

# Krógen



## En Mou-suppe tager tid

- Også når man laver  
70.000 om dagen

s. 16-19

Fem lærlinge  
gjorde det  
fremragende ved  
DM i Skills

s. 4-5

A photograph of a man in a kitchen or food service setting. He is wearing a grey hairnet, a white beard net, a grey and white striped shirt, and a blue apron. He is smiling and looking to the right. The background is a solid pink color.

## Medarbejdere lærer dansk på parkerings- pladsen

s. 8-11



# Indhold

## En Mou-suppe tager tid

Det går godt for Mou-supperne, og det betyder travlhed på Danish Crown Foods-fabrikken i Esbjerg.

### 16-19



## Slagterlærling er Danmarks bedste

Fem Danish Crown-lærlinge deltog ved årets DM i Skills, og Alex Svingholm Hindsberg vandt sågar titlen som Danmarks bedste slagterlærling.

### 4-5

## Dansk-undervisning i en skurvogn

På slagteriet i Blans knokler udenlandske medarbejdere med at lære dansk, så de kan snakke med deres kollegaer.

### 8-11



## Nu kan du ansøge om feriehuse

Hvis du ønsker en ferie i et af Danish Crowns feriehuse, skal du ansøge inden 14. februar.

### 7

## Nye tasker af brugt materiale

Charlotte Fusing fra slagteriet i Horsens fik en god idé og laver nu brugte materialer fra slagterierne om til smarte tasker.

### 13



## Er du korrump?

Danish Crown har lanceret en ny politik for anti-korruption, der gælder for hele koncernen. Den politik skal hjælpe os alle med at blive på den rigtige side af korruption.

### 14-15

## CHECK 2020

Næsten 20.000 af koncernens medarbejdere skal i februar og marts deltage i CHECK 2020-målingen, som skal tage temperaturen på medarbejdernes og ledernes engagement.

### 6



## Hold hovedet højt og snuden i sporet

Danish Crown er begyndt året med stærke resultater, og nu skal fokus fastholdes på 4WD-strategien, siger koncernchef Jais Valeur i lederen.

### 24



#### 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

Daniel W. Pedersen  
(redaktør) og Astrid Gade  
Nielsen (ansvarshavende)

#### Redaktionen er afsluttet

Den 24. januar 2020

#### Oplag

3.000 eksemplarer

#### Koncept og design

Campfire & co

#### Tryk

Stibo Complete®

#### Forsidefoto

Red Star Photography



# Danish Crown historisk foran konkurrenter

*Danish Crowns notering står stærkt i forhold til de europæiske konkurrenter. Direktøren for Ejerservice håber, at det kan give flere grise til slagtning.*

Tekst: Daniel Winther Pedersen | Foto: Red Star Photography

**D**anish Crowns konkurrenceevne er lige nu historisk stærk. Mens de tyske slagterier har sænket deres grisenotering siden jul, har Danish Crown hævet notering, så den i uge fem er på 13,80 kroner. Det er den højeste notering siden uge 22 i 1997.

Når man korrigerer noteringerne for de enkelte landes afregnings-forhold, klassificerings-systemer, transport med mere, er Danish Crowns notering for uge fire ifølge Landsforeningen for Danske Svineproducenter på 14,77 kroner, mens tyske slagterier leverer en notering på 13,20 kroner.

Men kommer den store forskel i noteringen fra Danish Crown og til de tyske slagterier så til at give nogle flere grise til slagtning hos Danish Crown i den kommende tid?

Det håber Nicolaj Nørgaard, der er direktør for Ejerservice, men han påpeger, at Afrikansk Svinepest er en ubekendt faktor for de danske landmænd.

- Vi ser stigende tilførsler og regner med at opjustere prognosen med 5.000 grise om ugen, men vi vil stadig gerne have flere grise ind for at få den optimale situation.

- Vi ser lyspunkter med en høj notering og en rimelig foderpris, der gør, at de

landmænd, der har mulighed for det, sætter smågrise i stalden. Men vi har en ubekendt, der hedder Afrikansk Svinepest i Tyskland, og den dag det rammer, vil noteringen tage et dyk. Derfor er det heller ikke risikofrit at fylde en stald med dyre smågrise, og det er den afvejning, som landmændene skal lave, siger Nicolaj Nørgaard, der er direktør i Ejerservice. ●

*Danish Crowns notering er på det højeste niveau siden 1997.*



## Nedsæt risikoen for ASF

**E**ndnu et udbrud af Afrikansk Svinepest i Polen blev fundet i midten af januar, og denne gang var det kun 12-13 kilometer fra den tyske grænse.

Derfor er det endnu gang vigtigt, at alle medarbejdere i Danish Crown, og generelt alle der opholder sig i Danmark, tænker sig godt og grundigt om, hvis man besøger lande, som har udbrud af Afrikansk Svinepest.

Det gælder især, hvis man tager mad med hjem fra lande, hvor der er Afrikansk Svinepest, fortæller Jens Munk Ebbesen, der er områdedirektør for Fødevarer- og Veterinære Forhold ved Landbrug & Fødevarer.

- Vi har hørt om flere tilfælde, hvor udenlandske medarbejdere har taget mad med hjem fra ferie i deres hjemland. Afrikansk svinepest kan overleve i rått såvel som røget kød. Derfor er vores klare opfordring, at medarbejdere ikke tager madvarer med hjem fra udlandet, siger Jens Munk Ebbesen, der er områdedirektør for Fødevarer- & Veterinære Forhold ved Landbrug & Fødevarer.

På kortet herunder kan du se, hvilke zoner i Europa der på nuværende tidspunkt er ASF I, og hvor der er størst risiko for udbrud. ●





Tekst: Daniel Winther Pedersen | Foto: Henrik Kaarsholm

# Sønderjysk slagterlærling kåret til Danmarks bedste

*Danish Crown var flot repræsenteret til DM i Skills 2020.*



Alex Svingholm  
Hindsberg vandt  
DM i Skills 2020.

**A**lex Svingholm Hindsberg fra Danish Crowns slagteri i Blans kan nu kalde sig Danmarks bedste slagterlærling, efter han ved det netop overståede DM i Skills slog de fire andre slagterlærlinge, som havde kvalificeret sig.

Gennem tre dage skulle Alex Svingholm Hindsberg og de fire andre slagterlærlinge dyste i konkurrencer i traditionelle udkæringstekniker, i detailskæringer og i grill, hvor deltagerne skulle skære ud, marinere og forberede, så kødet var klar til at komme med en fiktiv kunde hjem og komme på grillen.

Her var Alex Svingholm Hindsberg bedst af alle.

- Det er en utrolig fed følelse at kunne kalde sig den bedste slagterlærling i Danmark. Det er jo noget, som jeg har brugt rigtig mange timer på at forberede mig til, så når det hele bare klappede over de tre dage, hvor jeg skulle levere til DM i Skills, er det fedt, siger Alex Svingholm Hindsberg.

### Råbte hele vejen til scenen

I alt havde Danish Crown fire slagterlærling, der havde kvalificeret sig til DM i Skills 2020. Ud over Alex Svingholm Hindsberg var Lasse Just fra Horsens, Artan Rrahmani fra Blans og Shavan Azad Osman fra Herning med.

Faktisk var det andet år i træk, at Alex Svingholm Hindsberg var med til DM i Skills. I 2019 blev han nummer to, så det betød særligt meget for ham, at han i år kunne skifte andenpladsen ud med en sejr.

- Jeg gik efter guldet i år, så da de sagde mit navn, råbte jeg bare 'yeah' hele vejen op til scenen. Jeg er meget



Laura Sixhøj  
klarede det flot i  
konkurrencen for  
automatikteknikere.

stolt af mit fag, så det var virkelig fedt at vinde, siger Alex Svingholm Hindsberg.

Med sejren ved DM i Skills og dermed titlen som Danmarks bedste slagterlærling følger også en check på 15.000 kroner. Trofæet og pengepræmien blev tilmed uddelt af landets statsminister Mette Frederiksen.

### Automatikteknikeren fra Horsens

Det var dog ikke kun slagterlærlinge, som repræsenterede Danish Crown ved DM i Skills.

Laura Sixhøj, der arbejder på slagteriet i Horsens, er nemlig i gang med at uddanne sig til automatiktekniker. Hun havde også kvalificeret sig til DM i Skills og gjorde det rigtig godt, selvom det ikke blev til en førsteplads.

- Det var fedt at være med til DM i Skills, fordi man er sammen med nogle, der brænder lige så meget for sit fag, som jeg selv gør. Samtidig er det også rigtig spændende at være med til at vise andre unge mennesker, der kommer og kigger til DM i Skills, hvad en erhvervsuddannelse egentlig er. Så det var en rigtig god oplevelse, siger Laura Sixhøj. ●



**Danish Crown**

• CHECK 2020 •

# Endnu flere kan checke ind i Danish Crown-måling

*Næsten 20.000 medarbejdere kan give deres mening til kende i CHECK 2020.*

**Tekst:** Lisbeth Carøe

**N**u er det tid til at fortælle, hvordan du ser på din arbejdsplads. Danish Crown-koncernens CHECK 2020-måling af medarbejderes og lederes engagement bliver gennemført i februar og marts.

Nyt i år er, at endnu flere er inviteret til at deltage. Næsten 20.000 medarbejdere bliver hørt, og det er en markant udvidelse i forhold til 2018. Dengang var 11.500 medarbejdere og ledere med. Det er blandt andre produktionsmedarbejdere uden for Danmark, der nu for første gang får mulighed for at svare på, hvordan de opfatter deres arbejdsplads, arbejdsforhold og ledelsen.

## Rigtigt tempo i forandringer

- I takt med, at vi som virksomhed er på en rejse, hvor vi bliver mere globale, og hvor vi har indført engelsk som koncernsprog, så vil vi gerne høre alle, hvad de synes fungerer godt, og hvad vi skal være opmærksomme på, siger global HR-direktør Andreas Friis.

- Vores medarbejderes holdning er ekstrem vigtig for os. Der sker rigtig mange ting i Danish Crown-koncernen. Målingen er en mulighed for at få svar på, om tempoet er tilpas, siger han.

Belært af erfaringerne fra tidligere målinger er det i årets måling genindført, at medarbejderne kan bedømme deres

lokale fabriksledelse, og ikke kun koncernens topledelse. Der er også sat navn på, så man ikke er i tvivl om, hvem det handler om.

Desuden er der føjet et nyt spørgsmål til blandt de 35, som undersøgelsen omfatter. Det handler om Danish Crowns nye strategi om at blive endnu mere bæredygtig.

## Måler engagementet

HR-direktør Andreas Friis foretrækker at kalde det en engagementsmåling frem for som tidligere en trivselsmåling.

- Engagement dækker bredere. Vi vil gerne vide mere om emner som ambitioner, strategi, fysiske forhold, dagligdag, ansvar og det at være en del af koncernen, mens trivsel mere går på, om den enkelte trives. Jeg forventer at få en klar melding på, hvordan engagementet er i koncernen - er der gejst?, begrundet han.

HR-direktøren pointerer, at formålet med målingen er det samme som tidligere.

- CHECK 2020 er et værktøj til alle ledere i organisationen til at blive endnu bedre til at gå i dialog med deres medarbejdere. Det er klart dialogen, der er det vigtigste i målingen. Vi vil gerne skabe en positiv, anerkendende kultur, hvor vi bliver bedre til løbende at give hinanden feedback, siger Andreas Friis.

Han lægger vægt på, at koncernens topledelse - SMG eller Senior Management Group - bakker op om CHECK 2020, og at lederne i koncernen skal lave en handlingsplan på baggrund af den rapport, de hver især får. Det er den nærmeste leder, der skal sørge for at følge op på resultater og handlingsplan, lige som det er op til hvert selskab at afgøre, hvad der skal sættes i værk inden for deres respektive område. ●

---

## Fakta

- Som altid er du anonym i din besvarelse. Danish Crown har ikke adgang til besvarelsenerne, det har kun det eksterne analysefirma Ennova, som har stået for målingen, siden Danish Crown indførte den i 2007.
  - Målingen foregår elektronisk. Den eneste undtagelse er Kina, hvor medarbejderne vil få udleveret spørgeskemaerne på papir.
  - Medarbejdere, der har været ansat siden den 1. november 2019, kan deltage i målingen. Dog ikke vikarer, praktikanter og studentermedhjælpere.
  - Målingen gennemføres på 11 sprog. I år er de nye sprog portugisisk, spansk, kinesisk og hollandsk.
-

Tekst: Daniel Winther Pedersen

# Nu kan du ansøge om feriehus

*Ønsker du at booke et af Danish Crowns feriehus, skal du ansøge inden 14. februar.*



**D**rømmer du allerede om at nyde det danske sommervejr i et af Danish Crowns feriehus, er det nu, du skal slå til.

Mandag den 27. januar åbnede det tre uger lange ansøgningsvindue nemlig, og det betyder, at hvis du ønsker at booke et af feriehusene, skal du ansøge om det inden den 14. februar.

Efter den 14. februar trækkes der lod blandt de medarbejdere, som har ansøgt om de samme feriehus i de samme perioder.

Inden man ansøger om feriehus, skal man dog være opmærksom på, at midtuge-ophold og weekend-ophold ikke kan afbestilles. Samtidig skal man notere sig, at pengene bliver trukket over lønnen med det samme, og ikke først op til at opholdet i feriehuset skal finde sted.

I uge 10 får ansøgerne besked om, hvorvidt de har fået et af feriehusene i den periode, de ønskede. I uge 11 vil et skema for alle feriehus blive lagt ud på intranettet, så man kan booke de overskydende perioder, der er. ●

*Danish Crowns feriehus kan bookes af alle medarbejdere, der er omfattet af Feriefonden. Der er otte sommerhuse og to ferielejligheder at vælge i mellem.*

# I en skurvogn på en parkeringsplads knokler medarbejdere for at lære dansk

*Udenlandske medarbejdere på slagteriet i Blans går til dansk-undervisning to gange om ugen, når de har fri.*



*Svend Mikael  
Larsen underviser  
to gange om ugen  
medarbejdere på  
slagteriet i Blans i  
dansk.*



**P**å flere af Danish Crowns danske slagterier og fabrikker er der dygtige medarbejdere, som ikke har dansk som sit modersmål. Det kan f.eks. være medarbejdere fra Polen, Iran, Irak eller Syrien.

Nogle af de medarbejdere kan begå sig på dansk, mens andre hverken kan engelsk, tysk eller dansk. Det kan selvsagt give nogle udfordringer, når man skal kommunikere med sine kollegaer.

Men det har flere medarbejderne med udenlandsk herkomst på Danish Crowns slagteri i Blans valgt at gøre op med. De er nemlig begyndt at gå til dansk-undervisning to gange om ugen i en skurvogn på slagteriets parkeringsplads.

- Det er et samarbejde, vi har lavet med Sønderborg Kommune, hvor vi har indrettet en skurvogn som undervisningslokale, og så kommer der en underviser fire timer to gange om ugen. Så passer det med, at hvis man arbejder på aftenhold, kan man gå til undervisning inden arbejde, og hvis man arbejder på daghold, kan man gå til undervisning klokken lidt over tre, når man har fri, siger Ole Carlsen, fabrikschef på slagteriet i Blans.

### Det handler om respekt

Samarbejdet mellem slagteriet i Blans og Sønderborg Kommune begyndte i foråret 2019. Siden da har Svend Mikael Larsen, der er sprogkonsulent hos A2B, som driver sprogskolen i Sønderborg Kommune, haft flere hold med udenlandske slagteri-medarbejdere på skolebænken i skurvognen.

Her i slutningen af januar har Svend Mikael Larsen fire elever på holdet, der begynder klokken 15.15, og en femte medarbejder har lige bedt om at komme med på holdet.

Tre af de elever er Sarwar, Ahmad og Eyman, som alle tre er fra Syrien. Alle tre har været i Danmark i under to år, og nu vil de have sat fart på deres evner til at tale dansk.

- Vi bor i Danmark, og så skal vi også lære at tale dansk. Det handler om respekt for det land, man bor i, siger Sarwar, der har arbejdet som ingeniør i Syrien.

### Vil gerne snakke med kollegaer

Fælles for dem alle tre er, at de kun vil snakke dansk,



*Ahmad har en 11 måneder gammel søn, og han vil gerne lære dansk, så han kan hjælpe sønnen med lektier, når sønnen bliver ældre.*

da skribenten af denne artikel kom forbi for at høre mere om deres danskundervisning. Og de er allerede gode til at snakke og forstå dansk, så længe det foregår i et langsomt tempo.

“

**Det er svært at komme sine danske kollegaer ved, når man ikke kan dansk.**

”

*Ahmad, slagterimedarbejder.*

For Ahmad, der er kommet til Danmark, fordi han er blevet gift med en kvinde, som har boet i Danmark i 20 år, handler det om at kunne snakke med sine kollegaer, sin chef og ikke mindst hjælpe sin 11 måneder gamle søn med lektier, når sønnen bliver ældre.

Læs mere på næste side →



- Det er svært at komme sine danske kollegaer ved, når man ikke kan det danske sprog. Godt nok er der mange nationaliteter på slagteriet i Blans, så der bliver snakket alle mulige sprog. Men det er vigtigt at lære det danske sprog, når man er i Danmark og er i en dansk virksomhed, så derfor vil jeg gerne lære det, når jeg har fri fra arbejde, siger Ahmad.

*Flere af udlændingene i Blans har fået dansk-undervisning.*

At de udenlandske medarbejdere frivilligt ønsker at bruge tid på at lære dansk er nemlig en stor gevinst for arbejdsmiljøet på fabrikken.

- Det er jo enormt glædeligt, at flere af medarbejderne, der ikke kan dansk, ønsker at lære sproget. Det er med til at styrke kulturen på arbejdspladsen, både fordi de på sigt kan snakke med deres danske kollegaer, og fordi de informationer, der kører på info-skærme osv., er på dansk. Så hvis de for alvor skal fange essensen af, hvad Danish Crown er for en virksomhed, så er det vigtigt, at vi kan kommunikere godt sammen, siger Ole Carlsen.

#### **Dansk er svært, sønderjysk er sværere**

Tilbage i skurvognen fortæller Eyman, at han har arbejdet som advokat i 20 år i Syrien, og han drømmer om at blive så god til dansk, at han kan bruge det på en arbejdsplads sammen med sin erfaring som advokat.

Derfor dukker han også op hver gang, Svend Mikael Larsen underviser, indtil han til sommer skal op til en afsluttende danskprøve.

“

**Folk hernede snakker sønderjysk, og det kan vi slet ikke forstå.**

”

*Ahmad, slagterimedarbejder.*

#### **Kultur på arbejdspladsen**

Ole Carlsen bliver glad hver tirsdag og torsdag, når han fra sit vindue på kontoret kan se, at der er lys i skurvognen på parkeringspladsen.



# Man kan lave mere fis med hinanden

*Der er respekt omkring, at flere af de udenlandske medarbejdere på slagteriet gerne vil lære dansk og gør en indsats for det.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen | **Foto:** Red Star Photography

- Dansk er svært, men Svend er super god, siger Eyman, og de to andre er hurtige til at bakke ham op i det udsagn.

- Det er svært at lære dansk, men vi kan godt snakke det lidt nu. Problemet er bare, at folk hernede snakker sønderjysk, og det kan vi slet ikke forstå, siger Ahmad.

Og da skribenten af denne artikel fortæller, at han også har svært ved at forstå sønderjysk, puster Ahmad næsten opgivende ud og tørrer sved af panden, inden han begynder at grine.

- Hvis du heller ikke kan forstå sønderjysk, så bliver det godt nok svært. Men vi skal nok blive gode til dansk, siger Ahmad. ●



**Torben Lauritzen**  
*Udbening*

Vi har flere syrere i vores afdeling, og nogle af dem har været igennem danskundervisningen. Det betyder da meget, at vi i højere grad kan snakke med dem, selvom det stadig kommer til at tage noget tid, før de er flydende på dansk.

Der er stadig en udfordring i, at vi skal blive bedre til at snakke sammen. Men jeg kan også godt forstå, hvis de er en smule usikre på at skulle snakke dansk med os, fordi de måske tænker, at de ikke er gode nok til det. Det kender man jo godt selv.

Men det er godt, at de gerne vil bruge tid på at lære sproget, det er jo en stor fordel på en arbejdsplads.



**Jørgen Majlund Nielsen**  
*Udbening*

Det har da stor betydning, at de gør en indsats for at lære dansk. Det gør det meget nemmere at kommunikere, og flere af dem kan allerede noget dansk, synes jeg.

Det betyder jo, at man kan lave mere fis med hinanden, som kollegaer jo gør, og på den måde komme hinanden ved.

For når først man kan tale samme sprog, så synes jeg ikke, man tænker over, hvilken nationalitet folk har. Vi joker alle sammen med hinanden.

# Group Procurement leverede langt over budget

*En del af Danish Crowns strategi er at finde besparelser på indkøb. Den proces er startet godt med resultater over budget, men der er stadig masser af potentiale endnu.*

**G**roup Procurement lykkedes med at lave langt større besparelser, end det var budgetteret i regnskabsåret 2018/19.

Det var budgetteret, at Group Procurement skulle finde besparelser for 136 millioner kroner, men det lykkedes at finde besparelser for hele 175 millioner kroner.

“

***Det gode resultat skyldes ganske enkelt, at vi lykkedes med at arbejde hurtigere, end vi havde regnet med.***

”

*Lars Feldskou, Group Procurement.*

- Det er selvfølgelig dejligt, at vi har leveret et flot resultat. Det skyldes blandt andet, at vi har fået trænet alle vores medarbejdere i en standardiseret proces, i værktøjer og i metoder til at gå til opgaverne på. Derudover har samarbejdet mellem Group Procurement og de forskellige forretnings-enheder været rigtig godt, siger Lars Feldskou, der er Senior Vice President i Group Procurement

## **Arbejdet gik hurtigere end forventet**

Det var især på reservedelsområdet, at det lykkedes Group Procurement at finde besparelser. Her blev der sparet 46 millioner kroner i 2018/19, mens der blev sparet 40 millioner kroner på emballager.

Lars Feldskou fortæller, at de ekstra besparelser, som det lykkedes at finde i 2018/19, er et udtryk for, at tingene gik hurtigere end forventet.

- Vi havde fundet alle 175 millioner kroner på et eller andet tidspunkt, så det er ikke fordi, vi blev overrasket som sådan. Det gode resultat skyldes ganske enkelt, at vi lykkedes med at arbejde hurtigere, end vi havde regnet med. Det skyldes igen det gode samarbejde med forretnings-enhederne og de klare arbejdsprocesser, siger Lars Feldskou.

## **Klart fokus i 2019/20**

Selvom det lykkedes Group Procurement at finde besparelser for 175 millioner kroner i 2018/19, er der stadig masser af besparelser at finde endnu, siger Lars Feldskou.

I det igangværende regnskabsår er fokus nu kommet til områder, hvor der stadig er mange penge at hente, men som også kræver et stort samarbejde.

- Vi har et stort fokus på logistikområdet, investeringer i vedligeholdelse og indirekte omkostninger som rengøring, arbejdstøj, vand, el osv. Områder uden varenumre. På de områder er der ringe gennemsigtighed og derfor ofte dårlige priser for os. Der ligger et kæmpe potentiale der og venter på at blive forløst, siger Lars Feldskou. ●

*Et af Group Procurements fokusområder er blandt andet antallet af papkasser. Danish Crown bruger lige nu næsten 1.600 forskellige typer bølgepapmaterialer, og det skal reduceres.*





*Charlotte Fussing laver tasker af brugte materialer fra slagterierne.*

## Gamle flag og gummistøvler bliver til unikke tasker

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen | **Foto:** Anders Faber

**P**å Danish Crowns slagterier og fabrikker bruges der selvfølgelig meget udstyr, når alle medarbejdere skal klædes ordentligt på og have de rette værktøjer til at udføre arbejdet.

Men hvad skal der ske med det udstyr, når det er så brugt, at det ikke længere kan bruges til medarbejderne?

Det spørgsmål stillede Charlotte Fussing, der arbejder i besøgsafdelingen på slagte-

riet i Horsens, sig selv og kom op med en god idé.

Hun satte sig nemlig for at lave de brugte materialer om til smarte tasker.

- Nu har vi jo meget fokus på bæredygtighed i koncernen, og da jeg var rundt at se alle vores slagterier og fabrikker i Danmark, kunne jeg se, at der var mulighed for at bruge al det materiale, som vi ikke længere skal bruge. Og da jeg er

en ret kreativ person, tænkte jeg, at det kunne være spændende at lave tasker ud af det, siger Charlotte Fussing.

### **Alle tasker er unikke**

Derfor satte Charlotte Fussing sig for at få indsamlet gamle flag, bannere, gummistøvler og andre materialer, som vi ikke længere skulle bruge, fra vores slagterier og fabrikker.

Så har Charlotte Fussing ellers haft saksen, gaffertape og tegneredskaberne i brug for at lave det om til tasker.

- Vi har lavet cirka 200 tasker nu. Alle er jo unikke, fordi det er forskelligt materiale hver gang. Jeg laver en demo-model, og så får jeg en systue til at lave de endelige tasker bagefter. Det har været virkelig spændende at få lov til at bruge tid på dette projekt, siger Charlotte Fussing.

Det er endnu ikke endeligt, hvad der skal ske med de tasker, som Charlotte Fussing har produceret. ●

# Er du korrump?

*En ny politik for anti-korruption skal hjælpe os alle med at blive på den rigtige side af korruption.*

**I** Danish Crown tager vi naturligvis kraftigt afstand til korruption, og sådan skal det blive ved med at være.

Der kan dog opstå situationer, hvor man som medarbejder kan komme i tvivl om, hvorvidt det kan anses som korruption eller ej.

Derfor har Danish Crown i midten af januar lanceret en ny politik for anti-korruption, som gælder for hele koncernen. I politikken for anti-korruption er der en række standarder, man som medarbejder i Danish Crown skal rette sig efter, så vi som koncern sikrer, at vi ikke deltager i korrupte aktiviteter.

- Danish Crown er til stede i mere end 130 lande. Ca. 60% af disse lande kategoriseres af Transparency International som højrisikolande med hensyn til korruption. Derfor er det afgørende, at alle ved, hvordan man bliver på den rigtige side af korruption, siger Jais Valeur, koncern-direktør.

## **Korruption kan true forretningen**

Den nye politik for anti-korruption indeholder blandt andet regler for, hvilke gaver man som medarbejder må give og modtage. Det gælder også, hvis man skal ud at spise sammen med kunder og andre forretningsforbindelser.

Her er der i politikken indført en grænse på en 100 euro, der fungerer som en tommelfinger-regel for, hvornår gaver og

lignende skal godkendes af nærmeste chef.

Det vil sige, at en gave, du modtager af en kunde, ikke må have en værdi, der er større end 100 euro. Det samme gælder, hvis du vil give en gave til en kunde. Alt derover skal godkendes af din nærmeste chef.

Grænsen på de 100 euro siger dog i sig selv ikke noget om lovligheden.

- Vores forretning er ofte afhængig af forskellige godkendelser, certifikater, kunde-relationer, tilladelser og inspektioner af offentlige organer samt brugen af lokale agenter og rådgivere. Disse er alle områder, der almindeligvis er udsat for en høj risiko for korruption. Hvis vi bliver sat i forbindelse med korruption, vil det alvorligt true vores brand og forretning, siger Rasmus Højbo Schjoldager, Group Legal.

## **Regler vedkommer alle**

Den nye politik for anti-korruption gælder naturligvis alle medarbejdere i samtlige af Danish Crown-koncernens forretningsenheder i alle lande.

Men hvis man ikke som sådan har et lederansvar eller inviteres til middage med kunder og forretningsforbindelser – ja, hvad har det så af betydning at kende reglerne, tænker man måske.

Der er svaret ganske klart: Alle kan komme ud for situationer, hvor det er vigtigt at kende politikken for anti-korruption.

- Selvom man måske ikke tænker over det, har mange medarbejdere, også på slagterierne og fabrikkerne, i et eller andet omfang en kontakt med kunder, offentlige myndigheder, inspektions- og kontrolbureauer, leverandører af maskindele, håndværkere og serviceleverandører. Derfor er det vigtigt, at alle medarbejdere i koncernen kender reglerne, så Danish Crown fortsat kan operere inden for den rigtige side af korruption, siger Rasmus Højbo Schjoldager. ●



## **Fakta**

Danish Crown er ansvarlig for enhver korrupt aktivitet udført af vores medarbejdere, repræsentanter og tredjeparter (salgsagenter, distributører osv.), der handler på vegne af Danish Crown. Hvis reglerne bliver overtrådt kan det have meget alvorlige konsekvenser for Danish Crown og/eller den person, der begår overtrædelsen. Konsekvenserne kan blandt være store bøder, fængsling og negativ omtale.

Læs hele politikken for anti-korruption på [dailycrown.dk](http://dailycrown.dk)



*Bestikkelse kan komme i mange former. Alle kan komme ud for situationer, hvor det er vigtigt at vide, hvad man må og hvad man ikke må. Her er en kort gennemgang af fire forskellige former for bestikkelse.*

## Nepotisme

Nepotisme favoriserer familiemedlemmer, fx en leder, der udnytter sin magt og position til at tilbyde et ledig job til sin fætter, selv om fætteren ikke var den bedst kvalificerede kandidat.

## Bestikkelse

Bestikkelse er en betaling for en ydelse, som du ikke er juridisk berettiget til.

En bestikkelse kan være i form af kontanter eller likvide midler (såsom kuponer eller rabatter), men kan også være gaver, rejser, gæstfrihed og underholdning - dybest set alt, hvad der er af personlig værdi for modtageren. Lejlighedsvis gaver af beskeden værdi, reklameartikler med Danish Crown logo samt beskeden gæstfrihed og underholdning kvalificerer ikke som bestikkelse.

Både at give og modtage bestikkelse er ulovligt, og korrupsion er ulovligt, både når den finder sted mellem en offentlig og privat ansat, samt mellem privatansatte uden offentlig deltagelse.

## Returkommission

Returkommission er en ulovlig betaling, der er tænkt som kompensation for en fordelagtig behandling.

Returkommission kan være i form af kontanter, gaver, kredit eller andet af værdi. At betale eller modtage returkommission er en korrupt praksis, der skal påvirke en medarbejders evne til at træffe upartiske beslutninger.

Returkommission kan antage mange former, men afgørende er et element af hemmeligt samarbejde mellem to parter. Et eksempel er, når en kunde godkender en faktura for varer vel vidende, at regningen er alt for stor, fordi vedkommende accepterer en returbetaling eller en anden form for belønning (returkommission).

## Smørepenge

Smørepenge er en betaling for at muliggøre eller fremskynde en ellers legitim service, f. eks betaling af et "administrationsgebyr" for at fremme fortoldningen.

Brian Damgaard er  
ved at gøre klar til  
dagens produktion  
af hønsefond.

# Møgvej er Mouvej og betyder travlhed i Esbjerg

*Der sendes i disse måneder mange tusinde Mou-supper ud i de danske supermarkeder, og der kræses for hver og en af supperne på Danish Crown Foods-fabrikken i Esbjerg.*





||

**Vi laver jo fonderne på præcis den samme måde, som hvis man selv laver suppe fra bunden derhjemme.**

||

*Brian Damgaard, medarbejder.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen

**Foto:** Red Star Photography

**P**å trods af store mængder regn og plusgrader, afslører kalenderen, at det er vinter, og det betyder, at det er højsæson for suppe.

Det mærker man på Danish Crown Foods-fabrikken i Esbjerg, hvor de berømte Mou-supper bliver lavet.

Selvom de på fabrikken altid forbereder sig på høj-sæsonen ved at producere til lager inden, produceres der stadig i starten af januar på fuld damp for at følge med efterspørgslen.

Afsætningen mangedobles nemlig fra sommer-månederne til oktober til februar, som er højsæsonen.

- Vores højsæson løber over cirka fem måneder hvert år, og det giver os mulighed for at forberede os inden ved at fylde lagrene op. Alligevel er efterspørgslen så stor i øjeblikket, at vi producerer på fuld kapacitet her i starten af januar for at forsyne forretningerne resten af højsæsonen, fortæller Rolf Hansen, der er fabrikschef på Danish Crown Foods-fabrikken i Esbjerg.

### **En god fond tager tid**

Selvom der travlt, og efterspørgslen på suppe er stor lige nu, kan man ikke skynde på en Mou-suppe. På fabrikken i Esbjerg laves der nemlig ingen krum-spring for at få den kraftfulde, gode smag, som kendetegner en Mou-suppe.

Det er det første stop på Rolf Hansens rundtur på fabrikken beviset på. Det er nemlig rummet, hvor de forskellige slags fond bliver lavet i de fire 9.000 liter store beholdere.

*Læs mere på næste side →*

Denne torsdag er det Brian Damsgaard, som oprindeligt er uddannet kok og har arbejdet på slagteriet i Esbjerg, indtil det lukkede, der er ved at gøre beholderne klar til at lave den fond, som skal bruges til morgendagens suppeproduktion. Her er der ingen hokuspokus.

“

**Vi laver det bare suppe i meget større skala, og så tager det den tid, det tager.**

”

*Brian Damsgaard, medarbejder.*

- Vi laver jo fonderne på præcis den samme måde, som hvis man selv laver suppe fra bunden derhjemme. I morgen skal vi producere hønsekøds-suppe, så det er en hønse-fond, jeg er ved at gøre klar til. Derfor fylder vi beholderne med vand, friske suppe-høns og friske suppe-urter, og så er det ellers klar til at koge ved 98 grader i otte timer natten over, fortæller Brian Damsgaard.

- Brian har været her i godt syv år nu, og på et tidspunkt mente han, at han kunne lave suppen bedre efter hans egen opskrift i fabrikkens prøvekøkken, indskyder Rolf Hansen.

- Det skulle han have lov til at prøve, og så var der blindsmagning blandt medarbejderne i kantinen, hvor de skulle vælge, hvilken en af supperne, der var bedst, fortæller Rolf Hansen.

Brian Damsgaard griner, mens fabrikschefen fortæller historien og giver så selv slutningen på historien.

- Det blev helt dødt løb mellem de to. Det viser jo bare, at vi altså laver Mou-supperne efter alle de gode, gamle suppe-forskrifter. Præcis som Mou altid har gjort. Vi laver det bare i meget større skala, og så tager det den tid, det tager at lave en god fond, siger Brian Damsgaard.

#### **Friske og gode råvarer**

Det næste stop på Rolf Hansens rundvisning af fabrikken er det rum, hvor fonden bliver sendt ind, når den er færdigkogt, hvorefter den laves til færdig suppe.

Denne dag er det gullasch-suppe, der bliver lavet hele dagen. I alt 70.000 enheder, som er fabrikkens maksimumskapacitet pr. dag.

*Mou-supperne er suveræn markedsleder i Danmark.*

Inde i det store rum bliver man nærmest bombarderet med dufte-indtryk fra fonden, fra de friske grøntsager, som er klar til at blive blandet i, og det knuste hvidløg.

Den del har medarbejderen Arvid Juncher helt styr på.

- Herinde laver jeg en jævning med tomatpure, som jeg blander sammen med fonden. Så bliver det ellers blandet sammen med oksekød fra kraftbenene, kartofler, champignon, gulerødder osv. og til sidst tilføjes hvidløg og flåede tomater. Så begynder det at være en rigtig lækker suppe, fortæller Arvid Juncher,

“

**Mou er suppernes konge på det danske detailmarked.**

”

*Kasper Juul Christensen, direktør for convenience.*

Når supperne er lavet færdige og forlader Arvid Juncher, bliver de pakket i Mou-emballagen og sendt gennem det lange frysebånd.

*De mange tusinde Gullasch-supper er på vej til at blive frosset ned.*



Arvid Juncher i gang med at færdiggøre dagens produktion af Gullasch-supper.

Den tur tager 140 minutter, og derefter er supperne dybfrosne og klar til at blive pakket og sendt ud til kunderne.

### Mou er suppernes konge

Der er ikke noget at sige til, at der er travlt med at lave Mou-supperne på Danish Crown Foods-fabrikken i Esbjerg.

Kasper Juul Christensen, der er direktør for convenience i Danish Crown Foods, fortæller nemlig, at de foreløbige måneder i denne suppesæson har været gode for Mou-supper.

- Kigger vi på tallene fra september til og med december 2019, så har Mou-mærket en samlet markedsandel på 53%, når man måler på værdi. Det er en stigning på 1% i forhold til samme periode året før. Så Mou er suppernes konge på det danske detailmarked, hvor der er stor afstand ned til det næststørste mærke, siger Kasper Juul Christensen. ●

Danish Crown Beef er den sidste forretningsenhed, hvor ændringen foretages, så Danish Crowns CEO bliver født formand for bestyrelsen.



# Justeringer skal udvikle Danish Crown Beef

*Der justeres på rollefordelingen mellem Kreaturforum og Danish Crown Beefs bestyrelse, så der i fremtiden kan leveres endnu bedre service til ejerne.*

**Tekst:** Jens Hansen

**Foto:** Morten Faueryby

**D**er skal gøres mere for ejerne, og samtidig skal forretningen udvikles med det mål at fremtidssikre oksekødets plads på middagsbordene og løfte afregningen til ejerne.

Fremadrettet skal Kreaturforum have mere fokus på at sikre og udvikle det udvalg af service og koncepter, Danish Crown Beef tilbyder andelshaverne.

Samtidig skal bestyrelsen i Danish Crown Beef i højere grad bruge sine kræfter på den kommercielle del af forretningen.

Derfor ændres rollefordelingen i Danish Crown Beefs bestyrelse, så Danish Crowns Group CEO – præcis som det er tilfældet i Danish Crowns øvrige forretningsenheder – er født formand for bestyrelsen, mens formanden for Kreaturforum er næstformand.

- Gennem de seneste år har vi ensrettet ledelsen af koncernens forretningsenheder med det klare formål at styrke driften af Danish Crown til glæde for vi ejere. Danish Crown Beef er den sidste forretningsenhed, hvor vi foretager denne ændring, og det er vigtigt for mig at understrege, at ejernes indsigt og indflydelse er uændret, siger Danish Crowns formand Erik Bredholt.

Samtidig oprettes der et nyt ejerudvalg under Kreaturforum, som består af de ni kreaturandelshavere som er valgt til Danish Crowns repræsentantskab, hvor der bliver fokus på ejerservice og udvikling af markedsrettede koncepter. ●

Tekst og foto: Michael Ravn

## Claus Hein bliver ny direktør i Friland

**S**om annonceret i slutningen af oktober forlader den nuværende CEO Henrik Biilmann direktørstolen i Friland A/S med udgangen af januar 2020. Hans afløser bliver Claus Hein, der indtil nu har været salgsdirektør i Danish Crown Beef.

- Vi er meget glade for at kunne meddele, at den nye Friland-direktør er fundet i egne rækker med Claus Hein, der tiltræder senest 1. marts. Claus Hein har et nært kendskab til og forståelse af hele værdikæden med stærke relationer til både andelshavere og kunder, og han er desuden et meget velkendt og vellidt ansigt på tværs af koncernen, så vi føler, at vi i Claus Hein har fundet den helt perfekte kandidat, siger Kasper Lenbroch, der er CEO i Danish Crown Foods, som Friland organisatorisk hører under i Danish Crown-koncernen.

Claus Hein glæder sig til sin nye rolle.

- Jeg glæder mig fantastisk meget til den spændende opgave, som det er at stå i spidsen for Friland. Jeg betragter Friland som et helt unikt flagskip i branchen, og jeg vil jage en fortsat udvikling og vækst på basis af de meget stærke værdier, troværdighed og ansvarlighed, der alle er helt essentielle elementer i Frilands DNA. Det ser jeg enormt meget frem til at videreføre i samarbejde med organisationen, siger Claus Hein. ●

*Claus Hein har indtil nu været salgsdirektør i Danish Crown Beef, men han kender Friland indgående som bestyrelsesmedlem.*



# Det røde Ø-mærke fylder år, og Friland bakker op

**D**et røde statskontrollerede Ø-mærke fylder 30 år i 2020 og sidder på et stigende antal af de varer, danskerne putter i indkøbskurven. Mærket spiller en væsentlig rolle for, at Danmark har det ubestridte verdensmesterskab i økologi.

- Ø'et er blandt de mest anerkendte og velkendte mærker i Danmark. Friland scorer også højt på listen over troværdige brands blandt forbrugerne, og der er ingen tvivl om, at det røde Ø på Friland Økologi bidrager til den opfattelse, siger Henrik Biilmann, der er direktør hos Friland.

Friland vil for at bakke op om jubilæet og vise sin anerkendelse til mærket give forbrugerne mulighed for at læse en række portrætter af personer, der har været med til at forme økologien gennem de 30 år. Disse vil blive lagt på Friland.dk samt Frilands Facebook-side.

- Økologien står ikke stille, og der har selvfølgelig været en lang række mennesker indover gennem de 30 år. Vi har udvalgt nogle af de personer, som har arbejdet med økologien hos og omkring Friland, siger Maria Bast, der er marketing manager hos Friland.

Det første portræt kan allerede findes på Friland.dk og er med frilandmand Hans Erik Jørgensen, der leverer grise til Friland Økologi.

- Som jeg ser det, har det været altafgørende for udbredelsen af økologi i Danmark. Stort set alle danskere kender mærket og har stor tiltro til det. Det betyder dog ikke, at hverken mærkningsordningen eller os økologer skal ligge på den lade side. Økologien er under konstant udviklingen, og mærket skal selvfølgelig bidrage til, at danskerne kender til hele den økologiske fortælling, siger Hans Erik Jørgensen i portrættet. ●

*Det røde Ø-mærke er en helt integreret del af det danske detailmarked. Faktisk viste en undersøgelse fra 2016, at alle respondenter kendte mærket.*



## Pause-Kroge

### Sådan løser du Sudoku

Sudoku udfyldes ved at skrive tal i de tomme felter, så hver vandret række, hver lodret række og hver af 3x3-kasserne indeholder tallene 1-9.

God fornøjelse!

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

A - Let

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

B - Svær

## Kort nyt



### Krogens redaktør stopper

Efter 14 år med ansvaret for intern kommunikation og medarbejderbladet Krogen stopper Lisbeth Carøe i Danish Crown Kommunikation og fritstilles fra fredag 24/1.

Lisbeth kom til Danish Crown i 2006 og var med til at bygge kommunikationsafdelingen op som en både producerende og rådgivende funktion.

Gennem alle årene har Lisbeth været ansvarlig for kommunikationen til virksomhedens medarbejdere. Som redaktør af Krogen har hun sat varige spor ved at sætte retning og sikre, at budskaberne er formidlet til medarbejderne i et enkelt og forståeligt sprog.

Jeg ønsker Lisbeth alt det bedste i hendes videre udvikling og tak for den store indsats, hun har leveret for kommunikationen i Danish Crown.

*Astrid Gade Nielsen.*

# Erik Bredholt genvalgt som formand

Tekst: Jens Hansen

**E**rik Bredholt blev genvalgt som formand for Danish Crown AmbA, da bestyrelsen den 16. december konstituerede sig i forlængelse af valget til bestyrelsen.

Asger Krogsgaard blev genvalgt til næstformand for AmbA-bestyrelsen, og der var der også genvalg til de tre medlemmer af bestyrelsen i Danish Crown A/S, som vælges blandt grise-andelshavernes bestyrelsesmedlemmer.

Søren Bonde, Palle Joest Andersen og Peter Fallesen Ravn får følgeskab af Karsten Willumsen, der som formand for Kreaturforum er født medlem af A/S-bestyrelsen. Karsten Willumsen er nyvalgt og afløser Peder Philipp. ●

*Den samlede  
bestyrelse for  
Danish Crown  
AmbA.*



## Pausekrogen

Her er løsningerne  
på Sudokuopgaverne  
på side 21.

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

Løsning A

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

Løsning B

11. februar – 24. marts

# Jubilare

## Pork

### Blans

01. marts

35 års jubilæum

**Arne Rosendahl**

Teknisk afdeling

17. marts

40 års jubilæum

**Jan Hahn**

Salteri

## Herning

20. februar

25 års jubilæum

**Henrik Krogh**

Skærestue 3

03. marts

40 års jubilæum

**Carl Peter**

**Thomsen**

Planlægning

14. marts

35 års jubilæum

**Dan Pedersen**

Skærerstue 1

Horsens

11. februar

40 års jubilæum

**Erik Daugaard**

Kam/Bryst

11. februar

40 års jubilæum

**Johnny Hugo**

**Nielsen**

Kam/Bryst

19. februar

30 års jubilæum

**Huu Thanh**

**Nguyen**

Forender

05. marts

40 års jubilæum

**Henning**

**Mouritsen**

Opskæring

10. marts

40 års jubilæum

**Finn Ingstrup**

**Christensen**

Kam/Bryst

19. marts

30 års jubilæum

**Kjeld Rousing**

**Sørensen**

Opskæring

20. marts

25 års jubilæum

**Jimmi Henry**

**Daucke**

Pakkeri

## Ringsted

10. marts

40 års jubilæum

**Jørgen Ove**

**Pedersen**

Skærestue 4

19. marts

30 års jubilæum

**Flemming Bruhn**

**Rasmussen**

Teknisk-afdeling

## Rønne

26. februar

30 års jubilæum

**Knud E.**

**Mortensen**

Udbening

## Sæby

13. februar

25 års jubilæum

**Ove Kjær**

Brystflæsk-afd.

18. februar

35 års jubilæum

**Hans Henrik**

**Larsen**

Pakkeri

27. februar

25 års jubilæum

**Carl Poulsen**

Opskæring

27. februar

25 års jubilæum

**Henrik Larsen**

Slagtegang

05. marts

30 års jubilæum

**Johnny Andersen**

Opskæring

05. marts

35 års jubilæum

**Danny M. R.**

**Nielsen**

Pakkeri

06. marts

25 års jubilæum

**Jan Nielsen**

Slagtegang

06. marts

25 års jubilæum

**Henrik Jensen**

Brystflæsk

13. marts

25 års jubilæum

**Mereta Engen**

Kam-afdelingen

13. marts

25 års jubilæum

**Laurits**

**Engelbrecht**

**Rohde**

Kam-afdelingen

## Beef

### Holsted

05. marts

30 års jubilæum

**Karsten Knudsen**

Skærestue

12. marts

35 års jubilæum

**Anders Bjerg**

**Andersen**

Skærestue

13. marts

25 års jubilæum

**Claus Petersen**

Maskinafdeling

## Foods

### Svenstrup

23. februar

35 års jubilæum

**Niels Risgaard**

Salami, stop

### Vejle Nord

03. marts

40 års jubilæum

**Dorte Abildgård**

Lager

## DAT-Schaub

### Blans

20. februar

35 års jubilæum

**Lone Lauritzen**

## Herning

25. februar

35 års jubilæum

**Johnny Graversen**

## 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**  
Arbejdsmiljø-  
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,  
Danish Crown  
Foods  
Svenstrup



**Arne Skov**  
Produktions-  
medarbejder,  
Danish Crown  
Beef  
Holsted



**Charlotte Vollmer**  
HR-konsulent  
Danish Crown  
Pork  
Sæby



**Michael Ravn**  
Kommunikationsansvarlig,  
Danish Crown  
Foods



**Daniel Winther Pedersen**  
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 mail til Krogens nyhedsmail [newsroom@danishcrown.com](mailto:newsroom@danishcrown.com)



# Hovedet højt og snuden i sporet

**D**e seneste uger har det for alvor bidt sig fast, at det går godt for Danish Crown og de danske landmænd, der lever af griseproduktion. Uanset hvor jeg kommer hen i Danmark, bliver jeg mødt med anerkendelse og respekt for den optur, vi har oplevet det seneste år.

Grundlæggende skyldes opturen det tragiske udbrud af Afrikansk Svinepest i Kina, men det er den flid og entusiasme, i hver dag lægger i jeres arbejde, der gør, at den pris, som vi lige nu kan betale vores ejere for deres grise, er historisk høj, sammenlignet med EU-indekset og den tyske notering. Det har vi alt mulig grund til at glæde os over.

Jeg vil ikke være lyseslukker, for vi skal tillade os selv at holde hovedet højt lige nu og nyde det, vi præsterer, men samtidig er det lige så vigtigt, at vi holder snuden i sporet, og fortsætter det målrettede arbejde med de spor, vi har lagt ud med 4WD-strategien.

At vi står så stærkt lige nu, er ikke kommet af sig selv. Vi har haft benhårdt fokus på omkostninger og effektivitet. Vi har taget de rigtige beslutninger. Vi har kort sagt tænkt os om. Det skal vi holde fast i.

Vi er startet året med rigtigt gode månedsresultater. Retningen er rigtig i alle business units. Vi ser fremgang og forbedringer i alle dele af forretningen. Det er dog ikke ensbetydende med, at vi kan læne os tilbage.

Beef er udfordret af et trægt marked for oksekød i Europa. Det skal dog ikke skygge for, at der er blevet taget hånd om de udfordringer, der kostede på indtjeningen sidste år. Det er et langt sejt træk, og vi er ikke i mål, men der er reageret og resultaterne begynder allerede at vise sig.

Når det går godt, så viser al erfaring, at en organisation ubevidst får en tendens til at sætte for mange nye projekter i søen. Vi skal følge planen og ikke lade os friste af alle de

nye muligheder. Vi skal være omhyggelige og holde fast i, at alt, hvad vi arbejder med, skal gøre en forskel og bidrage til at fastholde forspringet til vores konkurrenter.

Jeg har for nyligt været i Harlem og set Danish Crown Foods' nye baconfabrik. Det er et imponerende anlæg, og samtidig var det en fornøjelse at se, hvordan bæredygtighed er tænkt ind i byggeriet med blandt andet solceller på taget.

Apropos bæredygtighed, så har jeg været til møde med to ministre og de andre formænd for den danske regerings 13 klimapartnerskaber. Det var på en gang både fascinerende og skræmmende. Fascinerede fordi der virkelige sker noget, og ambitionerne er store, men også skræmmende fordi jeg synes, vi har fart på, men jeg må bare konstatere, at det går endnu hurtigere andre steder.

Vi har i mine øjne brug for en hurtig omstilling, for selv om vi viser tydelige fremskridt, kan vi godt havne i en situation, hvor fødevarereproduktionens andel af den samlede udledningen stiger, fordi de andre områder nedbringer deres klimaaftryk hurtigere, end vi er i stand til. Derfor har vi alle et ansvar for at holde momentum på bæredygtighedsagendaen.

Vi skal med andre ord have fokus på at bevare "sulten". Vi skal vise præcis den samme vedholdenhed, agilitet og omstillingsparathed, som vi gjorde, da vi stod i strid modvind for et år siden. Det gør vi bedst ved at holde fast i at have klare målsætninger for både salg og projekter på den helt korte bane.

God arbejdslyst. ●

Jais

“

**Alt hvad vi arbejder med, skal gøre en forskel og bidrage til at fastholde forspringet til vores konkurrenter.**

”

Jais Valeur,  
Koncernchef.

