



Jul i kantinen

s. 8-9



MEDARBEJDERNE FÅR ROS FOR ET GODT ÅR

Koncernchef Jais Valeur takker medarbejderne for en god indsats i 2017.

s. 24



97 ÅRS ERFARING MØDES I HORSENS

Driftsleder Jørn Kjær (tv) viser 50 års jubilaren, den engelske slagter Geoff Bennett, rundt i Horsens.

s. 3



TULIP-MEDARBEJDER LAVER SJOVE SKULPTURER

Max H. Jacobsen er god til at lave sjove skulpturer. Så god, at han er kommet med i en kunstbog.

s. 14-15

INDHOLD

Snup et e-kursus

Stald-folk skal tage et online-kursus i hygiejne. Det er for at lære at undgå smitte med MRSA.

4



Fra afløser til ønskejob

Først var han ferie-afløser. Så blev han fast-ansat. Nu har han uddannet sig til sit ønskejob. Læs, hvad Thomas Harboe laver i dag

7

Fast grund under fødderne

Tulip i Vejle har ekstremt få ulykker. Blandt andet fordi fabrikken har skiftet en del af belægningen på gulvet, så medarbejderne ikke skvatter.

11-13



Sjov kunst

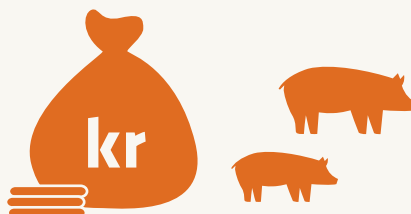
Max H. Jacobsen tilpasser ikke bare produkter på sit arbejde i Tulip. Han former også i sin fritid.

14-15

Håb om flere grise

Danish Crown dropper, at andelshaverne skal putte penge i virksomheden. Håbet er, at de i stedet vil udvide produktionen af slagtegrise.

6



Vi sætter rekord

Danish Crown-koncernen har klaret sig godt i 2016/17. Omsætningen når rekord-høje 62 milliarder kr. Se, hvordan dit selskab har præsteret.

16-19

Kirstens jul

Kirsten Sørensen har taget initiativ til, at den lokale børnehave har pyntet juletræerne i kantinen på slagteriet, hvor hun arbejder. Hun håber, det bliver en tradition.

8-9



62
milliarder

Tak for en engageret indsats

Medarbejdere i Danish Crown gør et godt og helhjertet stykke arbejde. Det er grundlaget for, at Danish Crown har haft et stærkt år.

24



Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,
8960 Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 7. december 2017
Oplag 3.500 eksemplarer

Koncept og design

Campfire & co

Tryk Stibo - Scanprint



Engelsk slagter får sit **ønske opfyldt**

Geoff Bennett fik et besøg på slagteriet i Horsens i jubilæumsgave.

Af Charlotte Hjerrild

Da den engelske slagter Geoff Bennett blev spurgt, hvad han ønskede sig i gave til sit 50 års jubilæum, var svaret "at se slagteriet i Horsens".

Det ønske blev opfyldt, da han fredag den 24. november besøgte Danish Crowns slagteri i Horsens. Han blev vist rundt af driftsleder Jørn Kjær, der selv har 47 års erfaring fra branchen.

- Det var spændende at møde ham og interessant at dele erfaringer. Det er sjældent, at man møder én, der har så lang en erfaring, siger Jørn Kjær.

Stor inspiration

Geoff Bennett arbejder hos Danish Crowns engelske datterselskab Tulip Ltd, hvor han har været på det samme slagteri i Ashton i 50 år. Derfor var det en stor oplevelse for ham at se det forholdsvist nye slagteri i Horsens.

- Geoff var meget imponeret. Især størrelsen og teknologien var noget af det, han kommenterede meget på.

Jørn Kjær, driftsleder.

- Det var helt tydeligt, at Geoff var meget imponeret. Især størrelsen og teknologien var noget af det, han kommenterede meget på, siger Jørn Kjær.

- Slagteriet, som han kommer fra i Ashton, er af ældre dato og har ikke samme teknologi, som vi har her. Det ligner et stykke hen ad vejen de slagterier, vi havde i Danmark for 30 år siden. Så jeg tror, det var en stor inspiration for ham, siger Jørn Kjær.

Ånder for branchen

Rundvisningen tog knap to timer, men de to erfarne slagtere kunne have brugt meget længere tid.

- Vi kunne sagtens have brugt hele dagen. Men Geoff havde sin kone med, og de to skulle videre til København for at fejre jubilæet sammen, siger Jørn Kjær.

Han er dog ikke i tvivl om, at Geoff Bennett nåede af få sit ønske opfyldt.

- Han virkede godt tilfreds med det hele. Hans kone sagde til mig, at han lever og ånder for slagter-branchen. Det gav han også klart udtryk for.

Det er ikke lykkedes Krogen at få fat i Geoff Bennett inden deadline.



Geoff Bennett (th) fik en god snak med driftsleder Jørn Kjær, da han besøgte Horsens. De to herrer har til sammen 97 års erfaring i slagteri-branchen. Foto: Danish Crown.



Husk at tage det nye kursus i hygiejne

Hvis du arbejder i stalden, så skal du tage et hygiejne-kursus inden den 1. februar 2018.

Af Charlotte Hjerrild

Det er vigtigt at have styr på hygiejnen, når du arbejder med levende grise. Det er blandt andet for at undgå, at du bliver smittet med MRSA.

Derfor skal alle, der arbejder i stalden, tage et kursus i hygiejne.

- Kurset er et e-learning-program, så det kan tages ude på fabrikkerne. Det tager cirka to timer at gennemføre, og mester sørger for, at medarbejderne får tid til det i løbet af arbejdsdagen, siger arbejdsmiljø-chef Morten Pedersen.

Du skal have gennemført kurset senest den 1. februar næste år.

Risiko er minimal

- Risikoen for at blive smittet med MRSA er meget lille, hvis man arbejder med døde svin.
- Der er ingen risiko forbundet med at spise svinekød.

Kilde: Sundhedsstyrelsen.



De levende grise kan have MRSA. Derfor skal medarbejderne i stalden tage et hygiejne-kursus. Arkivfoto.

Slagteriet i Ringsted er godt i gang. En af medarbejderne i stalden, som har taget kurset, er Kim F. Rasmussen. Det er første gang, han har taget et kursus via e-learning.

God oplevelse

- Jeg synes, det var en positiv oplevelse og en fin måde at gøre det på. Der var nogle ting, jeg allerede vidste, men andre ting fik jeg lagt helt fast. Så det var godt at blive opdateret, siger han.

Kim F. Rasmussen kunne sidde i fred ved computeren på kontoret, mens han tog kurset, og det var nemt nok.

- Det var godt at blive opdateret.

Kim F. Rasmussen, staldmedarbejder.

Nemt at forstå

- Jeg kunne sagtens svare på spørgsmålene, for tingene blev forklaret grundigt. Jeg tror, de fleste vil kunne forstå det. Men hvis man har svært ved det, kan det selvfølgelig være en ulempe, at der ikke lige er nogen, man kan spørge til råds, siger han.

Det, tror Kim dog ikke, bliver et problem for særlig mange.

- Jeg har snakket med nogle kolleger, som også har taget kurset, og de har samme positive oplevelse som mig. Jeg har kun hørt en enkelt, som synes, det var lidt besværligt, siger han.

Dejlige størrelser

Tina Konge er arbejdsmiljø-kordinator i Ringsted, og hun har heller ikke hørt om medarbejdere, der har oplevet større problemer. Det regnede hun heller ikke med på forhånd.

- Staldfolk er jo en dejlig størrelse. De er vant til at skulle tage kursus i både det ene og det andet. Men det handler jo også om deres egen sikkerhed, og de vil gerne vide, hvordan de gør tingene rigtigt, siger hun.

Tina Konge håber, at kurset vil få en forebyggende effekt.

- Jeg tror, det er meget godt, at vi sikrer os, at alle ved, hvordan man for eksempel vasker hænder korrekt. Så undgår vi forholdsvis at sprede smitte, siger hun.

Specialiteter i din julegave

Tulip er gået sammen med stjernekok og gourmetslagter om nye produkter.

Af Micki Cheng

To af de produkter, som Tulip har udviklet til dette års julehandel, har medarbejderne også haft mulighed for at smage.

Julegaven indeholdt blandt andet en leverpostej og en sylte, som Tulip er gået sammen med Slagter Munch og stjernekokken Jesper Koch om at udvikle.

- Julen er en god anledning til at samarbejde med vores gode venner af huset. I julen er der højere efterspørgsel efter smagsoplevelsen og den gode historie, og det er lykkedes rigtig fint i samarbejdet med de to anerkendte fagfolk, fortæller Mads Lysgaard Thygesen fra Tulip.

Varer fra øverste hylde

Han er glad for det nye samarbejde, selv om han erkender, at kokken og slagterens kompromisløse tilgang til kvalitet kan være en udfordring.

- Det har været skønt at konstatere, at fabrikken i Aabenraa har kunnet levere på dette niveau. Det er vigtigt at vise, at Tulip-brandet også kan levere produkter fra den øverste hylde, mener han.



Blandt kødprodukterne i julegaven er i år leverpostej og sylte, der er skabt i samarbejde med Slagter Munch og tv-kokken Jesper Koch.

De to specialiteter tæller en jule-postej efter klassisk dansk opskrift med masser af bacon, rørt med fløde og tilsat champignon og en jule-sylte med højt indhold af kød og krydret med blandt andet løg, laurbærblade og rødvin.

Produkterne kan købes i alle store, danske supermarkeds-kæder som Føtex, Bilka, Kvickly, Meny og SuperBrugsen.

Ifølge Mads Lysgaard Thygesen har de danske detail-indkøbere taget godt imod nyhederne og har spurgt, hvornår der kommer mere ud af samarbejdet mellem Tulip, Jesper Koch og Slagter Munch.



KORT NYT

De er valgt af medarbejderne

En del af sæderne i Danish Crowns øverste myndighed, repræsentantskabet, er besat af medarbejder-valgte medlemmer.

Efter valg for nylig er det nu disse kolleger, der repræsenterer dig:

NNF'ere: Brian Vestergaard, Blans, Kurt Høj, Herning, Villy Petersen, Holsted, Klaus Olesen, Horsens, Thomas L.W. Hansen, Rønne, Lene Skeldal Eskesen, Sdr. Felding, Paul Sejer, Skærbæk, Henning Sørensen, Sæby, og Jan Trolle, Aalborg.

Håndværkere: Bjarne Blom, Blans.

Funktionærer i Pork: Peter Jørgensen Jun., Michael Wulsten og Michael N. Jespersen. Funktionærerne i Beef: Kurt Brade. Hovedkontoret: Kim Tovgaard.

God dialog i nyt SU

11 medarbejdere fra alle grene af virksomheden var den 5. og 6. december samlet i København til det årlige møde i Danish Crown-koncernens europæiske samarbejds-udvalg (ESU). Deltagerne bestod af kolleger fra datterselskaber i Polen, Sverige, Tyskland, Portugal, England og Danmark.

- Udvalget vælges for fire år af gangen. Denne gang var vi et helt nyt hold, der mødtes

for første gang. Det var godt at fornemme, at folk virkelig var klar på dialogen, fortæller Henrik Redmond.

Han er tillidsmand på Tulip i Vejle Nord og næstformand i udvalget.

Et møde i ESU foregår på samme måde som i et lokalt SU. Repræsentanter for ledelsen og medarbejderne mødes for at drøfte vigtige forhold på arbejdspladsen. Nu blot på tværs af selskaber og landegrænser.

- Vi havde en rigtig god snak om de problemstillinger, vi har i de forskellige lande. Vores udenlandske kolleger var meget interesserede i at høre mere om den danske model for arbejdsmarkedet, om sundhedsforsikring og arbejdsulykker, siger Henrik Redmond, der især er glad for én ting.

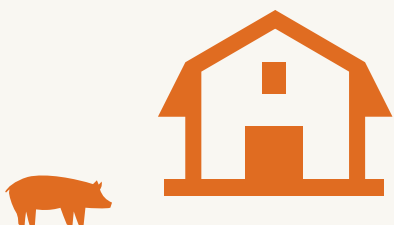
- Act as One er vigtigt. Vi skal have følelsen af at arbejde for samme virksomhed. Det synes jeg, man mærkede fra alle, siger Henrik Redmond.



De får flere penge

I stedet for at have penge bundet i Danish Crown får andelshaverne mulighed for at bruge dem på deres gård, for eksempel til at udvide produktionen af slagtegrise.

Her er to eksempler på, hvad nedlæggelsen af andelshaver-kontoen betyder:



- En ny-etableret landmand, der hvert år leverer 6000 grise, får en ekstra likviditet på omkring 75.000 kr. til driften



- En ejer, der over otte år har løftet sine leverancer fra 5.000 til 15.000 grise, får cirka 125.000 kr. ekstra.

Danish Crowns nye tiltag giver håb om flere slagtegrise

Ejerne får frigivet penge fra deres andelshaver-konto.

Af Jens Hansen og Lisbeth Carøe

Danish Crown går nye veje for at lette de økonomiske byrder for andelshaverne. Tanken er, at et nyt initiativ skal gøre det nemmere for unge landmænd at etablere sig, og at det skal øge antallet af slagtegrise.

Det sker ved, at Danish Crown vil afskaffe den såkaldte andelshaver-konto. Det er en konto, som andelshaverne har betalt ind til gennem en årrække, hvor de har sat et beløb ind pr. kilo.

Danish Crown vil nu gøre nu op med det princip.

- Vi vil være selskabet for dem, som vil sikre og udvikle produktionen af slagtegrise.

Erik Bredholt, bestyrelses-formand.

Vil holde grisene i Danmark

- En af de helt store opgaver, når man skal etablere sig som producent af slagtegrise, er at skaffe likviditet. Den udfordring vil vi gøre, hvad vi kan, for at løse. Derfor har vi lavet en plan for at afskaffe andelshaver-kontoen, der samtidig gør det mere attraktivt for alle

at udvide deres produktion af slagtegrise, siger bestyrelses-formand Erik Bredholt.

- Vi vil være selskabet for dem, som vil sikre og udvikle produktionen af slagtegrise sammen med os. I mine øjne vil denne ændring være et stort skridt i retning af at kunne holde flere smågrise i Danmark, så vi både kan skabe flere arbejdspladser på slagterierne og løfte eksporten, siger han.

1,5 milliarder kr. på konto

Første skridt er at stoppe indbetalingerne på ejernes andelshaver-konti i Danish Crown med virkning fra regnskabs-året 2017/2018. Det betyder, at der ikke som hidtil tilbageholdes 15 øre pr. kilo for grise og 30 øre pr. kilo for kreaturer af restbetalingen, når den sendes ud til ejerne i december 2018.

I alt har andelshaverne 1,5 milliarder kr. til at stå på deres personlige andelshaver-konto. De vil efter planen få pengene tilbage over otte år. Første gang bliver i regnskabs-året 2020/21.

Danish Crown skal udvikles

Erik Bredholt mener, at Danish Crown er et økonomisk stærkt selskab, og derfor er det forsvarligt at tage det nye skridt med at nedlægge andelshaver-kontoen.

- Vi har stadig kapital til vækst og udvikling af virksomheden, siger bestyrelses-formanden.



KORT NYT

1200 km medister til julebordet

Mange synes, at medisterpølse er en rigtig julepise. Derfor er produktionen hos Tulip i Herning på sit højeste her i slutningen af året.

- På de helt store dage ryger der over 140.000 bakker medister af sted til kunderne, og i julemånederne produceres der rundt regnet 1.000 tons medister. Det svarer til ca. 1200 km medisterpølse, fortæller direktør Allan Ernstrøm.

Samtidig kan Tulip glæde sig over at klare sig godt i en blind-smagning af medisterpølser hos Dagrofa. Her snupper Tulip otte pladser i top 10.

Helt præcist indtager en variant af en julemedister fra Tulip de første seks pladser plus nummer otte og ni.

- Det er jo et glimrende resultat. Vi er ret stolte af her i Herning, at vi præsterer så godt i en blindsmagning hos en kunde, siger Allan Ernstrøm.



- Jeg trængte til noget nyt

Thomas Harboe skiftede spor og blev ferie-afløser. Nu er han arbejdsstudie-tekniker og glad for sin nye karriere.

Af Micki Cheng

For Thomas Harboe blev beslutningen om at blive ferie-afløser på Tulips fabrik i Svenstrup til en helt ny karriere. Det er han glad for i dag.

Thomas Harboe begyndte i 2011 som ferie-afløser i produktion i Slicer Nord. Det var familien, der lokkede ham til at søge stillingen. Både hans storesøster, lillesøster og svoger var dengang ansat i produktionen på fabrikken, og selv arbejdede han som lastbil-chauffør.

Skulle bare tjene nogle penge

Men de skiftende arbejdstider og børn derhjemme gjorde, at det passede ham godt at prøve noget nyt.

- Det var bare et sommerferie-job for at tjene penge og for at få hjemmefronten til at gå op – jeg trængte simpelthen til et karriere-skifte.

- Men så blev jeg hængende, og jeg er stadig utroligt glad for at være her. Jeg havde ikke troet, at jeg skulle ende her, men det har været et naturligt skridt for mig, fortæller Thomas Harboe.

Stor omvæltning med nyt job

Efter nogle år i produktionen blev stillingen som arbejdsstudie-tekniker ledig i 2016. Thomas Harboe havde ingen erfaring med området, men blev opfordret til at søge stillingen alligevel.

- Min kollega stak lidt til mig for at få mig til at søge stillingen. Jeg har altid haft gode

ideer til forskellige former for optimering. Bedst, hurtigst, nemmest – sådan er jeg. For det skal være ordentligt, men gøres på den nemmeste måde.

- Jeg havde på ingen måde regnet med at få jobbet, da de søgte en kandidat med erfaring – men vupti, så var jobbet der, fortæller han.

- Det har været noget af en udfordring og omvæltning i min dagligdag. Pludselig var jeg ikke længere på gulvet, men var på den anden side. Før havde jeg ikke den store forståelse for, hvordan akkorder og produktionen er bygget op – men det har jeg nu, og så er det til min fordel, at jeg også har været på gulvet, fortæller han.

Glad for at kunne gøre karriere

Thomas Harboe har på ingen måde fortrudt sine valg.

- Det, jeg arbejder med i dag som arbejdsstudie-tekniker, er simpelthen så spændende. Jeg brænder rigtig meget for området, og jeg er glad for, at jeg har fået muligheden for at forfølge denne karriere-vej.

- Der er rigeligt at tage fat i, og jeg føler mig udfordret i hverdagen på den fede måde. Jeg har været glad for de udviklings-muligheder, som jeg har haft i Tulip. Det beviser, at hvis man arbejder hårdt nok og løfter i flok, er der rig mulighed for at gøre en god karriere i virksomheden, siger Thomas Harboe.



Thomas Harboe kan godt lide, at der er mulighed for at udvikle sig som produktionsmedarbejder i Tulip. Foto: Tulip.

Fun fact

- Thomas Harboes storesøster begyndte hos Tulip i Svenstrup i produktionen
- Hun blev senere tidsstudie-tillidsrepræsentant og arbejder nu i NNF
- Hans lillesøster arbejder stadig på fabrikken
- Svogeren er gået på efterløn.



- Er det her de slagter mælk?

Kantinen i Holsted er i år blevet pyntet op til jul af lokale børn.

Af Charlotte Hjerrild
Foto Claus Petersen

For en måned siden begyndte 22 børn fra Holsted Børnehave at klippe og klistre alverdens julepynt. Pynten havde de med, da de den 30. november kom på besøg på slagteriet i Holsted.

- Er det her, de slagter mælk, lød en barnerøst som det første, da flokken ankom.

Børnene var åbenbart ikke helt med på, hvor mælk og kød kommer fra, men julepynten – det havde de styr på. De to juletræer i kantinen blev pyntet med farverige guirlander i lange baner, og i vinduerne blev der hængt nisser og julemænd.

Pølser og sne

Da kantinen var blevet dækket med julepynt, var det tid til et velfortjent hvil, mens der blev serveret formiddags-pølser og brød. Oscar var et af de besøgende børn. Hans mor, Camilla Nielsen, arbejder i ekspeditionen. Han havde glædet sig længe.

- Det er sjovt. Vi har lavet mange nisser.

Oscar, børnehavebarn.

- Det er sjovt. Vi har lavet mange nisser, siger Oscar, mens han gumler på sin pølse.

Han blev dog hurtigt afbrudt, da han kom til at kigge ud af vinduet. For netop som der blev gnasket ihærdigt, begyndte sneen at dale. Det fik samtlige børn til smide pølserne og fare hen til vinduet for at kigge ud.

- Det er bare alletiders idé. Her er en helt anden stemning i dag.

Lars Kristensen, arbejdsmiljørepræsentant.



Det gav smil på læben, at der var liv på gangen.



For første gang blev juletræerne i kantinen pyntet, og der blev sunget glade julesange.

- Se, det sner, det sner, blev der råbt på kryds og tværs.

En særlig dag

Idé-damen bag var Kirsten Sørensen. Hun arbejder i detail-afdelingen.

- Vi gjorde noget lignende på min tidligere arbejdsplads, og jeg synes, det var så hyggeligt. Så den tradition ville jeg gerne tage med mig. Jeg har spurgt om lov i nogle år efterhånden, og nu lykkedes det så, siger Kirsten glad.

Det var der flere af hendes kolleger, der var glade for. En af dem er Lars Kristensen, som er arbejdsmiljø-repræsentant.

- Det er bare alletiders idé. Ungerne glæder sig, og det gør vi også. Der er en helt anden stemning her i dag, siger han.

Han kigger over på sin kollega Linda Harreby, der nikker.

- Sikke en dag, det er. Det håber jeg meget, at vi kan gentage til næste år, siger hun begejstret.

Kan blive tradition

Det er der en vis sandsynlighed for, da også fabrikschef Per Knudsen synes godt om dagen.

- Vi plejer jo at have et par juletræer her i kantinen, men de har måttet stå uden pynt. Så det er vist meget godt, hvis de får lidt på grenene, siger han.

Kirsten Sørensen er i hvert fald klar til at arrangere, hvis det skal gentages.

- Det er bare gået så fint i dag. Og det har jo ikke været svært at planlægge, så jeg håber, det kan blive en tradition, siger hun.

- Jeg håber, det kan blive en tradition.

Kirsten Sørensen, idé-mager.

Efter en kort tur rundt på besøgs-gangen fik alle børnene en lille gave, blandt andet maskotten Ferdinand, inden de trætte vendte hjem til børnehaven.



På dagens rundvisning havde Oscar taget sin mor Camilla Nielsen, der arbejder i ekspeditionen på slagteriet, ved hånden. Der var meget nyt at se på. Heldigvis havde idé-mager Kirsten Sørensen stor tålmodighed og var klar til at svare på børnenes mange spørgsmål.





ESS-FOOD nu i Afrika

ESS-FOOD har hidtil været et rendyrket handels-selskab, men går nu nye veje og etablerer sig indenfor foodservice i Sydafrika.

- Vi har gennem en årrække haft et stabilt salg til Sydafrika. Det fik os til at se på muligheden for selv at komme ind på markedet for salg og distribution af kød. Det er nu lykkedes med købet af 70 procent af aktierne i Overberg Food Distributors, fortæller administrerende direktør Morten Holm.

Overberg Food Distributors skal fungere som Danish Crown-koncernens brohoved på kontinentet, hvor specielt de vest-afrikanske lande er interessante.

- Det er vigtigt for Danish Crown som koncern at få skabt et stærkt fundament for fremtiden på det afrikanske kontinent. Det er vejen til at kunne drage fordel af den økonomiske vækst, der ventes i Afrika de kommende årtier, siger Danish Crowns koncernchef Jais Valeur.

Overberg Food Distributors har 250 medarbejdere, der betjener omkring 2.000 kunder. Virksomheden blev grundlagt for 25 år siden og omsætter i dag for ca. 350 mio. kr. om året.

Danish Crown-koncernen omsatte i regnskabsåret 2015/16 for ca. 600 mio. kr. i Afrika. Heraf solgte ESS-FOOD alene 25.000 tons kød til en værdi af 150 mio. kr. på det sydafrikanske marked.

DAT-Schaub køber fem firmaer i et hug

Af Jens Hansen

DAT-Schaub har været på shopping på den helt store måde. Tarmvirksomheden har købt fem selskaber på én gang.

Som det første selskab i Danish Crown-koncernen etablerer DAT-Schaub sig nu i Sydamerika. Det sker ved at købe sig ind i virksomhederne Insuban og Indexna i Chile, Tricolsa i Colombia og ESB i Brasilien.

- Det er helt nyt for os at skulle operere i Sydamerika. Det er en verdensdel, hvor der spises masser af pølser og salami, så det er et helt naturligt skridt i vores bestræbelser på at vokse, at vi også får aktiviteter i Sydamerika, fortæller administrerende direktør i DAT-Schaub Jan Roelsgaard.

Også spansk selskab

Desuden køber DAT-Schaub sig også ind i den spanske virksomhed Agrimares, som vil styrke DAT-Schaub's eksisterende aktiviteter på den iberiske halvø.

I Sydamerika får det danske tarmselskab også adgang til lokale råvarer, da

de fire opkøbte selskaber alle har egne produktions-faciliteter.

- Vi fastholder den lokale ledelse i alle virksomhederne. Manuel og Daniel Cespedes og Daniel Berlitz fortsætter samtidig som med-ejere, så vi har en fælles interesse i at udvikle virksomhederne gennem organisk vækst på de respektive markeder.

- Det er en model, vi tidligere har benyttet med succes, når vi har købt os ind i helt eller delvist ejer-ledede virksomheder, så jeg har store forventninger, siger Jan Roelsgaard.

Verdens førende

Det er en klar målsætning i Danish Crowns 4WD-strategi, at DAT-Schaub skal vokse betydeligt.

- Vi har en klar ambition om, at DAT-Schaub både skal være verdens største og verdens førende leverandør af naturtarme til pølser og salami. Virksomheden har leveret et rekord-resultat i det regnskabsår, vi lige er gået ud af, og nu tager vi det første skridt i retning af at blive den absolutte markedsleder globalt, siger Danish Crowns koncernchef Jais Valeur.



DAT-Schaubs medarbejdere får nu også kolleger i Sydamerika. Arkivfoto.

Det handler om adfærd

På Tulip-fabrikken i Vejle er sikker adfærd kommet i forreste række.

Af Charlotte Hjerrild
Foto Claus Petersen

Det er ikke nyt at have fokus på sikkerhed. Men det er inden for de seneste år, at adfærd har fået top-prioritet på Tulip i Vejle.

- Jeg har været her på fabrikken i 22 år og været arbejdsmiljø-repræsentant i de 19. Så jeg har efterhånden en del ringbind på kontoret med forskellige ting, vi har arbejdet med, siger arbejdsmiljø-repræsentant Carsten Jessen.

- Og det er vigtigt at arbejde med adfærd, så derfor er det godt, at det er blevet noget af det vigtigste, vi arbejder med, siger han.

Carsten Jessen forklarer, at fokus ændrede sig, da Stig Pedersen blev ny fabrikschef.

- Tidligere var adfærd lidt en bi-ting. Men da Stig kom til, vendte han bøtten rundt. Han kommer fra en virksomhed, som er amerikansk ejet, og der tænker man sikkerhed på en helt anden måde, siger han.

Det hænger sammen

Grunden til, at ledelsen arbejder målrettet med medarbejdernes adfærd, er, at den mener, at adfærd og arbejdsulykker hænger tæt sammen.

- Sikkerhed er noget, man selv er med-ansvarlig for. Vi kan skabe rammerne, men i bund og grund er det din egen adfærd, der er afgørende for, om du får en arbejdsskade, siger Jan Ivanhoe.

Han er arbejdsmiljø-koordinator på Tulip-fabrikken i Vejle.

- Derfor er det afgørende, at medarbejderne bliver klædt godt på. De skal vide, hvordan de undgår at komme til skade, og de skal have det i fokus hele tiden, bemærker Jan Ivanhoe.

Regler skal give mening

Ifølge Jan Ivanhoe handler det ikke om, at der skal være en masse regler, som medarbejderne skal følge. Tværtimod. Der må maks. være 10 regler for en afdeling. Til gengæld skal de give mening.

- Love og regler bliver kun overholdt, hvis de giver mening for medarbejderen. Vi arbejder kun med få regler, og medarbejderne forstår, hvorfor de er der. Derfor bliver de overholdt, siger han.

- Og så er det vigtigt, at medarbejderne er klar over, at det ikke kun er dem selv, der kan komme til skade, hvis de har en forkert adfærd. Det kan også kollegerne, som måske kommer til at opleve en grim arbejdsskade, forklarer Jan Ivanhoe.



Et af de faste indslag i sikkerhedsarbejdet er de små film med figuren NAPO, som vises på info-skærmene.



Arbejdsmiljø-koordinator Jan Ivanhoe mener, at samtale og tillid er vigtig for at undgå arbejdsulykker.

Han mener dog ikke, at det altid hjælper at give advarsler, hvis regler bliver overtrådt.

- Det er ikke det, der flytter noget, hvis folk skal ændre adfærd. Det handler om dialog, og den største påvirkning kommer fra ens kolleger.

Læring med et smil

For løbende at sætte fokus på sikkerhed har fabrikken blandt andet stor succes med at arrangere små happenings. Et eksempel er "Tip en 13'er".

- Vi havde lavet et spørge-skema, som lå forskellige steder på fabrikken, som medarbejderne skulle forsøge at besvare. Det gav anledning til en masse snak, og folk var rundt og læse på reglerne på tavler og andre steder for at finde svar, siger Jan Ivanhoe.

Han tror på, at det er en god måde at give medarbejderne større viden om sikkerhed på jobbet.

- De husker svarene på en anden måde, når de selv har gjort noget for at opsøge det. Så bliver det en del af deres bevidsthed. Og motivationen for at deltage var ret stor, for man kunne være med i lodtrækningen om at vinde et gavekort på 1000 kr., siger Jan med et smil.

Læs mere på næste side





Tjek lige skoene

Af Charlotte Hjerrild
Foto Claus Petersen

For år tilbage havde Tulip-fabrikken i Vejle mange medarbejdere, der faldt på arbejde. Derfor satte arbejdsmiljø-koordinator Jan Ivanhoe sig for at finde ud af, hvad det skyldtes.

- Jeg startede med at kigge på de sko, medarbejderne gik rundt i, og fandt ud af, at de ikke var de rette til vores type gulve, siger Jan Ivanhoe.



Flere steder på fabrikken i Vejle er belægningen på gulvet blevet skiftet. Det har gjort, at medarbejderne står bedre fast.



Trappen fra fars-afdelingen var et af de steder, flere medarbejder faldt, når de var på vej til eller fra pause. Efter at den har fået ny belægning, er ingen faldet. Her står arbejdsmiljø-repræsentant Carsten Jessen (tv) og arbejdsmiljø-koordinator Jan Ivanhoe (th) på sikker grund.

- Man havde indkøbt sko med de forkerte egenskaber, og de var alt for glatte. Jeg indkaldte leverandøren og arbejdsmiljø-repræsentanterne, så vi sammen kunne vurdere, hvilke sko vi skulle købe i stedet, så medarbejderne kunne stå ordentligt fast, siger han.

Det krævede nogle helt andre sko, som var dyrere. Men i sidste ende var det godt give ud.

- Jeg gik ind og lavede en beregning på, hvad de nye sko ville koste kontra de penge, vi kunne spare, hvis folk ikke kom til skade. Det var ikke småpenge, forklarer han.

Gulvet skal være rigtig

Jan Ivanhoe blev desuden opmærksom på, hvor vigtigt der er at holde gulvet rent.

- Selvom man har gode sko på, er det ikke nok, hvis der ligger en masse kød på gulvet, som man kan glide i. Så det sørger vi nu i fællesskab for, at der ikke gør, siger han.

Derudover er der også blevet skiftet belægning på gulvet flere steder på fabrikken.

- Vi har en ledelse, der vil det her. Sikkerhed frem for alt.

Jan Ivanhoe, arbejdsmiljø-koordinator.

- Hvis belægningen er den rigtige, er det nemmere at stå fast. Men det er temmelig bekosteligt at skifte, så det er med at have argumenterne i orden, når man skal ind og forelægge det for fabrikschefen, siger Jan Ivanhoe med et smil.

Han oplever dog sjældent at få nej.

- Der er ingen tvivl om, at vi har en ledelse, der vil det her. Sikkerhed frem for alt, understreger han.

Tulip vil længere ned end målet

Vejle er duks, mens Herning har fået en skidt start.

Af Charlotte Hjerrild

Danish Crown har som mål, at antallet af arbejdsulykker skal reduceres betragteligt. Koncernens målsætning er, at ulykkerne skal ned på 30 pr. 1000 medarbejdere ved udgangen af regnskabsåret 2018-19.

Tulip stiler efter at komme endnu længere ned.

- Tulip har gjort det godt, og vi er stolte af, at vi har reduceret antallet af arbejdsulykker. Målsætningen i koncernen er jo at komme under 30 i incidens, men nu hvor vi har nået det mål, så har vi sagt, "Hvorfor ikke gøre det mål endnu skarpere?", siger Jørgen Skaarup.

Han er produktions-direktør i Tulip.

- Derfor har vi som ambition, at samtlige fabrikker i Tulip skal under 27,5 i gennem-

snitlig incidens inden for det næste år, siger Jørgen Skaarup.

Vil give udfordringer

Produktions-direktøren er bevidst om, at nogle fabrikker får mere travlt end andre.

- Vi har jo en fabrik i Vejle, som ligger med en meget lav incidens, og det er virkelig flot. Men så er der en fabrik i Herning, hvor der sker alt for mange ulykker. Det skyldes til dels, at fabrikken er meget kompakt, men ikke desto mindre, så er der virkelig noget at arbejde med, siger Jørgen Skaarup.

Det er Dennis Harder Sørensen bevidst om. Han er fabrikschef i Herning.

- Det er ikke den nemmeste fabrik at tænke sikkerhed, fordi vi har så lidt plads og mange trapper. Men vi arbejder målrettet for at undgå, at nogen kommer til skade. I den seneste tid har vi iværksat flere tiltag. For eksempel en havari-gruppe og fiskebens-analysen, som inkluderer 5 x hvorfor,

siger Dennis Harder Sørensen.

Han tror, at noget af det, de skal blive bedre til på fabrikken, er at træde et skridt tilbage og overveje situationen - selv når der er travlt.

Tag en dyb indånding

- Vi skal blive bedre til at tage en dyb indånding, inden vi kaster os over opgaverne. Mange af ulykkerne er simpelthen tanketorsk-ulykker, fordi det går for stærkt. Medarbejderne er jo ivrige for at få varerne ud, og så glemmer de at tænke sikkerhed, forklarer han.

Han håber dog på, at det kan lykkes at holde sig under målet.

- Vi er desværre kommet lidt skidt fra start og har allerede haft tre ulykker. Og vi må maks. have 5,2 i alt resten af året, hvis vi skal holde os under målet. Men vi gør alt, hvad vi kan, understreger Dennis Harder Sørensen.



Antallet af arbejdsulykker med fravær pr. 1000 medarbejder kaldes incidensen. De grønne søjler viser incidensen for de enkelte fabrikker i september. Her skiller Vejle og Ringsted sig markant ud, da de ligger meget lavt.

Den blå streg viser gennemsnittet for alle fabrikker, mens den røde streg viser det fælles mål, som alle fabrikker skal ned på.



Han kreerer kunst med **humor**

Fra forædling til kunst. Tulip-medarbejder

Max H. Jacobsen er udvalgt til en kunstbog for sine sjove skulpturer.

Af Micki Cheng
Foto Claus Petersen

Når produkt-tilpasser Max H. Jacobsen fra Tulip-fabrikken i Aalborg lukker og slukker maskineriet, trækker han af sit arbejdstøj - og tager arbejdshandskerne på. I sin fritid er han nemlig skulptør-kunstner.

Max H. Jacobsen er kommet med i dette års udgave af "101 Kunstnere 2017", som er en kunst-årbog, der hvert år præsenterer 101 nye kunstnere inden for dansk billedkunst, skulptur, keramik, glas og foto. Det er den anerkendte kunsthistoriker, an-



Skulpturerne er sjove tumlinger i bronze, som Max H. Jacobsen henter inspiration fra alle vegne, også på sit arbejde.

melder ved Kunstavisen og Jyllands-Posten samt kunstformidler og skribent Tom Jørgensen, der har været forfatter og tilrettelægger gennem alle ni år. Det er Tom Jørgensen selv, der har udvalgt Max. H Jacobsen og hans tumlinger til bogen.

Stolt over skulderklap

Krogen har spurgt Max H. Jacobsen om hans passionerede og humoristiske skulpturer.

- Hvordan er det at blive anerkendt i en bog, der i år er udgivet i niende udgave?

- Det er dejligt og et stort skulderklap af mit kunstneriske virke. Det viser, at man som kunstner er på rette vej, og det er en anerkendelse af, at det, jeg laver, er godt.

- Jeg blev sidste år kontaktet af Tom Jørgensen, som spurgte, om jeg ville være med i bogen - og jeg sagde hurtigt ja. Tom Jørgensen skriver i bogen om nye, upcoming kunstnere med potentiale, altså vækstlaget i dansk kunst. Jeg er naturligvis meget stolt af, at jeg er med i bogen.

Elsker at nørkle

- Hvordan opstod interessen for kunst og skulpturer?

- Jeg har altid arbejdet meget kreativt, og jeg har altid elsket at nørkle med sådanne ting. Derhjemme, når vi laver noget kreativt med børnene, er jeg den, der altid sidder alene tilbage og arbejder videre. Jeg har altid arbejdet kreativt inden for forskellige ting og begyndte for alvor at modellere for et par år siden.

- Jeg havde min første udstilling i Galleri Art Expo i Aarhus i 2014, og siden da er det gået stærkt. I dag samarbejder jeg med 10 forskel-

lige gallerier, hvor jeg udstiller min kunst. Jeg er meget beæret over at være blevet udvalgt af gallerierne - for konkurrencen på kunstmarkedet er ret hård.

- Senest er jeg indgået i samarbejde med skulpturparken i Blokhus i Nordjylland.

- Mine skulpturer er lavet med en humoristisk tvist - der skal helst være noget, som man kan grine af.

Max H. Jacobsen, skulptør.

Tumlinger med humor

- Hvad er tankerne bag dine mænd i bronze?

- Mine skulpturer forestiller mænd i almindelige og forskellige situationer. Det er Tom Jørgensen, der har døbt dem tumlinger, og det er faktisk et meget godt ord for, hvad det er. Mine skulpturer er lavet med en humoristisk tvist - der skal helst være noget, som man kan grine af. For mig skal kunst være genkendeligt, men også humoristisk.

- Mine bronze-skulpturer fremkommer af tiden, som er gået, livet, som er levet, følelsen, som er følt, diskussionen, som er taget, regningen, som er betalt, mennesker, jeg kender, mennesker, jeg ikke kender - det er ganske enkelt her og nu-følelser og -oplevelser, fastholdt i bronze og med et humoristisk spark.

- Inspirationen kommer alle steder fra. Det kan være ting, som jeg ser på gaden, eller mennesker, som jeg møder på min vej. Inspi-



Max H. Jacobsen nyder at modellere i sin fritid. Hans kunst er udstillet på flere gallerier, og han er kommet med i en kunstbog om talentfulde kunstnere.

rationen kan sågar udspringe af en samtale med en ven, eller hvis der sker noget spændende eller pudsigt i for eksempel kantinen på fabrikken. Min kunst og inspiration kommer fra alt, jeg laver.

Kunst er afslapning

- Hvordan forener du arbejdsliv med fritidsinteresse?

- Min kunst er min fritidsinteresse. Det er den måde, jeg slapper af på. For mig er kunsten drevet af lyst og fritid, og jeg har ingen

planer om at ændre ved det. Det er ligesom, når nogen spiller golf eller går til madlavning – så er jeg bare vild med at lave skulpturer.

- Til dagligt arbejder jeg som produkt-tilpasser på fabrikken i Aalborg. Det har jeg gjort de sidste fire år, og der er rigeligt at tage fat i. Før det arbejdede jeg som mester på dagholdet. Jeg har samlet set været i Tulip i ca. 13 år, og jeg er rigtig glad for mit arbejde, hvor jeg dagligt omgås dygtige og gode kolleger og får spændende udfordringer i min dagligdag.

Prøver i større skala

- Har du andre projekter i støbeskeen?

- Lige nu arbejder jeg på en relativt stor udendørs skulptur. Det bliver noget af det største, som jeg nogensinde har lavet. Den skal gerne stå færdig inden jul, og så skal den op til skulpturparken i Blokhus. Skulpturen bliver ca. 60 cm, hvor mine normale værker rammer 15-30 cm – så det er meget større, end jeg plejer. Det er en model, som jeg har arbejdet på hen over sommeren – og nu skal det realiseres.

- Herudover arbejder jeg på en del nye skulpturer til nogle udstillinger i 2018.

Det laver en produkt-tilpasser

Max H. Jacobsen er produkt-tilpasser. Det er et alsidigt job.

Han tilpasser eksisterende produkter, for eksempel fjerner eller tilføjer han ingredienser, laver nye varianter eller nye produkter.

Han er med til at lave recepter og til at rette recepter og produktionsmetoder til, så de dur i praksis i produktionen på fabrikken.

Desuden sørger han for at ajourføre job-kort, er med til at køre nyt udstyr ind og yder support i produktionen, for eksempel hvis der er problemer med et produkt eller med kvalitet, smag, struktur og kød-komponenter.



- Medarbejderne har leveret et stærkt bidrag

Læs her, hvad din øverste chef mener om regnskabet for 2016/17.

Af Astrid Gade Nielsen

Danish Crown har gjort regnskabet op for det seneste år. Vi sætter rekord i omsætning, og vi betaler vores ejere en ekstraordinær pose penge fra salget af Plumrose.

Her kan du læse, hvordan koncernchef Jais Valeur ser på resultatet af 2016/17.

Første år med 4WD

Det har været et år med mange forandringer i Danish Crown. Vi har en ny 4WD-strategi, en fem-årsplan, der skal forandre Danish Crown fra at være en virksomhed, som består af en række slagterier og forædlings-selskaber til én samlet koncern, hvor vi bliver bedre til at udnytte vores styrker på tværs af selskaberne.

Medarbejderne har leveret et stærkt bidrag til år 1 i vores fælles femårs-plan. Vi er lykkedes bedre med at udnytte vores kapacitet, takket være de ekstra grise vi har fået i Danish Crown efter vækstpakken til landmændene.

Flere medarbejdere

I Sæby og i Ringsted har vi ovenikøbet kunnet ansætte flere medarbejdere, og I erfarne medarbejdere har leveret en god indsats med at få oplært alle de nye.

I et marked med stigende priser nåede vi i år en rekord-omsætning på 62 milliarder kr., og noteringen til landmanden har hen over året været markant højere end sidste år.

England på ret køl

I England har vi været udfordret af det store underskud i Tulip Ltd. Her har man arbejdet hårdt med at indhente det tabte, og i månederne op til års-afslutningen har selskabet nu igen sorte tal. Altså overskud.

Samtidig tror vi fuldt og fast på det engelske marked også i fremtiden, og vi har investeret i køb af flere frilandsgrise og købt produktions-selskabet Easey Holding.

Indsats for grisekød

I Danmark har vi set, at salget af grisekød er stagneret. Derfor har vi nu sat al kraft ind på at styrke vores brands og vores produkter. Vi har i årets løb introduceret "Hjertegrisen" sammen med blandt andre detailkæder og øget produktionen af slagtegrise opdrættet helt uden brug af antibiotika.

Begge produkter er eksempler på vores arbejde med dyre-velfærd og sundhed, som forbrugerne efterspørger.

Kød sælges på nettet

Resultatet i polske Sokolow og Tulip Food Company har ikke været som forventet.

Først og fremmest på grund af høje priser på råvarerne, mens udviklingen i Sverige er positiv.

I august indgik vi en aftale om partnerskab med Kinas største e-handelsplatform, Alibaba, så vi nu kan sælge vores produkter direkte til de kinesiske forbrugere. 466 millioner kinesere bestiller deres varer på nettet gennem Alibaba.

Året har også budt på nye muligheder på det japanske marked, især inden for forædlede produkter til foodservice. Med vores stærke kompetence inden for kvalitet og fødevarer-sikkerhed står vi med et godt afsæt til at vokse yderligere i Japan.

Slagter to af tre kreaturer

Danish Crown er nu den femte- største aktør på oksekød i Europa. Købet af Teterower Fleisch i Tyskland er gennemført med succes,



og virksomheden bidrager allerede positivt til bundlinjen.

Samtidig er markedsandelen i Danmark løftet, så Danish Crown Beef nu slagter to ud af tre danske kreaturer.

DAT-Schaub leverer en rekord-indtjening fra salget af naturtarme til pølseproduktion. Virksomheden er globalt set blandt de største i branchen, og der er potentiale til at løfte indtjeningen yderligere.

Friland A/S sætter ny rekord på eksport af økologisk grisekød – nu er mere end halvdelen af omsætningen uden for Danmarks grænser. Friland er i dag verdens største leverandør af økologisk grise- og oksekød.

62 milliarder

Omsætning i kr.

940.000

Tons kød

25.307

Medarbejdere





Danish Crown vokser, og vi leverer måltider til hele verden, uanset hvor sulten melder sig. Foto fra årsrapport.

Pork har fået 900.000 grise

På eksport-siden er Kina blevet et vigtigt marked – og det fortsætter.

Takket være vækstpakken har Pork fået flere grise til slagtning, ca. 900.000. Fremgangen forventes at fortsætte i det nye år.

Det har betydet, at Danish Crown for første gang i flere år har kunnet ansætte flere medarbejdere på slagterierne i Sæby og Ringsted.

Der er også investeret i blandt andet et nyt anlæg til at røge bacon i Blans. Samtidig er der indført en række Lean-projekter i produktionen, som forventes at skabe en række forbedringer.

Kina er det største marked

Markedet for grisekød blev i 2016/17 påvirket af en kraftig efterspørgsel fra det kinesiske marked ved indgangen til året. Kombineret med en svagt faldende produktion i Europa førte det til højere salgs-priser og deraf følgende højere råvare-priser, der holdt sig gennem hele året - dog negativt påvirket af kursfald på valuta i efteråret.

I løbet af året faldt den kinesiske efterspørgsel, samtidig med at den amerikanske produktion blev forøget. Det resulterede i øget amerikansk eksport – også til de asiatiske markeder. Til trods for en mere afdæmpet efterspørgsel er det kinesiske marked fortsat koncernens største enkelt-marked målt på mængder.

Danish Crown er overbevist om, at der stadig er mulighed for vækst på det kinesiske marked, da Danish Crown er anerkendt i Kina for kvalitet og fødevarer-sikkerhed.

Aftale med Alibaba

I august 2017 kunne selskabet således lancere en samarbejdsaftale med Alibaba, den kinesiske online-markedsplads for fødevarer, der årligt har tæt ved en halv milliard brugere.

Det giver en enestående mulighed for at komme tæt på de kinesiske forbrugere, der



i højere grad end de europæiske køber fødevarer på nettet.

I overensstemmelse med 4WD-strategien er vi desuden klar til i det nye år at begynde at bygge en fabrik i Pinghu nær Shanghai til forædling af dansk grisekød til salg på det kinesiske marked. Det forventes, at fabrikken vil stå klar til produktion i starten af 2019.

Læs mere på næste side 





For hver tre kreaturer, der slagtes i Danmark, bliver de to kørt til et Danish Crown-slagteri. Foto fra årsrapport.

Beef bliver femte-størst i Europa

To ud af tre kreaturer i Danmark slagtes af Danish Crown.

Af Astrid Gade Nielsen

Danish Crown er nu den femte-største virksomhed på oksekød i Europa. Det kommer som følge af opkøbet af Teterower Fleisch i Tyskland.

Samtidig er markedsandelen i Danmark løftet, så Danish Crown Beef nu slagter to ud af tre danske kreaturer. Helt præcist 67,3 procent.

Europæiske foodservice-kunder som restauranter og fastfood-kæder efterspørger mere kalve- og oksekød.

Imens er efterspørgslen fra de traditionelle butikker og discountbutikker stagneret, og konkurrencen er stor.

4WD- strategiens tiltag med fokus på de attraktive udskæringer, der er målrettet specifikke kunder, har medvirket til succes på markederne.

Beef har styrket sin position på det tyske marked ved købet af aktiviteterne i Teterower Fleisch, der ligger i den nordtyske delstat Mecklenburg-Vorpommern.

Selskabet samarbejder med lokale økologi-producenter og har en god position på markedet for økologisk kød i Tyskland.



700.000
Kreaturer

Læs Danish Crowns årsrapport for 2016/17 her:

<http://aarsrapport2017.danishcrown.dk/>

DAT-Schaub sætter rekord

Tarmselskab er inde i en god udvikling.

Af Astrid Gade Nielsen

Markedet for grisearme udviklede sig positivt i løbet af 2016/17.

DAT-Schaub har haft succes med at overføre stigende priser på råvarer til stigende

salgspriser, og det gør, at både omsætning og indtjening er gået markant frem. Ikke mindst i Tyskland, Frankrig og USA.

DAT-Schaub har en stærk markeds-position inden for grisearme. Udover Danmark får virksomheden sine råvarer fra både USA og Europa.

DAT-Schaub har øget salget på det franske og polske marked. Desuden har der været en solid vækst i salget af blandinger fra DAT-Schaubs fabrik i Nordfrankrig.

Tulip fik nedgang trods **kanon indsats**

Vanskeligt år med store forandringer og stigende priser på råvarer.

Af Astrid Gade Nielsen

Tulip Food Companys fabrikker har generelt præsteret flot med en suveræn evne til at levere.

Det har medvirket til en ny førsteplads i den såkaldte FACTUM-analyse for logistik, samtidig med at Tulip får topkarakterer i audits og glæder sig over et markant fald i antallet af arbejds-ulykker.

Efter en række gode år blev 2016/17 et mere vanskeligt regnskabs-år for Tulip.

Det har været et turbulent år med store forandringer. Tulip har udvidet forretningen med opkøb af Top Food, Slagter Munch og Tjæreborg Leverpostej, og ikke mindst har det betydet store ombygninger og forandringer internt i organisationen, at Tulip er lagt sammen med Pork B2C (Danish Crowns tidligere salgsafdeling for hjemmemarkedet), Friland og K-Pack.

Det har krævet meget energi fra hele organisationen i indkøring-fasen.

Samtidig har Tulip måttet kæmpe med historiske stigninger i prisen på råvarer, ugunstige valuta-kurser og tilmed en dårlig grill sæson.

Omvendt skaber sammenlægningen Pork B2C, Friland og K-Pack nye muligheder for Tulip.



Grillvejret lod meget tilbage at ønske i år. Det har påvirket Tulip. Foto fra årsrapport.



Bæredygtighed skal løfte Danish Crown

Arbejds miljø og integration på arbejdspladsen indgår i ny strategi.

Af Jens Hansen

Bæredygtige fødevarer til mennesker over hele kloden. Det er hovedsigtet i Danish Crowns første strategi for bæredygtighed og samfunds-ansvar.

Den er netop blevet præsenteret under overskriften "Feeding the World".

Med strategien tager Danish Crown et udvidet ansvar for hele værdikæden fra jord til bord. Formålet er at skabe en stærk fremtid for dansk landbrug og ejerne af koncernen ved at koble landbrugs- og fødevarerproduktion direkte sammen med det stigende behov for fødevarer i en verden på vej mod 10 milliarder mennesker.

Det skal ske via et øget fokus på bæredygtighed. Samtidig skal der fokus på arbejdsmiljø og social integration på arbejdspladsen.

- Vi har skabt værdi for samfundet gennem generationer ved at oparbejde en produktion af fødevarer, der globalt er anerkendt for kvalitet og fødevarer-sikkerhed. Det har vi gjort godt, siger Danish Crowns topchef Jais Valeur.

- Nu er tiden kommet til at tage det til næste niveau og tage et ambitiøst medansvar for at udvikle endnu mere bæredygtige, sunde og nærende fødevarer.

Gode job til alle

Den nye strategi for bæredygtighed og samfunds-ansvar – også kaldet CSR eller Corporate Social Responsibility – vil blandt andet have fokus på det bæredygtige landbrug, den bæredygtige fødevarer-produktion, gode job til alle og på at drive markedet og innovationen i samarbejde med kunder og forbrugere.

- Kød sætter naturligvis et aftryk på klimaet og miljøet, men er samtidig en af vores livsnødvendige proteinkilder, siger Jais Valeur.

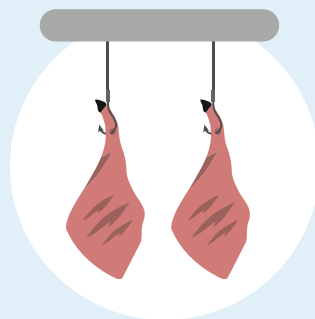
- Derfor vil Danish Crown stille sig i spidsen for en udvikling, der kan løfte bæredygtigheden på alt fra dyrkning af foder over stald-systemer og dyrevelfærd til ressource-udnyttelse og arbejdsmiljø på vores produktions-anlæg, fortæller Jais Valeur.

Derudover handler Danish Crowns CSR-strategi også om at tiltrække og fastholde arbejdskraft i virksomheden.

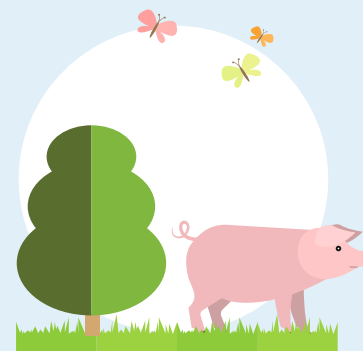
Det skal blandt andet ske gennem en målrettet indsats for at give flygtninge og andre på kanten af arbejdsmarkedet mulighed for at komme i arbejde og ved at arbejde endnu mere aktivt med sikkerhed på jobbet og arbejdsmiljø.



Hvordan sikrer vi en stærk fremtid for vores landmænd?



Hvilken rolle skal kød spille i fremtidens bæredygtige samfund?



Hvordan laver vi den bæredygtige gris?

For mange er det vigtigt, at fødevarer er bæredygtige. Det rejser mange spørgsmål om, hvordan Danish Crown håndterer hele kæden fra jord til bord.

Henning blev fejret med rundstykker og burger

Fredag den 1. december kunne tillidsmand Henning Lønstrup fejre sit 30 års jubilæum.

Af Charlotte Hjerrild

Hos Beef i Aalborg blev første dag i december fejret med manér. Ikke fordi det var den første dag i julemåneden, men fordi Henning Lønstrup havde jubilæum.

Hele 30 år i Aalborg og næsten 20 år som tillidsmand er det blev til.

Dagen begyndte med rundstykker, og Beefs rullende burgerbar, Beef on Wheels, sørgede for frokosten. Jubilaren var yderst tilfreds med arrangementet.

- Det var helt suverænt og virkelig flot, at der bliver gjort den slags for én. Det bliver man da stolt over. Det var en rigtig god dag, siger Henning Lønstrup.

Fabrikschef Palle D. Sørensen, som var med til at arrangere dagen, er glad for, at det faldt i god jord.

Godt samarbejde

- Vi har et godt samarbejde med Henning, og vi forsøger jo altid at markere et jubilæum på en eller anden måde. Denne gang synes vi så, at Beef on Wheels skulle på besøg, siger Palle D. Sørensen.

Derudover synes han, at det var på tide, at medarbejderne i Aalborg fik prøvet burgerbaren, der efterhånden har været rundt i landet til en del arrangementer.

- Nu skulle vi også have den prøvet her i Aalborg. Det er jo i bund og grund noget, medarbejderne selv har været med til at producere, forklarer han.



At dømme efter køen var Beef-medarbejderne ganske tilfredse med dagens frokost. Foto: Danish Crown.

PAUSEkro^gen

Sådan løser du Sudoku

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

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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



Juledeller af oksekød

Hvis jule-stressen allerede har meldt sin ankomst, kan det være svært at få tid og madlavning til at gå op. Her er en nem jule-opskrift, du kan trylle frem en travl dag. Opskriften er beregnet til fire personer.

Velbekomme!

Det skal du bruge

Kødet

500 g hakket ungvæggekød (eller oksekød), 10-12% fedt

2 skiver hvidt brød, uden skorpe
2 dl sødmælk
1 spsk salt
1 tsk stødt allehånde
1 tsk stødt nelliker
2 tsk stødt kanel

2 spsk vindrukerne-olie
20 g smør

Salaten

3 store skalotteløg
1 1/2 dl æble-eddike
1/2 spsk salt
2 appelsiner
1 spsk sukker
1/8 rødkål, ca. 350 g
100 g mandelsplitter
1 stor bk karse



Sådan gør du

Deller

Bræk brødet i små stykker og lad det trække i sødmælken i 15 minutter. Rør kødet sejt med salt. Rør krydderier, udblødt brød og mælk i. Stil det på køl, til dellerne skal steges.

Appelsin-rødkålssalat

Skræl skalotteløgene, og skær dem i fine skiver. Bland med æbleeddike og salt, og lad det trække i 30 minutter. Pres saften af appelsinerne, og varm den op sammen med sukkeret. Lad det simre i 5 minutter.

Snit rødkålen i så fine strimler så muligt. Rist mandelsplitterne på en pande ved svag varme, så de bliver ristede og ikke brændte. Hæld væden fra løgene, og vend dem sammen med rødkål, den lune appelsinsaft, ristede mandelsplitter og karse.

Deller

Varm olie og smør på en pande ved god varme. Form dellerne i hånden med en spiseske. Steg på tre sider, ca. 5 minutter på hver side. Server de lune deller sammen med den sprøde rødkålssalat.

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

QR-KODE

Du kan scanne opskriften med din mobiltelefon, hvis den er en smartphone.



PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på
Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





Jubilarer

DECEMBER - FEBRUAR

Danish Crown

Blans

2. februar
35 års jubilæum
Mikael Oechsle
Slagtergang

2. februar
35 års jubilæum
Egon Clausen
Slagtergang

Herning

18. januar
25 års jubilæum
Bjarne Albæk
Slagtergang

Holsted

12. januar
25 års jubilæum
Per Thygesen
Slagtergang

8. februar
25 års jubilæum
Henrik Laursen
Detail-afdeling

Horsens

27. december
35 års jubilæum
Lars Rasmussen
Kam/bryst-afdeling

1. februar
30 års jubilæum
Henning R. Rasmussen
Skærestue 3

8. februar
25 års jubilæum
Helle Karina Pedersen
Pakkeri

Ringsted

2. januar
40 års jubilæum
Flemming Jan Henriksen
Fabrik 3, skærestue

2. januar
35 års jubilæum
Kim Andersen
Fabrik 3, skærestue

6. januar
25 års jubilæum
Sra Dieu
Opskæring

11. januar
25 års jubilæum
Johnny Kim Andersen
Skærestue 1

14. januar
25 års jubilæum
Finn Østervemb
Teknisk afdeling,
indkøb

27. januar
25 års jubilæum
Glenn Nielsen
Skærestue 4

1. februar
25 års jubilæum
Sonja Pia Ejlersen
Slagtergang

2. februar
25 års jubilæum
Jan Nielsen
Slagtergang

Rønne

4. januar
30 års jubilæum
John Birk
Udbening

Sæby

18. januar
25 års jubilæum
Bjarne Pedersen
Slagtergang

9. februar
25 års jubilæum
Kaj Lykke Sørensen
Slagtergang

Tulip

Aalborg

8. februar
25 års jubilæum
Jytte Klujeff
Stamafdeling,
råvarer

Svenstrup

28. januar
35 års jubilæum
Tom Nielsen
Skærestue 4

27. december
30 års jubilæum
Helle Thomsen
Produktion, salami

Aabenraa

18. januar
30 års jubilæum
Karin Flindt
Pakkeri

DAT-Schaub

Horsens

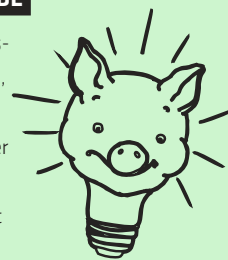
23. januar
35 års jubilæum
Bo Sørensen

Ringsted

1. februar
40 års jubilæum
Gert M. Johnsen
Tarmhus

HAR DU EN GOD IDÉ

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



HER ER REDAKTIONS-UDVALGET

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



Flemming Nielsen
slakteriarbejder,
Danish Crown Pork
Herning



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Danish Crown Pork
Ringsted



Henning Lønstrup
tillidsmand,
Danish Crown Beef
Aalborg



Ole Carlsen
fabrikdirektør,
Danish Crown Pork
Blans og Skærbæk



Henrik Rafn
tarmrenser,
talsmand,
DAT-Schaub
Horsens



Laurids K. Jensen
produktionschef,
DAT-Schaub
Esbjerg



Naja Lennert
produktions-
medarbejder,
Tulip Svenstrup



Arne Skov
produktions-
medarbejder,
Danish Crown Beef
Holsted



Charlotte Vollmer
HR-konsulent
Danish Crown Pork
Sæby



Michael Ravn
kommunikations-
ansvarlig,
Tulip



Charlotte Hjerrild
journalist-
praktikant,
Danish Crown
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Danish Crown
Randers



VIDSTE DU AT...

- At du kan læse Krogen elektronisk?
- Du kan finde medarbejderbladet på dit intranet under henholdsvis "Mit Danish Crown" og "Mit Tulip" – klik i kolonnen til venstre på "Medarbejderblade"
- Krogen ligger på www.danishcrown.dk under bjælken "Job" – klik på "Medarbejderblad"
- Her kan du også finde et arkiv med tidligere numre af Krogen.



Tak for en engageret indsats



December er altid en hektisk tid. Både privat, når vi skal købe julegaver og julemad, pynte op og hygge med familie og venner. Og på arbejde, for Danish Crown producerer jo rigtig meget af den mad, forbrugere i Danmark og hele verden sætter på julebordet eller nyder til en lækker nytårsmiddag.

Selv har jeg sammen med mine ledelseskolleger og bestyrelses-top travlt med at præsentere Danish Crowns regnskab for 2016/17. Det sker på møder i repræsentantskabet – vores øverste myndighed – og på kredsmøder med vores ejere over hele landet.

Sådan er det altid i november og december, og det er noget, jeg ser frem til. Her bliver virksomheden vurderet på vores indsats i det forløbne år. Jeg er glad for at kunne give videre, at der er optimistiske toner og skulderklap for det, vi har præsteret.

Helhjertet og pligtopfyldende

Det er i høj grad takket være den kæmpe indsats, I medarbejdere har lagt i jeres arbejde. Det vil jeg gerne sige en stor tak for. Jeg ved, at mange oplever forandringer og nye måder at arbejde på, og at det kan være en udfordring.

Det slår mig altid, hvor helhjertet og pligtopfyldende et stykke arbejde der bliver leveret i hele koncernen.

Jais Valeur, koncernchef.

Men uanset hvor jeg kommer rundt i koncernen, slår det mig altid, hvor helhjertet og pligtopfyldende et stykke arbejde, der bliver leveret.

Giver sig 110 procent hver dag

Jeg vil også gerne takke for den ekstra indsats, der både for tiden og i løbet af året bliver ydet, når virksomheden har brug for jer. Hvad enten det er en times overarbejde tidligt om morgenen eller lørdagsslagtning, så står I klar.

Jeg kan mærke, at det er en indstilling, der ligger under huden. Et eksempel er, da jeg for nylig modtog en mail fra en medarbejder, der fortalte, at han møder hver dag med intentionen om at give sig 110 procent for sin arbejdsplads - også når det er en udfordring blandt andet som følge af for få grise.

Og ja, det har været en stor udfordring for os i det forløbne år, og vi vil også i 2018 skulle slås for at få nok grise til slagtning. Det er en kamp, der er værd at kæmpe, så vi kan fastholde og forhåbentligt udbygge vores fælles arbejdsplads.

Vi skal hjælpe hinanden

Regnskabet viser, at Danish Crown er en solid virksomhed. Det skal vi blive ved med at være. Derfor kræver det, at vi fortsætter det gode arbejde i fællesskab, så vores samarbejdspartnere har tillid til os. Vores ejere skal kunne stole på, at de får hentet deres dyr, når de har brug for det, og vores kunder skal vide, at de kan regne med os, for vi leverer deres ordrer til tiden og i den kvalitet, de har betalt for.

Det er grundlaget for Danish Crown som virksomhed og de mange tusinde arbejdspladser, vi har. Den opgave kan jeg ikke løfte alene. Jeg har brug for dig og alle dine kolleger, så 2018 bliver et lige så godt år som 2017.

Med det vil jeg ønske jer alle sammen en glædelig jul og et godt nytår.