

indsigt

DANISH CROWN ANDELSHAVERBLAD

A man in a yellow jumpsuit is working in a pig farm. He is standing in a narrow aisle between metal pens, looking down at something in his hands. In the background, there are several piglets in their pens. The lighting is warm and yellowish, typical of an indoor farm setting.

DANISH CROWN ER KLAR MED BÆRE- DYGTIGHEDSMÅL

Klimagasserne i hele værdikæden skal reduceres med 50 pct. i 2030, og i 2050 skal Danish Crown være klimaneutral. Det er ambitionen i Danish Crowns nye bæredygtighedsstrategi, som du kan læse meget mere om i indstikket i denne udgave af indsigt.



Erik Bredholt, formand i Danish Crown

Vejen til et stærkere Danish Crown

Kære andelshaver

I Danish Crown har vi nu præsenteret vores første strategi for bæredygtighed. Det har I formentlig allerede set enten gennem vores egne medier eller de øvrige, hvor den er blevet vel modtaget blandt befolkning, meningsdannere og andre interessenter.

Vi er ambitiøse, og det kan vi tillade os at være, fordi vi gennem mange år har lagt en stor indsats på gårdene, som har passet lige ned i den strategi, men det har vi ikke fået den fortjente kredit for. Det er derfor vigtigt for mig at understrege, at strategien bygger på mange af de ting, som vi allerede har gjort i landbruget, og vi skal ikke ud og investere os ihjel, men blive bedre til at fortælle, hvor langt vi allerede er.

Vi har allerede reduceret klimaftrykket med 25 pct. fra jord til bord i dag, uden at vi har fået fortalt den gode historie. Målet er, at vi i Danish Crown samlet set har reduceret klimaaftrykket med 50 pct., når vi når 2030. De første tal fra vores certificering af andelshaverne viser, at de i snit har

forbedret sig med 7,5 procent siden 2016, og deres mål er at reducere vores samlede udledninger af klimagasser med yderligere 5 procent inden udgangen af 2021.

Der er altså meget, der peger i den rigtige retning, og jeg er ikke i tvivl om, at vi nok skal nå derhen, når jeg ser på mange af de gode tiltag, som vi allerede gør i dag.

Indsatsen skal selvfølgelig ikke kun foregå i primærproduktionen. Også på fabrikkerne arbejdes der lige nu på at strukturere forskellige tværgående projekter på alt fra energi- og vandforbrug til emballage- og transportløsninger. Målet er at have opstillet målsætninger på alle områder, så vi på den baggrund kan etablere forskellige partnerskaber, hvor der sammen med andre kan findes løsninger.

Når vi taler om bæredygtighed i Danish Crown, så handler det om mere end blot klimaet. Vi skal også være gode arbejdsgivere – både på slagterierne, i primærproduktionen, og hvor vi ellers befinder os. Vi skal være bevidste om vores sociale

ansvar. Men mindst ligeså vigtigt, så skal bundlinjen også være bæredygtig.

I dette nummer af indsigt kan du finde et indstik, som går i dybden med certificeringen. Her kan du læse mere om, hvordan den foregår, hvad sælgerne kan bruge den til, og ikke mindst hvad et par af vores kunder siger til den.

Og det er det, som certificeringen i sidste ende handler om. At synliggøre at Danish Crowns kød er noget specielt, så vi kan få en bedre pris for det. Vi skal vinde kampen om bæredygtighed, fordi det er vejen til et stærkere Danish Crown og dermed en stærkere afregning til ejerne.

Med venlig hilsen

Erik Bredholt



8



12



10

INDHOLD

LEDER 2

KREATUR

Klimavenlig kalv på dagsordenen 6

Oksekødets klimavej har tre spor 7

Nye priser for retur- og nødslagtning 17

KONCERN

Danish Crown i Ringsted nomineret til Arbejdsmiljøprisen ... 15

Ny COO-rolle sætter yderligere skub i at nå strategimål. 16

DK-Foods lander tonstung aftale med Morrisons i Storbritannien 20

GRIS

Japan-produktion officielt åbnet 4

Den grønne gris skal sælges 8

Vægtgrænserne sænkes op til påske 10

Her kan du følge med i vægtgrænserne 11

Spild koster dyrt 12

Indberetningstillæg:

Nu kan du se, om du rammer prognosen 14

NOTER 18



17



4

indsigt
- er Danish Crowns blad til andelshaverne
- udkommer 8 gange årligt
- har et oplag på 8.500 stk.

Redaktion: Aske Gott Sørensen, ansvarshavende redaktør
Design/opsætning: Campfire & co.
Tryk: Stibo Complete®

Kontakt redaktionen på asgs@danishcrown.dk



Den japanske virksomhed Maruha har været kunde ved Danish Crown i årtier. Efter den nye frihandelsaftale blev det forhold nu udvidet til køb af Ground Season Pork.

Japan-produktion officielt åbnet

Det nye anlæg på slagteriet i Blans, der producerer krydret hakkekød til en japansk kunde, er nu officielt taget i brug. Det var kunden selv, der gav faciliteterne det blå stempel.

Mandag morgen tog driftsleder Michael Nygård Jespersen lige en ekstra rundtur i det, der i daglig tale kaldes GSP-afdelingen på Danish Crowns slagteri i Blans. GSP står for Ground Season Pork og er navnet på det krydrede hakkekød, den nye afdeling netop er begyndt at producere til en japansk

kunde. Og årsagen til den ekstra rundtur var, at den japanske kunde Maruha kom på besøg.

- Vores produktion står altid helt skarpt, men jeg har det bare bedst i maven, hvis jeg lige har været rundt og tjekke alle detaljerne en ekstra gang, fortæller Michael Nygård Jespersen.

” De var meget tilfredse og syntes, vores anlæg så godt ud. Faktisk fortalte de, at det var det bedste af den slags anlæg, som de har set.

Søren F. Eriksen, CEO i Danish Crown Pork



” Vores produktion står altid helt skarpt, men jeg har det bare bedst i maven, hvis jeg lige har været rundt og tjekke alle detaljerne en ekstra gang.

Michael Nygård Jespersen, driftsleder på slagteriet i Blans

Maruha er en af Japans helt store producenter af pølser og andre kødbaserede fødevarer. Virksomheden har været kunde hos Danish Crown i årtier, og det er på baggrund af konkret efterspørgsel fra Maruha, at Danish Crown har investeret et tocifret millionbeløb i det nye produktionsanlæg.

” Det er en kunde, som vi kender rigtigt godt, og de viser stor interesse for at udvide samarbejdet med os. Det er meget tydeligt, at de ser muligheder i den nye frihandelsaftale mellem EU og Japan, så nu handler det for os om at tilbyde dem de rigtige løsninger.

Lars Albertsen, global salgsdirektør i Danish Crown Pork

- De var meget tilfredse og syntes, vores anlæg så godt ud. Faktisk fortalte de, at det var det bedste af den slags anlæg, som de har set, og det betyder altså noget, når det er en kunde, der også henter den her type råvarer i både USA og Spanien, siger Søren F. Eriksen, der er CEO i Danish Crown Pork.

Rundtur på slagterierne

De japanske gæster fik også lejlighed til at se det højteknologiske baconrøgeri i Blans, inden de fortsatte deres rundtur i Danmark. Inden de rejser hjem, skal de også besøge Danish Crowns slagterier i Ringsted og Horsens, samt Tulips konserverfabrik i Vejle.

- Det er en kunde, som vi kender rigtigt godt, og de viser stor interesse for at udvide samarbejdet med os. Det er meget tydeligt, at de ser muligheder i den nye frihandelsaftale mellem EU og Japan, så nu handler det for os

om at tilbyde dem de rigtige løsninger, og der er jeg meget optimistisk, siger Lars Albertsen, der er global salgsdirektør i Danish Crown Pork.

Michael Nygård Jespersen og hans kollegaer i Blans gør dagligt alt, hvad de kan for at levere den kvalitet, Maruha ønsker. Indkøringen af det nye anlæg er fortsat i gang, men de er godt på vej mod at producere de 50 tons om dagen, der er målet.

- Det går stille og roligt fremad. Vi havde lidt bøvl med maskinerne i starten, men nu følger vi den indkørigsplan, vi har lagt. Det giver selvfølgelig ekstra motivation, når vi mærker, at kunden er tilfreds med den måde, vi gør tingene på, så det har været en god dag.

Der er ansat 25 nye medarbejdere til at betjene det nye anlæg, samt omkring 70 mand ekstra til at udbene forender, da produktion sker med bove som eneste råvare. ■

Ground Season Pork

GSP står for Ground Season Pork og er et produkt af hakket grisekød med krydderier blandet i til det japanske marked. Det nye GSP-anlæg i Blans har skabt næsten 100 jobs på fabrikken og er en gevinst af frihandelsaftalen mellem EU og Japan, der muliggør hjemtagning af forædling til Danmark. Danish Crown eksporterede sidste år for over 3 milliarder kroner til Japan og står for cirka 30 pct. af Danmarks samlede vareeksport til verdens tredjestørste økonomi.



Det er Michael Nygård Jespersen, der sammen med sine kolleger i Blans, har startet afdelingen op. Målet er producere 50 tons om dagen.



” Hvis vores produkter skal ende i forbrugernes indkøbskurve, skal vi være relevante for forbrugerne, og derfor er det vigtigt at koble bæredygtighed på vores produktion.

Finn Klostermann, CEO i Danish Crown Beef.

Klimavenlig kalv på dagsordenen

Danish Crown Beef havde indkaldt Dansk Kalv producenterne til ekstraordinært møde for at sætte klimavenlig kalveproduktion på dagsordenen og give et bud på en fremtidig bæredygtig kalv.

Med Danish Crowns initiativ, Klimavejen, har man begivet sig ud på en rejse mod mere bæredygtigt kød – en rejse, som Dansk Kalv producenterne på det ekstraordinære møde i Herning også blev inviteret med på:

- Hvis vores produkter skal ende i forbrugernes indkøbskurve, skal vi være relevante for forbrugerne, og derfor er det vigtigt at koble bæredygtighed på vores produktion, sagde Finn Klostermann og fortsatte:

- For os handler det om at sætte en hegnsplæl ude i horisonten, som vi kan arbejde hen imod – vi skal nemlig være bedre i morgen, end vi var i går. Vi skal flytte os sammen og skabe værdi sammen. Vi tager alt det gode, som I har gjort i 20 år, og så bygger vi bæredygtighedsagendaen oven på.

På mødet gav Karsten Willumsen i sit indlæg konkrete bud på relevante fokusområder, hvis

Dansk Kalv konceptet skal fortsætte ud ad Klimavejen, men slog også fast, at det er et koncept i udvikling, hvor man ikke har alle svarene endnu:

- Det er vigtigt, at den klimavenlige vej her i starten ikke bliver for kompliceret for os. Vi starter med en vej, som vi så kan udvide i takt med, at vi vænner os til at arbejde med bæredygtighed. Det er vigtigt, at vi gør det så brugervenligt som muligt. Vi skal elske vores koncept, og vores kunder skal elske det.

Initiativ taget godt imod

Med konkrete idéer og tiltag på bordet blev bolden givet op til debat og feedback på Danish Crown Beefs initiativ, og her var der god opbakning at spore til en mere bæredygtig retning for Dansk Kalv konceptet.

- Det er helt klart et spændende emne, og jeg tror på, at det kan blive rigtig godt, sagde

Bjarne Sørensen, som delte holdning med mange andre kalveproducenter i salen.

- Jeg vil gerne kvittere for et rigtig godt initiativ fra Danish Crown. Tiden er uden tvivl moden til at tage fat om bæredygtighed i vores Dansk Kalv koncept, sagde Svend Amstrup.

Dansk Kalv producenterne bakkede op om Klimavejen, men gjorde det i debatten også klart, at priserne på kødet også skal være bæredygtige:

- Vi må ikke glemme, at vi også skal have noget for den her ekstra indsats. Det er derfor vigtigt, at vi bruger noget energi på at fortælle forbrugerne, hvad det er, de får, hvis de giver lidt mere for deres kød, understregede Bjarne Sørensen, som bakkede op af Svend Amstrup i den betragtning:

- Vi har bare en stor opgave i at markedsføre og sælge vores kalvekød meget bedre til



Oksekødets klimavej har tre spor

Første skridt på Klimavejen for Danish Crown Beef har været Dansk Kalv konceptet, som arbejder med en mere bæredygtig kalv, men for hele Danish Crown Beef kræver det arbejde med tre helt forskellige grene af produktionen.

forbrugerne, så de ved, hvilket kæmpe arbejde, vi lægger i vores produktion. Jeg har set mange initiativer fra Danish Crown, og jeg ønsker, at den mere klimavenlige retning skal afspejles i afregningen, så den bæredygtige kalv ikke bliver et flop.

Med de mange input og feedback på den mere klimavenlige kalv, var der for ledelsen mange idéer at tage med hjem på kontoret og arbejde videre med, og Finn Klostermann var også helt med på, at der ligger en stor kommunikationsopgave i at sælge bæredygtigt kalvekød:

- Vi skal markedsføre Dansk Kalv meget mere, og vi skal give det et nyt navn, der peger fremad, og som kan være med til at drive processen med at fortsætte ad Klimavejen med vores Dansk Kalv producenter. ■

Dansk Kalv producenterne havde bæredygtigheden til debat i Herning, da de var inviteret til møde om Klimavejen i oksekødssektoren, og det kastede både roser og gode forslag af sig, men kalvene er som bekendt kun én del af de kreaturer, som Danish Crown Beef slagter, og derfor er Klimavejen ikke snorlige for kreaturerne, siger Finn Klostermann, der er CEO i Danish Crown Beef.

” I forhold til klimabelastning så ligger vi faktisk allerede er i top tre over de lande med mindst klimaaftryk på oksekød.

Finn Klostermann, CEO i Danish Crown Beef.

- Klimavejen for oksekød følger så at sige tre spor. Det ene er kalvene, som er den gruppe, vi er startet med, og som er en stor og homogen gruppe, der skal have et koncept for sig, men vi skal også kigge på malkekvægene og kødkvæget, som er

de to andre store kategorier, og de kræver deres helt eget koncept.

Arbejdet med Dansk Kalv konceptet fortsætter, men næste skridt bliver ifølge Finn Klostermann malkekvægene.

- I forhold til malkekvægene kigger vi selvfølgelig på det store arbejde, der foregår i den danske mejerisektor, og som vi kan bruges i vores del også. Vi og især landmændene skal ikke ud og lave et kæmpe arbejde, som allerede er gjort, siger Finn Klostermann.

Han understreger, at det danske oksekød allerede har mange positive ting at slå på.

- I forhold til klimabelastning så ligger vi faktisk allerede er i top tre over de lande med mindst klimaaftryk på oksekød. Samtidig skal man tænke på, at langt de fleste dyr, som vi får til slagtning enten har bidraget med mælk, eller til reproduktionen i mælkesektoren, og når vi har haft dem gennem vores system, så bidrager de med kød, og deres hud bliver til noget af verdens fineste læder, så der er intet spild i vores system. ■



Salgsafdelingen havde lånt lokaler ved Grundfos til dagen. Her var sælgere fra hele Pork samlet for at sælge bæredygtigheden ind til kunderne.

Den grønne gris skal sælges

Danish Crown Porks sælgere var samlet til en workshop i starten af marts. Emnet, som skal sælges, er ikke et stykke kød. Det er et koncept.

Danish Crowns forretningsfordele er delvist smuldret, og det forspring, som engang var, er indhentet af konkurrenterne. Det var meldingen til sælgerne, da Søren Eriksen, CEO i Danish Crown Pork, og Lars Albertsen, der er global salgsdirektør, indledte sælgerens workshop.

Forspringet skal genoprettes, og det er blandt andet koncernens og andelshavernes kunnen indenfor bæredygtighed, som skal sikre det.

- Vi er her i dag for at formulere en vision, om et begreb, som er helt nede på jorden – som kan sælges, sagde Lars Albertsen.

- Det er vitalt, at vi får kollegerne med, og når vi har det, så er vi halvvejs i at overbevise kunderne om, at det her er vejen frem.

Sælgere købte den

Der var ikke brug for de helt store salgsgargumenter, før sælgerne havde købt varen. De fleste kunne nemlig fortælle, at efterspørgslen i en eller anden form så småt er begyndt på de fleste markeder rundt om i verden.

- Jeg oplever efterspørgsel på bæredygtighed og dyrevelfærd næsten hver eneste dag. Det kommer faktisk lidt bag på mig i et konservativt land som Italien, som historisk har været meget fokuseret på pris, fortæller Peter Snedker, som er ansvarlig for Danish Crown Porks salg i Italien.

Han fortalte, at tendenserne er relativt nye. Det er først inden for det seneste års tid, at efterspørgslen er kommet. Også fra de andre markeder var der lignende tilbagemeldinger. I Tyskland er der kommet fokus på dyrevelfærd

og antibiotikaforbrug, mens der i England er forvirring blandt virksomhederne.

- Nogle forretninger vil gerne bæredygtighed, men der er uklarhed omkring, hvad bæredygtighed er, og hvordan man ønsker at være det. Snakken går mest på, at plastikemballage er et stort problem, fortalte Carl Beardshall, der til dagligt sidder i Manchester.

Hvem går først

Deltagerne blev inddelt i grupper til gruppearbejde, hvor hver gruppe fandt en case-kunde, som grupperne forsøgte at finde måder at sælge Danish Crowns bæredygtige produkter til.

- Vi er allerede de bedste i klassen til bæredygtighed – nu skal vi bare få den information ud til kunderne, sagde Peter Frederiksen, der har ansvaret for Nord- og Sydamerika samt Afrika.





Danish Crowns CEO Jais Valeur var også forbi i løbet af dagen og fortalte om den nye bæredygtighedsstrategi.

- Vores forretningsmodel halter, og vi er nødt til at tilføje mere værdi til vores brand. Efterspørgslen på bæredygtighed kommer til at stige, og den kommer ikke til at forsvinde igen. I en eller anden form kommer den til at være her altid, sagde han og afrundede.

- Hvis man vil være førende på markedet, kræver det simpelthen, at man går forrest. ■

Det kom der ud af dagen

Salgsafdelingen i Danish Crown identificerede en række kunder med stærke bæredygtighedsprofiler, som der skal arbejdes målrettet med i forhold til at sælge bæredygtigt kød til en højere pris. Samtidig blev der lagt de første spor til en omstrukturering af salgsmaterialet med fokus på bæredygtighedsparametre til de enkelte lande.



Undervæjs var der workshops med konkrete eksempler på kunder, der kunne have interesse i mere bæredygtigt grisekød.



Vægtgrænserne sænkes op til påske

For at justere for tabte slagtedage i forbindelse med påsken bliver vægtgrænsen sænket med tre kilo fra uge 14.

Helligdagene omkring påsken gør, at der mistes slagtedage på Danish Crowns slagterier og for at gøre generne så små som muligt i forbindelse med udsættelser, justeres der på vægtgrænserne i ugerne op til påsken.

Det betyder, at vægtgrænsen sænkes med tre kilo i uge 14 til 67 – 91,9 kg. Vægtgrænserne sættes op igen med 2 kg i uge 17 til 69,0 – 93,9 kg og igen 2 kg i uge 25 til 70,0 – 95,9 kg. Bemærk ændringen på de sidste to kilo først sker efter forårets helligdage inkl. pinse. Med de nye

vægtgrænser er vi tilbage med den samme maske som før julefremrykningerne.

Når der indberettes smågrise, skal det foregå, som det plejer sædvanligvis. Her vil systemet tage hensyn til de ændrede vægtgrænser. Du kan se ændringer i vægtgrænserne i Ejer-appen under "vægtgrænser", samt på Ejersiden under linket Aktuelle vægtgrænser" på siden "Tilmelding svin".

Du kan se vægtgrænserne for multigrise samt specialproduktioner herunder:



Vægtgrænseændringer påske 2019	
Uge	Almindelige vægtgrænser
13	70,0-94,9 kg
14	67,0-91,9 kg (-3 kg)
15	67,0-91,9 kg
16	67,0-91,9 kg
17	69,0-93,9 kg (+2kg)
18	69,0-93,9 kg
19	69,0-93,9 kg
20	69,0-93,9 kg
21	69,0-93,9 kg
22	69,0-93,9 kg
23	69,0-93,9 kg
24	69,0-93,9 kg
25 og derefter	70,0-95,9 kg (+2 kg)

Specialproduktion	Vægtgrænseændring
Multigrise	Følger alm. vægtgrænseændringer
Englandsgrise	Følger alm. vægtgrænseændringer
OUA	Ændrer ikke vægtgrænser - får direkte besked
Et hjertet gris	Følger alm. vægtgrænseændringer - får direkte besked
Flex levering	Følger alm. vægtgrænseændringer
Tungsvin	Ændrer vægtgrænser - se nedenstående
Sektionsvis Levering	Ændrer vægtgrænse for gennemsnitsvægt - se nedenstående
Alt ind Alt ud m. rådgivning	Ændrer vægtgrænser - se nedenstående
Antonius	Ændrer vægtgrænser - får direkte besked
Bornholmergrisen	Ændrer vægtgrænser - får direkte besked
Frilandsgrise	Ændrer ikke vægtgrænser - får direkte besked
Øko-grise	Ændrer ikke vægtgrænser - får direkte besked





Her kan du følge med i vægtgrænserne

Vægtgrænserne kan følges på både Ejerside og app, og du kan oprette dine ansatte med ansvar for tilmeldingen via Ejersiden.

Når vægtgrænserne sænkes op mod påske, kan du følge dem for lige netop din produktion gennem Ejersiden og Ejerappen. Hvis den daglige drift eller tilmelding af grise til slagtning varetages af en medarbejder, kan du også oprette ham eller hende via Ejersiden.

” Vi vil gerne opfordre til at give de medarbejdere, der har med tilmeldingen at gøre, adgang til informationerne enten via appen eller Ejersiden, så alle i besætningen er opdaterede.

Anna Caspersen, manager i Danish Crown Ejerservice

- Vi håber, at ejerne vil følge med, så der ikke kommer dårlige overraskelser. Derudover vil vi gerne opfordre til at give de medarbejdere, der har med tilmeldingen at gøre, adgang til informationerne enten via appen eller Ejersiden, så alle i besætningen er opdaterede, siger Anna Caspersen, der er manager i Danish Crown Ejerservice.

Du kan give din medarbejder adgang til app og Ejerside under menuen 'Administration' på Ejersiden, hvor du kan oprette en ansat. Den ansatte tildeles automatisk et brugernavn, der starter med A efterfulgt af CVR.nr. og et løbenummer. Skabelonen udfyldes med fornavn, efternavn, email på den ansatte og password, der indeholder minimum 6 tal og/eller bogstaver - undlad specialtegn og æøå. ■

Kontrakten Alt ind alt ud med rådgivning får ændret vægtgrænsen til:

Uge 13:	70,0 - 97,9 kg
Uge 14-24:	67,0 - 94,9 kg. (-3 kg)
Uge 25:	70,0 - 97,9 kg. (+3 kg)

Kontrakten Tungsvin får ændret vægtgrænsen til:

Uge 14-16:	92,0 - 96,9 kg. (-3 kg)
Uge 17-24:	94,0 - 98,9 kg. (+2 kg)
Uge 25:	96,0 - 99,9 kg. (+2 kg)

Kontrakten Sektionsvis Levering gennemsnitsvægten ændres fra 82,0 - 87,9 kg. til:

Uge 14-24:	80,0 - 85,9 kg. (-2 kg)
Uge 25:	82,0 - 87,9 kg. (+2 kg)
Grænsen for, hvornår en gris regnes som overvægtig på 94,0 kg bibeholdes.	



Lars Bo Purr, der er Lean-manager ved slagteriet i Herning, er selv tidligere landmand. Han kastede sig over et projekt sammen med medarbejderne, som omhandlede grise med foder i maven. Der er både noget at hente for slagteri og landmand.



” Vi havde en gruppe medarbejdere på slagtekæden, der pegede på, at de bliver hårdt belastet, når de tager tarmsæt ud af grise med foder i maven.

Lars Bo Purr, Lean-manager i Herning

Spild koster dyrt

Fyldte grisemaver går ud over ejernes pengepung og medarbejdernes helbred.

Når Danish Crown nu engagerer sig i en grøn dagsorden og vil en bæredygtig kødproduktion, er det mere end bare luftige tanker. Meningen er, at det skal forankres i det daglige arbejdsliv for både ejere og medarbejdere, og det kan sagtens være på en meget konkret måde.

For eksempel ved at undgå spild i produktionen, sådan som slagteriet i Herning har arbejdet med i nogle måneder.

- Vi havde en gruppe medarbejdere på slagtekæden, der pegede på, at de bliver hårdt belastet, når de tager tarmsæt ud af grise med foder i maven. De står med kniv i den ene hånd og skal tage tarmsæt ud med den anden, og de ekstra kilo kan give skader og på længere sigt slide dem ned, fortæller Lean-manager i Herning Lars Bo Purr.

Samtidig spilder landmændene penge på at fodre slagtegrisene, og slagteriet taber penge, når tarmene går i stykker, og maveindholdet forurener slagtekroppen.

Foder i hver femte gris

Hvor stort spildet er, har slagteriet sat ind på at finde ud af i et projekt, der kaldes "Fyldte maver/tunge løft".

Ud over at være Lean-manager har Lars Bo Purr været slagteriarbejder i 16 år, og før det var han landmand. Han har kastet sig ind i at undersøge konsekvenserne af slagtegrisenes

fyldte maver med blik for både ejere, medarbejdere og slagteri.

I oktober blev de første grundlæggende målinger foretaget hver eneste dag i 14 dage. De viste, at 12.858 grise kom ind til slagtning med foder i maverne. Herning slagter 6000 grise om dagen, så næsten hver femte gris var altså blevet fodret, inden den blev sendt af sted fra gården.

” De første tal viser, at det er værd at arbejde med, hvordan vi kan minimere spildet i hele vores værdikæde. Det vil være en god investering i den sidste ende.

Lars Bo Purr, Lean-manager i Herning

Næsten 38.000 kg. foder

I gennemsnit vejede en fyldt mave 2,94 kg. Med en gennemsnitspris på 1,70 kr. pr. kg. foder har landmanden altså brugt i snit 5 kr. pr. gris til ingen verdens nytte.

I løbet af de 14 dage, målingen varede, var spildet af foder på i alt 37.802,52 kg.

Også for slagteriet fører de fyldte grisemaver til ekstra udgifter, blandt andet for at slippe af med gyllen. Dertil kommer, at ødelagte maver giver et udbyttetab, fordi slagtekrop eller produkter skal til reinspektion og skæres

rene, så ikke alt kødet kan bruges eller må nedklassificeres.

Når alt lægges sammen og skaleres op til den årlige produktion, betyder det, at spildet hvert år koster 1.147.576,50 kr. excl. moms, har Lars Bo Purr foreløbigt regnet sig frem til.

Pris: 1,1 million kr. om året

- Og så er de godt 1,1 million kr. kun en lille del af regningen. Jeg tænker, at når vi ser på, hvad nedslidning og overbelastning af medarbejdere koster, så kan vi gange det med to-tre stykker, og det samme gælder nedklassificeringen af kød, anslår Lean-manageren.

Han understreger, at tallene er foreløbige. I uge 11 begynder han at måle spildet i resten af værdikæden i Herning som følge af fyldte maver.

- Men jeg synes bestemt, at de første tal viser, at det er værd at arbejde med, hvordan vi kan minimere spildet i hele vores værdikæde. Det vil være en god investering i den sidste ende, siger Lars Bo Purr.

Ganger man Hernings tal op til den samlede produktion i Danish Crown Pork i Danmark, ville det samlede tal for alle slagterierne være omkring ni millioner alene på spildt foder, hvis tallene er sammenlignelige. ■





Indberetningstillæg: Nu kan du se, om du rammer prognosen

En ny figur på Danish Crowns Ejerside giver overblik over, hvor godt dine tilmeldinger passer til den prognose, som danner grundlag for tillægget på de 10 øre.

For at sikre sig de 10 øres tillæg for korrekt indberetning kræver det, at man har indberettet det rigtige antal smågrise og rammer sin egen prognose. Mange ejere har efterspurgt, hvor godt prognosen rammer for deres egen besætning samt Danish Crowns forventninger om leverede grise de kommende uger. Der er løbende analyseret på de indkomne data for at blive klogere på betydningen af den biologiske variation i eksempelvis sygdomme, udsving i daglig tilvækst mv.

Analyserne og erfaringerne er evalueret af indtransportudvalget, og det indstilles, at målsætningen er, at et rullende 5 ugers gennemsnit under normale omstændigheder bør kunne ligge indenfor +/- 30 pct. Dette er således udgangspunktet for den fremtidige administration, og den enkelte andelshaver vil gennem en

ny figur på Ejersiden tydeligt kunne se, hvordan egne tal ligger i forhold til de 30 pct.

- Vi har på Ejersiden en statistik, hvor det er muligt at se ens egen prognose samt tilmeldinger, men for at gøre det endnu mere tydeligt, hvor den enkelte andelshaver ligger, laver vi nu en grafik, hvor man løbende kan følge med i, hvor tæt man er på grænsen for at modtage tillægget. Det kan samtidig være med til at spotte eventuelle udsving, så man kan få rettet dem, siger Nicolaj Nørgaard, der er daglig leder i Danish Crown Ejerservice.

Korrekt data

Figuren vil i første omgang være tilgængelig via Ejersiden, men vil på sigt også blive en del af dashboardet.

Nicolaj Nørgaard lægger vægt på, at andelshavere, der indberetter rigtige tal vil modtage tillægget.

- Korrekt data giver korrekt planlægning på slagterierne og dermed besparelser til fællesskabet, så derfor vil jeg gerne opfordre til, at man får rettet data på tilvækst, udleveringsstrategi, slagtevægt og dødelighed, hvis man fortsat kører med standarddata, samt hvis der er sket ændringer. Her kan den nye kurve også være med til at vise, hvordan tilmeldinger og prognose passer sammen, siger Nicolaj Nørgaard.

Du kan tilgå figuren via Ejersiden gennem menupunktet "Statistik/Finans" og vælg H_Prognose. ■



Danish Crown i Ringsted nomineret til Arbejds miljøprisen

På fem år har slagteriet halveret antallet af arbejdsulykker ved at sætte fokus på ledelse, kultur og risiko.

Som en af tre virksomheder er Danish Crown i Ringsted nomineret til Arbejds miljøprisen 2019 for sit arbejde med at bringe antallet af arbejdsulykker betragteligt ned.

Knive, maskiner og køretøjer skaber risiko for arbejdsulykker, især i et stort slagteri, hvor der ugentligt slagtes ca. 35.000 grise. Men Danish Crown i Ringsted har formået at reducere antallet af medarbejdere, der kommer til skade på arbejdet, markant.

Fabrikschef Jesper Frandsen peger på, at branchen generelt har for mange ulykker, og der kan hurtigt opstå farlige situationer, når 80 pct. af medarbejderne på et slagteri står med knive.

Danish Crown i Ringsted besluttede derfor at sætte større fokus på medarbejdernes sikkerhed, og det krævede en ændring af kulturen på arbejdspladsen.

- Vi ønsker ikke at være en del af den kedelige statistik, der viser, at vi er en af de farligste brancher i Danmark. Det har vi gjort noget ved, siger Jesper Frandsen og fortsætter:

- Vi kunne ikke løse det alene som ledelse. Vi var nødt til at få medarbejderne til at forstå, hvorfor vi gerne ville have dem hjem i ét stykke. Sikkerheden kommer først, og her er der ingen, der får skæld ud for at bremse et produktionsanlæg, hvis årsagen er risiko, siger han og fortæller, at sikkerhed nu er øverste punkt på dagsorden til alle møder.

Målsætningen er for længst nået

Indsatsen har båret frugt. Antallet af ulykker er faldet fra 39 per 1000 ansatte i 2013-2014 til 14 i 2017-2018, og er dermed mere end halveret. Prognoserne tyder på, at tallene bliver endnu lavere i 2018-2019. Det glæder Jesper Frandsen.

- Vi er kun lykkedes, fordi medarbejderne har gjort en ekstraordinær indsats. De har virkelig lagt et stort engagement i at undgå ulykker og tilløb til ulykker, siger han.

Også Danish Crowns direktør for arbejdsmiljø og sikkerhed, Morten Pedersen, er stolt af de flotte resultater i koncernen:

” Danish Crown har halveret antallet af arbejdsulykker pr. medarbejder – det er jo et fantastisk flot resultat.

Cristina Lage, formand for Arbejds miljørådet

- Vi har igennem mange år haft et skærpet fokus på arbejdsmiljø og ulykker i hele Danish Crown-koncernen, og det er glædeligt, at vi nu ser så gode resultater af det. Vi skal naturligvis blive ved med at holde hinanden op på at sikre et godt arbejdsmiljø hver eneste dag, for vi vil

være kendt for, at Danish Crown er et godt sted at arbejde, siger han.

Cristina Lage, formand for Arbejds miljørådet, er også imponeret over virksomheden.

- Vi ved fra tallene, at slagterier er en branche, hvor der bliver anmeldt mange arbejdsulykker. Derfor er det inspirerende at se, at Danish Crown har halveret antallet af arbejdsulykker pr. medarbejder – det er jo et fantastisk flot resultat. Danish Crown har haft en helhedsorienteret og systematisk tilgang, hvor de har skabt en god sikkerhedskultur med fokus på instruktion, vejledning og dialog. Det virker – og det må være noget, man kan lære af på andre arbejdspladser, siger hun.

Danish Crown er nomineret til Arbejds miljøprisen 2019 i kategorien Arbejdsulykker. ■



Tina Konge bliver interviewet til Arbejds miljørådets film om Danish Crown Ringsteds nominering til Arbejds miljøprisen 2019.



Ny COO-rolle sætter yderligere skub i at nå strategimål

Direktionen i Danish Crown udvides med en Group Chief Operating Officer (Group COO).

Bestyrelsen i Danish Crown har besluttet at styrke direktionen med yderligere et medlem. Det bliver den nuværende Group CFO Preben Sunke, der udnævnes til Viceadministrerende direktør og samtidig tager rollen som Group COO. Samtidig igangsættes en søgeproces efter en ny Group CFO. Indtil en ny Group CFO er fundet, fortsætter Preben Sunke i rollen.

” Med oprettelsen af den nye rolle giver vi direktionen ekstra kraft til at drive de tværgående koncernprojekter.

Erik Bredholt, bestyrelsesformand i Danish Crown

- Med oprettelsen af den nye rolle giver vi direktionen ekstra kraft til at drive de tværgående koncernprojekter, som hurtigere skal levere allerede identificerede synergier, siger Erik Bredholt, bestyrelsesformand i Danish Crown.

Preben Sunke får ansvaret for blandt andet Group Procurement, Production Excellence og en række konkrete projekter på tværs af koncernen, som allerede er igangsat. Målet er både at sætte yderligere skub i nuværende projekter og at identificere nye udviklingsprojekter på tværs af koncernen.

” Det er en spændende opgave, som bestyrelsen har givet opbakning til at løse. Udrulning af 4WD-strategien er afgørende vigtig for at forbedre koncernens konkurrencedygtighed og for at løfte afregningen til koncernens ejere.

Preben Sunke, Group COO

- Det er en spændende opgave, som bestyrelsen har givet opbakning til at løse. Udrulning af 4WD-strategien er afgørende vigtig for at forbedre koncernens konkurrencedygtighed og for at løfte afregningen til koncernens ejere. Min opgave bliver at styrke samarbejdet på tværs om at nå strategimål, siger Preben Sunke.

Når den nye Group CFO er fundet, indtræder vedkommende i direktionen og får ansvaret for koncernøkonomi, regnskab og skat, compliance, finance transformation/Global Business Services, lønadministration i Danmark, risikostyring, herunder valuta-, rente- og forsikringsforhold samt koncernens IT-funktion. ■

Preben Sunke har fået ny rolle som Group COO, men fortsætter som både Group CFO og CFO i Tulip Ltd indtil afløserne er fundet begge steder.





Nye priser for retur- og nødslagting

Priserne for de services, som Danish Crown Beef udbyder, bliver løbende eftersat og det gør, at der justeres pr. 1. april.

Danish Crown Beef udbyder en række services for at være så attraktiv en samarbejdspartner som muligt for andelshaverne. Det indebærer blandt andet retur- eller nødslagting, og her bliver priserne løbende kigget efter for at sikre, at prisen står mål med omkostningerne.

- Det er vigtigt for os alle, at enhver betaler sin egen regning, og derfor justerer vi nu priserne fra d. 1. april efter ellers at have holdt dem i ro i mange år. Det sker for at fællesskabet ikke afregnes for en særlig service til den enkelte, siger Ejvind Kviesgaard, der er afdelingschef i Danish Crown Ejerservice Beef.

For nødslagtingernes vedkommende betyder det, at der fortsat kan slagtes direkte på slagtekæden mellem 7.00 og 13.30. Det foregår til fuld notering, men grundet omkostninger forbundet med det, har det været nødvendigt at justere priserne. Foregår nødslagtingen for en, der ikke er andelshaver, sker det til dobbelt takst.

Samtidig justeres der også i afhentningen for at optimere på ressourcerne.

- Afhentningen af dyr sker efter aftale med den lokale vognmand, og det fungerer godt. Vi er dog nødt til at kigge på, hvordan vi bruger ressourcerne mest korrekt og optimerer hele vejen rundt. Derfor henstiller vi til, at der fremover hentes mindst to dyr på ejendommen.

Hvis det ikke er muligt, altså afhentningen består af 1 dyr, vil der blive indført et gebyr på afhentningen, siger Ejvind Kviesgaard.

Du kan se priserne for retur- og nødslagting herunder:

Prisblad pr. 1.4.2019

Returslagtinger		
	AH, 2dyr	Øvrige returdyr
Slagtning og udlevering af dyr, pr. slagtekilo	kr. 3,50	kr. 6,00
Slagtning, partering, hakning og udlevering, pr. slagtekilo	kr. 7,00	kr. 10,25

Ved transport til Holsted Slagtehus og Slagter Sørensen, Videbæk vil tillægges 50 øre pr kilo

Ved transport andre steder er tillægget efter aftale

Nødslagtinger indenfor normal arbejdstid	
Andelshaver	kr. 600,00
Ikke Andelshavere	kr. 1.200,00
BSE-gebyr opkræves ved dyr over 48 mdr.	kr. 200,00

Afhentning	
Gebyr ved afhentning af 1 dyr	kr. 200,00





KØDETS MINISTER PÅ BESØG I HORSSENS

Jakob Ellemann-Jensens kærlighed til bacon blev kendt for de fleste allerede i efteråret, da han blev overrumplet af et par veganere foran snurrende TV-kameraer. Selv om han siden ved flere lejligheder har givet udtryk for, at hans svar ved den lejlighed måske var en kende kækt, så lægger han ikke skjul på, at han bakker op om den store danske produktion af fødevarer.

- Med store evner følger et stort ansvar, og det gælder også for produktionen af kød. Så når vi i Danmark har en høj dyrevelfærd, et lavt miljøaftryk og et lavt klimaaftryk, så har vi også en forpligtelse til at levere vores del af den globale buffet. Der er nogle, der gør det til et problem, at vi producerer tre gange så mange fødevarer, som vi selv forbruger. Jeg synes, det er vores ansvar, når vi nu er dygtige til det, sagde Jakob Ellemann Jensen.

På mødet fik Jakob Ellemann blandt andet en gennemgang af de tanker, Danish Crown har om bæredygtighed, og han gav udtryk for, at han ser frem til at følge arbejdet i de kommende år.

- Problematikseringen af den danske fødevarerproduktion hviler på en antagelse om, at de fødevarer, vi producerer, ikke ville blive produceret, hvis de ikke blev produceret i Danmark. Der må jeg bare sige, at jeg kender så meget til menneskelig ernæring, at det ville de, men bare ikke lige så effektivt. Så jeg synes, vi skal være stolte af vores fødevarerproduktion i stedet for at gøre den til et problem. Det betyder ikke, vi er i mål. Vi skal stadig blive dygtigere, gøre os umage og forbedre os, for ellers bevarer vi ikke vores position, men at lade produktionen flytte ud af landet vil være tåbeligt, sagde Jakob Ellemann-Jensen.

DANISH CROWN PORK SKAL HAVE NY CFO

45-årige Thomas Brebøl Christensen har de seneste fem år været CFO i Danish Crown Pork, hvor han har kørt et tæt parløb med Porks CEO Søren F. Eriksen. Nu skifter han til et job som Group CFO i DLG, hvor han også bliver en del af direktionen.

- Det overrasker mig i bund og grund ikke, at Thomas får tilbudt et job på den allerøverste hylde i dansk erhvervsliv. Han spænder bredt og er skarp med en udpræget sans for at gennemskue komplicerede problemstillinger, og så har han været en stor drivkraft i udviklingen af koncernens Finance Transformation og af Finance-funktionen i Danish Crown Pork. Thomas har været en værdsat sparringspartner for mig og for sine kolleger. Derfor kan jeg også kun ønske ham tillykke med stillingen, og det er da med stor stolthed, vi sender Thomas videre til DLG, siger Søren F. Eriksen, CEO i Danish Crown Pork.

Thomas Brebøl Christensen bliver i sit nuværende job indtil udgangen af juni. Sideløbende vil Danish Crown starte processen med at finde en ny CFO til Danish Crown Pork.



DET BETALER SIG AT RÅBE OP

Danmarks Radios P3 tog antibiotikaforbruget i Danmark under behandling, og det blev blandt andet til en bemærkning om, at kød fra danske grise var proppet med antibiotika, når man spiser det. Det overraskede en andelshaver, der tog fat i kommunikationsafdelingen i Danish Crown.

- Kød fra danske grise indeholder ikke antibiotika, og det kan vi ikke understrege nok. Derfor var det også rigtigt godt, at der var en skarp andelshaver, der gjorde opmærksom på den fejl. Det gjorde, at vi, i samarbejde med Landbrug & Fødevarer, kunne tage fat i kanalen, og det blev så rettet for åben mikrofon kort tid efter, siger pressechef i Danish Crown Jens Hansen.

Han lægger vægt på, at det ofte virker, når man hurtigt reagerer på misforståelser omkring den danske produktion af grise.

- Vi gør, hvad vi kan for at holde øje og fange fejl, så godt vi kan, men vi kan ikke være alle steder, så derfor er det positivt, når vores andelshavere kan hjælpe os. Vi skal ikke acceptere ukorrekte oplysninger om landbruget eller Danish Crown, og det er heldigvis også ofte et spørgsmål om en telefonopringning til pågældende medie for at få en berigtigelse. Så hvis man ser eller hører denne her slags, så må man meget gerne kontakte mig eller en anden fra kommunikationsafdelingen, siger Jens Hansen.



NYT DESIGN I APPEN

Både Danish Crown Pork og Beef har lavet nyt design på tilmeldingsappen, så den nu er mere overskuelig og minder mere om Ejersiden. Det er især tilmeldingsmodulet, der er blevet kigget efter i sømmene, men selve funktionaliteten er den samme.

For Porks vedkommende er indberetning og tilmelding blevet splittet op, og samtidig er det blevet nemmere at se, hvilke tilmeldinger, der er planlagte, og hvor der kan laves ændringer. Det samme gælder for Beef, hvor der samtidig er kigget på selve tilmeldingen.

Har du brug for hjælp til appen er du altid velkommen til at kontakte Ejerservice.

NY MAND I SPIDSEN FOR DANISH CROWN I HORSENS

Den nye leder af slagteriet i Horsens bliver 43-årige Jesper Frandsen, som de seneste knap fem år har været fabrikschef på slagteriet i Ringsted. Han er uddannet slagter på det daværende slagteri i Nørresundby, og han har blandt andet haft stillinger som driftsleder på slagterierne i Blans og Horsens, inden han blev fabrikschef på slagteriet i Esbjerg i 2011 og frem til lukningen i 2012.

- Jeg er sikker på, at Jesper Frandsen er den helt rigtige mand til at stå i spidsen for slagteriet i Horsens. Han kommer med både stor faglig og tung ledelsesmæssig erfaring, siger Per Laurson, der er produktionsdirektør i Danish Crown Pork.

- Jeg glæder mig utroligt meget til opgaven. Jeg har tidligere arbejdet i Horsens som driftsleder, og det er på alle måder en fantastisk fabrik. Det er dog med et vist vemod, jeg siger farvel til Ringsted. Jeg har haft fem fantastiske år på Sjælland, men muligheden for at stå i spidsen for Danish Crowns største slagteri og samtidig komme tættere på vores familie i Jylland kunne jeg simpelthen ikke sige nej til, siger Jesper Frandsen.



DK-Foods lander tonstung aftale med Morrisons i Storbritannien

DK-Foods har netop landet en stor aftale med supermarkeds-kæden Morrisons i Storbritannien om blandt andet at levere fire tons pepperoni – hver eneste uge.

Den britiske supermarkeds-kæde Morrisons bliver nu en lille smule mere dansk, da en stor aftale er landet mellem kæden og DK-Foods i Thorning.

Den nye aftale gælder i første omgang levering af klassisk pepperoni til supermarkeds-kædens in-store pizzeriaer, hvor forbrugerne selv kan samle pizzaen to-go.

- Efter flere måneders arbejde er det endelig lykkedes os at komme igennem med at få vores produkter godkendt hos Morrisons i UK. I første omgang er det en ordre på godt 200 tons, der svarer til fire tons pepperoni leveret om ugen. Vi er rigtig glade for ordren og vores nye kunde, og der skal lyde stor ros til vores dygtige produktudviklingsfolk, fortæller CEO i DK-Foods, Per Fischer Larsen og fortsætter.

- Selvom vi er glade for ordren, hviler vi selvfølgelig ikke på laurbærrerne. Allerede nu er vi i fuld gang med at få godkendt flere varianter til deres in-store pizzeriaer, og vi forventer at kunne skruer den samlede levering af forskellige pepperonivarianter op til 4-500 tons om året til kæden, siger han og tilføjer, at der netop er

blevet underskrevet en ny aftale om 150 tons Spicy Beef-topping fra Aalborg-fabrikken, der nu sætter den samlede, årlige tonnage til den britiske storkæde på 350 tons.

Morrisons er med sine ca. 500 butikker en af de store detail-spillere på det britiske marked. ■



DK-Foods i Thorning har specialiseret sig i pepperoni i alle afskygninger. Det har givet en kontrakt med supermarkeds-kæden Morrisons i England, som laver pizzaer in-store.