29 år jo ingen alder er for de fleste, så er man senior i vægtløftning. Og det er også langt fra at være noget, jeg kan leve af. Derfor har jeg prioriteret at gøre mit for at få et spændende arbejdsliv, og jeg lader ikke vægtløftningen gå ud over arbejdet. Det betyder bare, jeg har lidt mindre fritid, og at mine feriedage oftest bruges på enten stævner eller vægtløftning, siger Diana Nygren Brogaard. ●



# Ny CEO for Scan-Hide & Nordic Spoor bytter pels ud med skind

En frisk start venter Scan-Hide efter nytår, når en ny CEO træder ind ad døren. Jesper Lauge Christensen har en flot karriere bag sig, senest et job som direktør hos København Fur. Han tiltræder i rollen den 1. januar 2025 og ser frem til at kaste sig over arbejdet.

LINE BERG-STÆRK

Foto: Pressefoto

I september blev det annonceret, at Danish Crown Beefs selskaber, Scan-Hide og Nordic Spoor, skulle have ny direktør, og efter en rekrutteringsproces med et stærkt felt af kandidater, herunder en dygtig intern profil, har CEO Finn Klostermann nu valgt at ansætte Jesper Lauge Christensen.

- Scan-Hide og Nordic Spoor har haft et udfordrende år, men vi har alligevel store forventninger til fremtiden. Jesper kommer ind med ny energi og masser af erfaring med at skabe vækst i konjunkturfølsomme markeder. Han kommer med et udefra-ind perspektiv og kender samtidig til arbejdet med at få en hel værdikæde til at hænge sammen. Jeg glæder mig meget til at få ham ombord i Beef-familien, siger Finn Klostermann.

## Fra pels til skind

Jesper Lauge Christensen ser frem til nye udfordringer og glæder sig til at være med til at sætte gang i salget af huder og læder igen. Han har en særlig forkærlighed for dansk landbrug og andelsselskaber, hvilket var en afgørende faktor i hans beslutning om at tage imod stillingen.

- Dansk landbrug er et verdensledende erhverv, og jeg finder det motiverende at arbejde for andelsejere, der kombinerer godt håndværk med lyst til innovation og udvikling. Jeg har de seneste år primært arbejdet med internationalt salg, men har med min baggrund som ingeniør erfaring med produktudvik-



ling og produktionsprocesser. Der er uden tvivl et stort potentiale i Scan-Hide og Nordic Spoor, og jeg ser frem til at samarbejde med kollegaerne om at sætte dansk høj kvalitetslæder på verdenskortet, siger Jesper Lauge Christensen.

## Tilbage på sporet

Scan-Hide og Nordic Spoor har det seneste år været ramt af den generelle afmatning i økonomien, som blandt andet skyldes, at forbrugerne er blevet mere tilbageholdende og forsigtige. Som en konsekvens har de oplevet en svag efterspørgsel og faldende priser, men Finn Klostermann har en fast tro på, at det vender:

- Markedet for læder har virkelig været skidt, så både Scan-Hide og Nordic Spoor kom ud af det seneste regnskabsår med et minus. Det ser dog ud til, at bunden er nået for hudepriserne, og vi har en klar forventning om, at begge selskaber tjener penge næste år. Med Jesper ved roret er jeg overbevist om, at de vil komme tilbage på sporet med vækst og innovation. Hans kombination af indsigt i faget og fokus på at drive salg gør ham til en ideel leder i de kommende år, siger Finn Klostermann.

Jesper Lauge Christensen starter hos Scan-Hide mandag den 2. januar 2025. Han er 50 år, bosiddende i Roskilde, gift med Sisse og har to børn. Arbejdstiden skal fordeles mellem Scan-Hide's fabrik i Vester Skerninge og Nordic Spoors kontorer i Danish Crowns hovedkontor i Randers. Samtidigt forventes en del rejseaktivitet til både danske og internationale kunder og samarbejdspartnere. ●

# Feriefonden har købt ny lejlighed i København

DANIEL WINTHER PEDERSEN

Foto: Danish Crown

Danish Crowns Feriefond har købt en ny lejlighed i København, som Danish Crown-medarbejdere kan leje fra starten af det nye år.

Lejligheden ligger på Amager, Hveensvej 4, og er med tre soveværelser, så den kan rumme en større mængde gæster end de to andre lejligheder i København. Carl Rudolf Hansen, der er formand for Danish Crown Feriefond, fortæller, at der er stor efterspørgsel på lejlighederne i København, og derfor gav det mening at udvide med en lejlighed, der samtidig kan noget andet end de to andre.

- Den nye lejlighed dækker et andet behov med sin større størrelse end de to andre lejligheder. Den ligger godt, tæt på Amagerbrogade med restauranter, cafeer osv. Samtidig er den tæt på metrostation og bus, der går i pendulfart til og fra Københavns Hovedbanegård. Så vil vi på sigt vurdere, om efterspørgslen er stor nok til at beholde alle tre lejligheder i København, siger Carl Rudolf Hansen.

Der hører også en parkeringsplads med til lejligheden. Den nye lejlighed er ved at blive gjort klar, og den bliver tilgængelig for udlejning i starten af januar.



## Farvel til hus i Seawest

Samtidig har Danish Crown Feriefond solgt sit feriehus i ferieparken Seawest ved Nørre Nebel. Feriehuset overdrages til den nye ejer 5. januar.

Carl Rudolf Hansen ærgrer sig over at sige farvel til huset, fordi det var populært blandt medarbejderne, men nye vilkår fra



Der vil i uge 8-9 være lodtrækning af feriehusene for det kommende ferieår.

ferieparken har gjort det mindre attraktivt at beholde huset.

- Vores feriehus i Seawest har været meget populært, men fordi vi var en af få, som ejede husene og kørte bookingen uden om ferieparken, blev vilkårene dårligere og dårligere for os. F.eks. skulle gæster nu betale et klækkeligt beløb for adgang til faciliteterne i hovedhuset, som tidligere var inkluderet. Samtidig fik vi et godt tilbud på at sælge det, og det valgte vi at sige ja til, siger Carl Rudolf Hansen.

Formanden for Danish Crowns Feriefond fortæller dog, at de leder efter et nyt feriehus ved den danske vestkyst. Placeringen, prisen og huset skal dog være det helt rigtige, så han forventer ikke, at der er fundet et nyt til det nye ferieår, der begynder 1. maj 2025.

Du finder alle Danish Crown Feriefondens huse på [www.danishcrown.bookhus.dk](http://www.danishcrown.bookhus.dk). Her skal du lave et login, og den "kode du har modtaget af administrator", finder du på intranettet på Feriefondens side. ●





# JUBILARER

7. november 2024 -28. januar 2025



## DANISH CROWN

### Aalborg

16. november  
25 års jubilæum  
**Lene Rosenkilde Andersen**  
Stegelinie

06. december  
25 års jubilæum  
**Anders Brandt Larsen**  
Stegelinie

03. januar  
25 års jubilæum  
**Niels Christiansen**  
Teknisk afd.

### Blans

06. november  
25 års jubilæum  
**Francesco Pontarollo**  
Opskæring

27. november  
35 års jubilæum  
**Søren Andreasen**  
Slagtergang

27. november  
35 års jubilæum  
**Peter Lauritzen**  
Rensningsanlæg

28. november  
30 års jubilæum  
**Ole Albæk**  
Slagtergang

11. december  
35 års jubilæum  
**Karlo Jensen**  
Pakkeri

### Esbjerg

11. januar  
35 års jubilæum  
**Mario Cieslak**  
Stamafd.

### Herning

07. november  
30 års jubilæum  
**Brian R. Jensen**  
Sk.st. 3, Pal/Udl

14. november  
30 års jubilæum  
**Per Michael Sønderup**  
Sk.st. 3, Pal/Udl

16. november  
25 års jubilæum  
**Heidi Timm Nørgaard**  
Administration

20. november  
35 års jubilæum  
**Jens Birkholm**  
Sk.st. 3, Pal/Udl

21. november  
30 års jubilæum  
**Preben Iversen**  
Sk.st. 3 Pakkeri

21. november  
30 års jubilæum  
**Hans Jørgen Nielsen**  
Sk.st. 3 Pakkeri/ Udlæs

11. december  
35 års jubilæum  
**Sivananthan Rajalingam**  
Sk.st. 1 Bov/Kam

15. december  
25 års jubilæum  
**Mai-Britt Feldbak**  
Administration

02. januar  
30 års jubilæum  
**Alfred Klemmensen**  
Pakkeri

02. januar  
30 års jubilæum  
**Hanne Sudergaard Larsen**  
Sk. St. 1

08. januar  
35 års jubilæum  
**Benny Kjær**  
Sk. St. 1

### Horsens

12. november  
40 års jubilæum  
**Leo Nybo Rasmussen**  
Pakkeri

22. november  
45 års jubilæum  
**Egon Sørensen**  
Opskæring

13. december  
25 års jubilæum  
**Dan Nieslen**  
Slagtergang

27. december  
25 års jubilæum  
**Kai Ole Pedersen**  
Opskæring

02. januar  
45 års jubilæum  
**Per Mørch Jensen**  
Forender

23. januar  
30 års jubilæum  
**Claus Rosendahl Iversen**  
Opskæring

### Randers

15. november  
30 års jubilæum  
**Benthe Møller**  
HQ Payroll BC

21. november  
35 års jubilæum  
**Steen Sørensen**  
Engineering

01. december  
25 års jubilæum  
**Lars Overgaard**  
HQ Com. Expense 1200

01. januar  
35 års jubilæum  
**Jan Nordstrøm**  
Group Treasury

02. januar  
45 års jubilæum  
**Erik Jacobsen**  
Global Demand

### Rønne

02. januar  
30 års jubilæum  
**Flemming Pedersen**  
Slagtergang

02. januar  
40 års jubilæum  
**Lis Funch**  
Administration

03. januar  
40 års jubilæum  
**Ester Jensine Guldbergsen**  
Opskæring

03. januar  
40 års jubilæum  
**Flemming Stigfeldt**  
Pakkeri

### Skærbæk

12. november  
40 års jubilæum  
**Arne J. Lund**  
Slagtergang

### Svenstrup

02. januar  
30 års jubilæum  
**Casper Lyngdal Christensen**  
Stam Pak Syd

### Vejle

19. januar  
30 års jubilæum  
**Birger K. Andersen**  
Stamafd.

## BEEF

### Aalborg

5. december  
30 års jubilæum  
**Lars Lauritsen**  
Skærestue

23. januar  
30 års jubilæum  
**Claus Drejer Birch**  
Pakkeri

### Holsted

01. januar  
35 års jubilæum  
**Jan Vinsløv Nielsen**  
Salgsafd.

02. januar  
45 års jubilæum  
**Christian Hansen**  
Pluckspakning

### Sdr. Felding

28. november  
35 års jubilæum  
**John Jørgensen**  
Gen. Sdr Felding

# Flæskestege- sandwich med baconballe

Du kender nok til den klassiske flæskestegssandwich, men har du prøvet at servere den i en luftig baconballe?

I denne opskrift har vi givet vores bud på, hvordan du kan pifte den klassiske flæskestege sandwich lidt op, ved at lave dine egne baconboller. Kombinationen af bacon og saftig steg med sprøde svær smager dejligt og er perfekt til aftensmad eller en god frokost.



**FIND**  
opskriften her  
– og få flere idéer på Instagram





# Kære medarbejder

**V**i har præsenteret vores årsregnskab for 2023/24, og det var et udfordrende år for Danish Crown. Vi er en finansielt sund og robust virksomhed, men vi har tjent for få penge til at give vores ejere en konkurrencedygtig notering på niveau med vores danske konkurrenter.

Det er utilfredsstillende for vores ejerkreds, og det betyder, at vi har mistet grise til konkurrenterne, og derfor måtte vi også lukke slagteriet i Ringsted. Men nu er det regnskabsår lagt i skuffen, og vi har fuldt fokus på det nye år, hvor vi skal tilbage på omgangshøjde.

Derfor er vi i gang med en transformation af virksomheden, der blandt andet indebærer en spareplan. Vi skal finde besparelser for 500 mio. kroner, nedlægge 500 funktionærstillinger i Danish Crown og dermed sige farvel til rigtig mange gode og hårdtarbejdende kolleger.

Det har betydet, at de seneste måneder har været udfordrende for alle. Ingen af de opsagte har gjort noget forkert, men vi er i en krise og har været nødsaget til at justere vores omkostninger, så vi kan genvinde vores konkurrencekraft.

Med denne meget svære øvelse har vi skabt noget plads til os selv, så vi kan genvinde tilliden fra vores ejere, fordi de kan lide ideen om, at vi i Danish Crown tager krisen i vores egne hænder, løser udfordringerne og gør det nødvendige for at komme tilbage på et mere konkurrencedygtigt niveau.

Jeg er meget imponeret over at se, hvordan I medarbejdere har håndteret og håndterer den situation, vi står i. Alle udviser dedikation, engagement og vilje til at vende situationen. Det er præcis de faktorer hos jer, der gør, at vi i Danish Crown løser krisen indefra og kommer styrket ud af den nuværende situation.

Julen står også foran os, og det er en stor sæson for os. December er den måned, vi sælger aller mest grisekød til det danske marked, og vi har en kæmpe opgave i at levere vores gode juleprodukter til forbrugernes julefester.

Fabrikkerne kører allerede i højeste tempo, og det er vigtigt, at vi hjælper hinanden mest muligt de kommende uger, så vi sammen leverer en succesfuld juleproduktion.

Jeg vil bede jer om at passe godt på jer selv og hinanden i december og efterfølgende nyde nogle meget velfortjente fridage i og omkring julen.

God arbejdslyst. ●

Niels Duedahl,  
Koncernchef



## MOU ÅBNER POPUP-CAFÉ

**"Vi har bygget en café i et Mou-univers, der indbyder til hygge og varme i den kolde december. Vi har valgt at servere en af årets suppenyheder og to klassikere, der fungerer godt som to go-supper."**

*Citat: Kirsten Gehlert, Marketingansvarlig Mou*

