

December 2018 // DET HANDLER OM MAD



indsigt

DANISH CROWN ANDELSHAVERBLAD

Dyrlage d.30/5



DASHBOARD SKABER OVERBLIK I PRODUKTIONEN

SIDE 4-5

ALIBABA-AFTALEN GIVER ARBEJDSRO I KINA 6-9



Erik Bredholt, formand i Danish Crown

Tak for i år

Kære andelshaver

Jeg vil starte med at sige tak for sidst til de mange af jer, som vi mødte på årets kreds-møder. Vi havde en god og kontant debat om vores fælles virksomhed, og herudover fik vi en god portion input til det videre arbejde i Danish Crown.

Som jeg tidligere har skrevet på denne lederplads, så kører hovedparten af strategien, som den skal. DAT-Schaub leverede rekordresultat, Tulip Food Company og Sokolow leverede over budget, og der er fornuftig gænge i de projekter, som vi har sat i gang. Kort sagt er der mange ting, som går den rigtige vej, men en stor ting der desværre gik den forkerte vej, og dermed blev forretningen i England helt naturligt et af de mere overskyggende emner.

Der skal ikke herske tvivl om, at den har fuld opmærksomhed både i Randers og i England, og der arbejdes hver dag ihærdigt

for at vende udviklingen. Tulip Ltd skal tilbage i god gænge, og der er iværksat en række initiativer, som vores nye mand Andrew Cracknell er sat i spidsen for.

Andrew er en erfaren herre i den engelske fødevarersektor og med en god plan i bagagen lagt af Jais og andre folk med indsigt i den engelske forretning, er jeg overbevist om, at han kan få vendt udviklingen i England, selvom det ikke bliver over natten.

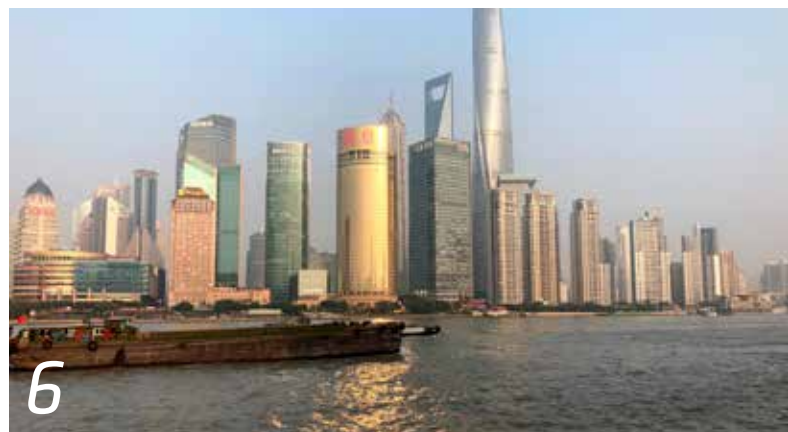
På møderne var der input til den løbende kommunikation, der er til jer andelshavere. Vi har noteret os, at der var nogle ting, der skulle være gjort bedre. Vi prøver at finde en måde at kommunikere tættere til jer andelshavere, samtidig med at vi tager de konkurrencemæssige hensyn, der skal tages. Det skal vi have fundet en løsning på, for det er vigtigt, at vi er på linje ejerne og selskabet imellem.

Kigger vi på 2019, så er der som sædvanligt masser at arbejde med i Danish Crown. Udfordringen bliver ikke mindre efter årsskiftet, og det kommer til at kræve en stor indsats at få vendt udviklingen de steder, hvor det gør ondt. Opgaven er klar, og alle i Danish Crown knokler på hver dag for at løse den. Analysefolket spår om en bedre notering i 2019, og vi må håbe, de får ret.

Glædelig jul og godt nytår til jer alle sammen.

Med venlig hilsen

Erik Bredholt



INDHOLD

LEDER 2

KREATUR

Dansk Gastro Kalv er en kæmpe succes..... 18

KONCERN

Alibaba-aftalen giver arbejdsro i Kina 6

Introduktion til Pinghu..... 8

Rekruttering på kinesisk..... 9

Fokus på England på kredsmøderne10

Sporene fra MEAT2030 er nu lagt12

Bæredygtighed skal blive en del af salgstalen13

GRIS

Dashboard skaber overblik over slagtegriseproduktionen 4

Relationerne plejes i Centralplanlægningen14

Kontaktpersoner i Centralplanlægningen15

Øget fokus på transportegnethed16

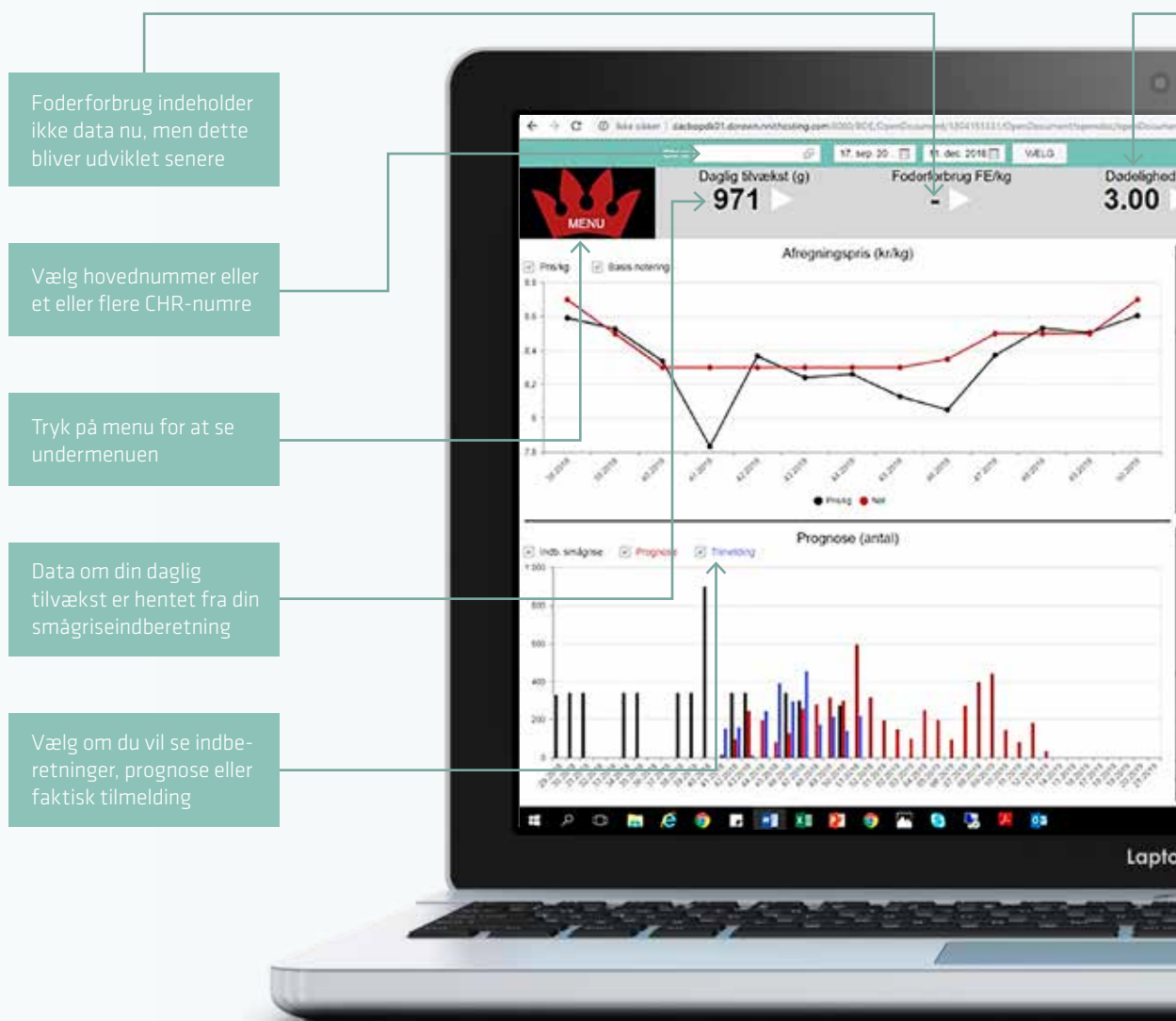
Basisvægten og vægtfradrag ændres fra uge 2.....17

Få bedre overblik over dine tilmeldinger 20

indsigt
- er Danish Crowns blad til andelshaverne
- udkommer 10 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



Dashboard skaber overblik over slagtegriseproduktionen

Første version af Danish Crowns Dashboard er nu tilgængelig på Ejersiden. Dashboardet skal gøre statistikkerne tilgængelige for griseproducenterne, så det er lettere at finde nyttig viden om deres produktion, som har direkte indflydelse på deres økonomi.





Data om din dødelighed er hentet fra din smågriseindberetning

Dette er din afregningspris i forhold noteringen

Print den ud og tag den med ud til dine medarbejdere

Data om slagtevægt og kødprocent er et slagtegenomsnit for alle valgte CHR-numre i den valgte periode

Vælg hvilke typer af grise du vil se i grafen eller sammenligne

Der bliver skabt rigtig mange data hos Danish Crown omkring den enkelte gris, der kommer til slagtning. Med lanceringen af smågriseindberetningen er der nu også en viden om de grise, som går ude i besætningerne. Alle disse data ønsker vi hos Danish Crown at udnytte langt bedre, så de kan anvendes som en del af beslutningsgrundlaget i den daglige drift af produktionen.

Derfor lancerer Ejerservice nu det nye dashboard på Ejersiden, hvor de første statistikker nu er til rådighed på en letanvendelig og fleksibel måde. Det nye dashboard er udviklet på en moderne platform, der gør det muligt at finde præcis de data, som der er behov for. Det er også muligt at sammenligne grafer imellem egne bedrifter på eksempelvis afregningsprisen, slagtevægt og kødprocent.

- For os er det vigtigt at få hjælp fra brugerne af dashboardet, for at skabe et værktøj der giver mening for den enkelte, både ejere, driftsledere, medarbejdere og rådgivere. Dette er første version, og vi vil meget gerne have brugernes mening, så version 2.0 bliver endnu bedre, siger Margit Skovbjerg, forretningsudvikler hos Danish Crown.

„ Et dashboard skal være visuelt, og man skal kunne finde de relevante oplysninger med så få klik som muligt.

Per Knudsen, Rådgiver hos Danish Crown.

- Producenterne ved bedst, hvad der giver mening, og derfor vil jeg gerne høre fra alle, som gerne vil bidrage med gode ideer og input.

Udgangspunkt i hverdagen

Helt fra starten er der taget udgangspunkt i producenternes ønsker.

- Det er vigtigt for mig, at dashboardet viser "her og nu"-nøgletal, og jeg vil gerne kunne benchmarke min produktion, siger HC Gæmelke, der er en af de producenter, som har givet input til dashboardet.

I første version er det muligt at sammenligne tal fra egne bedrifter, men ambitionen er langt større. Konsulenterne er ligeledes taget med på råd og for Per Knudsen, rådgiver hos Danish Crown er brugervenligheden et væsentlig parameter.

- Et dashboard skal være visuelt, og man skal kunne finde de relevante oplysninger med så få klik som muligt. Vi skal kunne udnytte den data, som vi allerede nu har til rådighed, på en dynamisk måde. ■



Alibaba-aftalen giver arbejdsro i Kina

Det sidste spadestik er endnu ikke taget på fabrikken i Pinghu, alligevel kan man så småt begynde at planlægge produktionen.

Glæden var stor, da Danish Crown og den kinesiske handelsportal Alibaba-Group i november indgik en femårig aftale om ugentlige leverancer på 250 tons grisekød fra Danish Crowns nye fabrik Kina. Aftalen har en værdi på minimum 2,3 milliarder kroner.

Den indebærer, at Alibaba køber hvert eneste stykke kød, som fabrikken kan producere i de første fem år. Produktionen på fabrikken starter i maj næste år, og på byggepladsen i Pinghu har aftalen givet arbejdsro.

Fantastisk aftale

- Aftalen med Alibaba giver ro, og den gør, at vi kan lave en langsigtet produktionsplan. Vi har med aftalen tid til at sætte vores produktion fornuftigt, rationelt og effektivt op. Det er en helt fantastisk aftale, siger fabrikschef Niels Thomsen og uddyber:

- For en produktionsmand som mig er der jo ikke nogen bedre situation. Det er ikke længere et spørgsmål om, hvor meget vi kan sælge, men om hvor meget vi kan producere. Så bolden ligger hos os selv, siger han.

Det kommer dog til at tage lidt tid, førend produktionen er helt oppe i allerhøjeste gear. For med en helt ny fabrik med helt nye maskiner, en helt ny organisation med helt nye medarbejdere, som alle behøver oplæring, ligger der et stort opstartsarbejde forude.

- Vi forventer en indkørsperiode på seks måneder, før det hele kører, som det skal. Det har Alibaba selvfølgelig forståelse for, og det er også en del af aftalen med dem, siger han og fortsætter:

- Kvaliteten af produkterne er det vigtigste, ikke kvantiteten. Vi skal sikre, at kvaliteten er i

orden allerede fra første leverance. Vi skal sikre, at fødevarer sikkerhed og kødets kvalitet lever op til Danish Crowns standarder fra dag ét.

80 millioner lokale kunder

Med kun én enkelt kunde til at aftage hele produktionen kunne man måske tænke, at Danish Crown har sat fabrikken i Kina i en lidt sårbar position. Det er dog ikke er tilfældet, fortæller Niels Thomsen.

- Aftalen sikrer, at vi har mulighed for at sælge til andre kunder, hvis ikke Alibaba kan aftage hele kapaciteten. Men jeg er nu ret overbevist om, at Alibaba sagtens kan, siger han og tilføjer:

- Fabrikken ligger i et område med 80 millioner mennesker inden for en radius på 120 kilometer, så jeg er helt sikker på, at vi og Alibaba nok skal finde kunder til alle vores produkter.

Niels Thomsen mener desuden, at det er et gunstigt tidspunkt at åbne en fabrik i Kina, og det er ikke blot på grund af den kraftigt voksende middelklasse.

- Der er Afrikansk Svinepest i store dele af Kina for tiden. Også i det område her. Og med alle de fødevarer skandaler, der har været i Kina, så er der i høj grad behov for en virksomhed som vores netop nu.

- Vi kan også allerede mærke, at der bliver lagt mærke til os. Vi har fået et godt image herude på grund af det, vi vil og det, vi står for specielt i forhold til fødevarer sikkerhed og kvalitet, siger han.

- Vi forbereder os, så godt vi kan, men der vil altid opstå situationer og udfordringer, som vi ikke vil have forudset, men dem vil vi også være klar til at møde. ■



Der bor knap 25 millioner mennesker i Shanghai, som ligger halvanden times kørsel fra fabrikken i Pinghu.



” Vi forventer en indkøringsperiode på seks måneder, før det hele kører, som det skal. Det har Alibaba selvfølgelig forståelse for.

Niels Thomsen, Fabrikschef.



Introduktion til Pinghu

Danish Crowns fabrik i Kina ventes at stå klar i maj 2019. Her kommer lidt baggrundsinformation om byggeriet og området.

Stiklinger fra den mægtige Yangtze-flod gennemskærer det flade landskab på kryds og tværs. Som lange, krogede fingre rækker de ud efter kysten. Hver enkelt finger har flere ringe på. Det er broerne, som fører de 80 millioner mennesker og potentielle kunder, som bor i en radius på godt 100 kilometer fra Shanghai, gennem det våde landskab. Vi befinder os i Yangtze-deltaet i det sydøstlige Kina.

Den våde jord gør området ideelt at dyrke ris i, og historisk set er det også, hvad området er kendt for. Anderledes kompliceret bliver det, hvis man eksempelvis vil bygge en topmoderne fabrik på 17.000 kvadratmeter.

Sådan bygger du en fabrik i en sump

Inde i fabrikken vil ingen opdage noget. Gulve, vægge og lofter vil se ud, som den slags nu gør. Men under beklædningen vil der visse steder være en forskel. Der er nemlig en afgrund. Afgrund lyder måske dramatisk, men der er ingenting. Fabrikken består nemlig af tre separate bygninger, som står med godt 20 centimeters mellemrum.

- Jorden er så blød herude, at det er vigtigt, at bygningen har mulighed for at sætte sig lidt. Ved at have tre bygninger, som kan bevæge sig individuelt, bliver den fleksibel. For at sørge for, at den står ordentligt fast, har vi sammenlagt banket mere end 25 kilometer pæle i jorden, fortæller Kim Romme, som er cheffingeniør i Danish Crown Pork.

100 kilometer syd for Shanghais imponerende skyline ligger Pinghu. Det ville være en fejl at sige, at de to byer er adskilte, for på intet tidspunkt slipper Shanghai sit tag i landskabet. I forstad efter forstad ligger klynger af 20 etagers, ens boligblokke langs indfaldsvejene. I hver af disse klynger bor der vel hundredetusinde mennesker, som for en stor dels vedkommende pendler til Shanghai med bus eller tog.

Mulighedernes land

Lige uden for selve Pinghu ligger PINGHU ECO-NOMIC & TECHNOLOGICAL DEVELOPMENT ZONE. Navnet er langt og svært at udtale, men det dækker over muligheder, for bystyret i Pinghu er meget opsat på at få udenlandske investeringer til byen. Det skaber nemlig kinesiske

arbejdspladser og økonomisk vækst.

Danish Crowns kommende fabrik ligger således på en lejet grund i netop dette område. Lejekontrakten løber i 50 år og har kostet et engangsbeløb på cirka 10 millioner kroner. En lang række klausuler i lejekontrakten gør dog, at Danish Crown ved indvielsen af slagteriet i maj 2019 vil have fået næsten det fulde beløb tilbagebetalt. Det er altså arbejdspladserne, som er det vigtigste.

- Det er en god aftale, vi har fået i Pinghu. Vi så også på flere grunde tættere på Shanghai, men de var enten for dyre, eller også kunne vi kun leje dem i eksempelvis fem år ad gangen, hvilket er alt for lidt, siger Kim Romme.

Fabrikschef, Niels Thomsen, har rejst det meste af verden rundt op bygget fabrikker for flere forskellige virksomheder. Han er meget imponeret af byggeriet.

- Designet, flowet gennem fabrikken og kvaliteten af byggeriet. Det er virkelig en state of the art-fabrik, vi får her. Jeg har været med til at bygge mange fabrikker, men denne er uden tvivl den bedste, siger han. ■

Fabrikken i Pinghu er på godt 17.000 kvadratmeter, og vil stå klar i maj 2019.





Der bliver omkring 150 ansatte på fabrikken og rekrutteringsarbejdet er i fuld sving.

Rekruttering på kinesisk

Skandinavisk ledelsesstil og Buddy-ordning skal sikre danske standarder på fabrikken i Kina.

- Den helt store udfordring er ikke at bygge fabrikken. Det er det nemmeste af det hele. Udfordringen bliver at få sat det rigtige hold af medarbejdere og få givet dem den rigtige træning, så de kan forstå, hvordan vi gør tingene i Danish Crown, siger fabrikschef i Pinghu, Niels Thomsen.

De tre bølger

Pladsen i den midlertidige bebyggelse, som står ved siden af byggepladsen i Pinghu bliver mere og mere trang. Der er nemlig godt gang i rekrutteringsarbejdet til den kommende fabrik. Og det er et stort arbejde, som venter, når op i mod 150 kinesere skal ansættes og lære Danish Crowns måder at gøre tingene på.

- Vi kommer til at lave noget på denne fabrik, som der ikke er nogen, som laver andre steder i Kina. Derfor kan vi ikke bare ansætte nogle medarbejdere, som er vant til at lave det samme som os, for de findes ikke, siger Niels Thomsen.

Arbejdet med rekruttering er inddelt i tre bølger. De to første er næsten på plads. Det er Key Management, som består af produktionschef, kvalitetschef, HR-chef og økonomichef, samt afdelingsledere og mellemledere. Midt

i februar skal de gerne være på plads, for de fleste af dem skal nemlig ud at rejse.

Buddy-ordning

- Produktionschefen og de fem afdelingsledere skal til Europa for at blive oplært i en tilsvarende afdeling i en måned. Det bliver i enten Danmark eller Tyskland, fortæller Niels Thomsen og fortsætter:

- De får også en buddy fra deres oplæringssted – en ekspert i samme område. Efter besøget flytter den europæiske buddy med til Kina i to-tre-fire måneder – så lang tid det tager, før det hele kører. På den måde sikrer vi, at de værdier, de normer og den ekspertise vi har og er kendte for Danish Crown bliver overført til vores fabrik i Kina.

Herefter bliver færdighederne lært videre til de kommende produktionsmedarbejdere. Ansættelserne af dem begynder i midten af marts. Alle områder bliver dækket af en træningsplan, og et af områderne, hvor der bliver behov for træning er, ifølge Niels Thomsen, hygiejne.

- I Kina har man en lidt anden indstilling til hygiejne, end vi har i Danmark. Vi skal have banket, og jeg bruger ordet "banket," det ind

på ryggraden af de nye medarbejdere, at vi ikke accepterer, hvis de ikke følger hygiejnereglerne, siger han og fortsætter:

- De råvarer, vi får fra Danmark, er topkvalitet både med hensyn til konsistens, smag, kvalitet og mikrobiologi. Vi skal sikre, at det niveau bliver bibeholdt hele vejen gennem vores fabrik.

Håndplukkede medarbejdere

I Kina er det almindeligt, at man bruger agenturer til at skaffe arbejdskraft. Det er også planen at køre på den måde i på fabrikken i Pinghu, men kun til at starte med.

- Hen ad vejen vil vi begynde at plukke de dygtigste af medarbejderne fra agenturerne, som vi så fastansætter. Vi forventer at ende med 70 procent Danish Crown-medarbejdere og 30 procent fra agenturer, siger Niels Thomsen.

Hvad er fordelene ved det?

- Fordelen er, at vi kan kapere udsving i produktionen. Så har vi agenturmedarbejderne som buffer ved eventuel nedgang eller opsving. Fordelen ved at have de fleste fastansat er naturligvis, at de kender arbejdet, kender opgaverne, virksomheden og kulturen i vores organisation, siger han.

I Kina er ledelsesformen mere diktatorisk, end vi kender den herhjemme. Bygningsarbejderne på fabrikken stiller eksempelvis op i kolonner hver morgen, og bliver inspiceret af deres overordnede i bedste militære stil. Den fremgangsmåde kommer dog ikke til at fortsætte, når fabrikken bliver overdraget.

- Vi kommer til at lede virksomheden efter skandinavisk forbillede. I Kina er der ikke ret megen motivation, inddragelse eller gensidig respekt. Det vil vi gøre her. Vi vil skabe en god arbejdsplads, hvor vi lytter til medarbejderne og deres gode ideer. Det er jo trods alt dem, der har fingrene i flæsken, siger Niels Thomsen. ■



Der var gang i debatten på årets kredsmøder. England, Afrikansk Svinepest, kommunikation og meget andet blev vendt i kredsene.

Fokus på England på kredsmøderne

Både Danish Crown Pork og Danish Crown Beef har afholdt kredsmøder i alle kredse i starten af december. Her var fokus især på England og regnskabet.

Kredsmøderne i år var præget af et resultat, der lå under forventningen især grundet Tulip Ltd i England, der slet ikke leverede det forventede. Derfor åbnede bestyrelsesformand Erik Bredholt også møderne med at fastslå, at selskabet og resultatet ikke ligger, hvor ambitionen er.

- Baggrunden er en noget anden end sidste år, og end vi forventede, da vi startede året, og jeg skal starte med at understrege, at vi bestemt heller ikke er tilfredse med resultatet.

Kredsmøderne gav mulighed for at give ejerne mere indsigt i selskabets præstation, og i hvordan fremtiden tegner sig.

- Vi har haft en god, kontant og åben debat om vores fælles selskab, og vi har også fået nogen ting på blokken, som vi kan give videre til de relevante personer i Randers. Samtidig har vi kunnet give vores forventning til fremtiden,

og et indblik i de projekter som kører i Danish Crown i øjeblikket, så ejerne forhåbentlig har fået mere indsigt i selskabet, siger Erik Bredholt.

” Vi ser et øget fokus på dansk oprindelse på oksekødet, og lige nu står der et vindue åbent for sælge endnu mere dansk oksekød.

Finn Klostermann, CEO Danish Crown Beef.

Turnaround i England

Den manglende indtjening i England var et tema for alle møder, og koncernchef Jais Valeur kunne også give en status på, hvordan den udvikling skulle vendes.



- Vi har lige skåret 150 funktionærstillinger væk, og vi strammer styringen af produktionen markant. Samtidig har vi iværksat en plan for at komme tilbage på sporet under ledelse af Andrew Cracknell, som har en bred erfaring fra den engelske fødevareresektor, hvor han har arbejdet hele sit liv. Det kommer til at tage tid, men nu skal vi have Tulip Ltd tilbage i nul, og så skal vi til at se fremad, sagde han.

Muligheder for dansk oksekød

Også Danish Crown Beef holdt møder for ejerne, og her var fokus naturligvis også på resultatet, men derudover var der også en gennemgang af mulighederne for oksekødet.

- Vi ser et øget fokus på dansk oprindelse på oksekødet, og lige nu står der et vindue åbent for at sælge endnu mere dansk oksekød. Forbrugere vil gerne have det, og vi er i gang





med årsforhandlinger med detailkæderne, og det ser lovende ud, sagde Finn Klostermann.

Fælles for kredsmøderne i både Beef og Pork var ønsket om en mere løbende kommunikation til ejerne, men også i samspil med ejerne for at få bredt den gode historie om Danish Crown ud.

” Vi har fået nogle input til, hvad vi bør og ikke bør gøre, når det kommer til kommunikation.

Erik Bredholt, Bestyrelsesformand Danish Crown.

- Vi har fået nogle input til, hvad vi bør og ikke bør gøre, når det kommer til kommunikation, og det tager vi naturligvis til efterretning. Det er vigtigt, at vores ejere har en forståelse af, hvordan virksomheden arbejder, og hvad de

kan forvente, og der har været nogle uklarheder. Det skal vi ryddet op i, for det er vigtigt, at vi er på linje med andelshaverne, siger Erik Bredholt. ■



Årets resultat lå under forventningen, og derfor blev især England gennemgået grundigt.

Sporene fra MEAT2030 er nu lagt

Danish Crown afholdte i september konferencen MEAT2030, hvor førende interessenter indenfor bæredygtighed var inviteret for at give deres input til mere bæredygtigt kød. Ideer fra 200 eksperter har nu lagt ni spor for samarbejdet.

Ideer til mere bæredygtigt kød var overskriften for konferencen MEAT2030. På selve konferencen var 200 interessenter fra industrien, landbruget, kundefordret, NGO m.m. repræsenteret, og alle parter spillede ind med ideer, som kunne hjælpe Danish Crown til at skabe en mere bæredygtig fremtid for kød. De ideer er nu blevet til ni spor, som Danish Crown sammen med samarbejdspartnere kan følge.

- MEAT2030 fortsætter som et dialogunivers, hvor vi kan få input fra mange dygtige folk og interessenter, der har spændende viden om vores område, som vi kan dele. De ni spor, som er kommet ud af konferencen, er

ikke endelige, men det er pejlemærker, som vi kan begynde at arbejde med og føre ud i livet, mens vi arbejder med denne her dagsorden sideløbende, siger Monica Klepp Bjerrum, der er CSR-direktør i Danish Crown.

” Det er klart, at nogle af de her ideer er udtænkt af folk, som har en helt anden tilgang til landbruget, end vi har i Danish Crown.

Monica Klepp Bjerrum, CSR-direktør i Danish Crown.

De ni spor omhandler fokus på kvalitetskød, måden landbruget drives på, ændring af forbrugervaner gennemsigtighed i hele værdikæden, at give landmændene en stærkere stemme og partnerskaber på tværs af interessenterne.

- Det er klart, at nogle af de her ideer er udtænkt af folk, som har en helt anden tilgang til landbruget, end vi har i Danish Crown, så derfor kan de ikke alle sammen føres ud i livet, men når vi skal i den her retning, så er det godt at få alt på bordet og så kigge på, hvad vi kan bruge i vores virkelighed, siger Monica Klepp Bjerrum. ■

MEAT2030 blev afholdt i september, og her blev der spillet ind med ideer fra førende tænkere indenfor bæredygtighed.



Bæredygtighed skal blive en del af salgstalen

CSR-arbejdet i 2018 har haft fokus på at bygge et stærkere fundament. Et af de næste skridt handler om at bringe historien om de bæredygtige kvaliteter i det danske kød ud til kunderne.

Sammen med årets årsrapport kom også Danish Crowns CSR-rapport for 2018, og selvom der stadig er masser at arbejde med i Danish Crown, så er der nu ved at være skabt et fundament, som forretningen kan stå på.

- Vi har arbejdet meget med de fundamentale ting, som bliver krævet mere og mere fra omverden. Det handler om en code of conduct, altså hvordan opfører vi os, en supplier code of conduct, som opridser kravene til vores leverandører og så en risikokortlægning, som kan give os et billede af, hvor vi er sårbare, og hvad vi skal arbejde endnu mere med fremadrettet, siger CSR-direktør Monica Klepp Bjerrum og fortsætter.

- Jeg synes, vi har taget nogle vigtige skridt i 2018, men vi har stadig en lang vej foran os. Heldigvis så har vi meget at bygge videre på.

Landbruget kan levere

En af de ting, der kommer til at være nyt fra 2019, er, at bæredygtighed skal være med til at udvikle forretningen i Danish Crown. Det handler om, at der i højere grad skal tales bæredygtighed, når Danish Crowns kød skal sælges ude i verden.

” Vi skal hele tiden holde øje med, hvor vi er sårbare, og det handler om, at vi skal have fuldt overblik over vores værdikæde.

Monica Klepp Bjerrum, CSR Direktør.

- Vi ved, at landbruget kan levere på bæredygtighed, så nu skal vi til at arbejde meget med kundeledet. Vi skal vinde markedet for bæredygtigt kød og heri ligger også, at vi skal blive dygtigere til at inspirere og motivere kun-

der til at betale mere for en bæredygtig vare, siger Monica Klepp Bjerrum.

Stadig risici

Selvom der er god gænge i CSR-agendaen, er der stadig risikofaktorer, som Danish Crown skal tage højde for.

- Vi skal hele tiden holde øje med, hvor vi er sårbare, og det handler om, at vi skal have fuldt overblik over vores værdikæde. Vores risikofaktorer drejer sig blandt andet om værdikæde, miljø, arbejdsvilkår, anti-korruption og fødevareresikkerhed. Det er ikke nødvendigvis, fordi vi er dårlige på de områder, men fordi de fylder rigtig meget i en forretning som Danish Crown, siger Monica Klepp Bjerrum.

Vil du læse mere om Danish Crowns CSR-arbejde, kan du finde den fulde CSR-rapport på Danish Crowns hjemmeside under menupunktet 'Om os'. ■



Relationerne plejes i Centralplanlægningen

Indtransporten til Danish Crowns slagterier bliver styret fra Centralplanlægningen i Vejen. Her arbejdes der hver dag på god service til Danish Crowns ejere, og det er især relationerne, der skal styrkes.

Det var noget af en ilddåb, som Centralplanlægningen fik, da den gik i luften i starten af 2018. En voldsom tilmelding og en trussel om strejke blandt lønmodtagerne gav en periode med lange udsættelser, som skulle skæres ned. Det skabte sved på panden, men her ved årets udgang er det en fortrøstningsfuld ledelse, der kan gøre status.

- Vi står væsentligt stærkere nu, end vi gjorde i foråret. Vi er på plads med vores bemanning i de forskellige grupper, og de synergier, som vi skal finde mellem kredsene, har gjort, at vi har rykket rundt internt, så vi kan få endnu mere ud af dem, fortæller Henrik Pendorff, der er daglig leder i Dansk Grisetransport.

Samtidig så lægger han vægt på, at den medarbejderskare, som sidder med planlægningen, er blevet bedre rustet med tiden.

- Videnskabsmæssigt er vi ved at have opbygget en god basis. Det handler meget om de mennesker, der er på. At vi kan tale med andelshaverne og begynde at kende deres transportbehov. Det kommer ikke bare fra den ene dag til den anden, og der arbejder tiden heldigvis for os.

” Vi skal være tæt på landmændene, for det er dem, vi skal servicere.

Henrik Pendorff, Daglig leder i Dansk Grisetransport.

- Jo længere tid der går, jo stærkere og mere kompetente medarbejdere får vi. De bliver bedre i stand til at løse opgaven, og der er vi blevet dygtigere i dag, end vi var for ni måneder siden, siger Henrik Pendorff.

Bedre service og optimering

I opdraget omkring Centralplanlægning lå der en optimering af materiellet, og en mere jævn indtransport kredsene imellem. Alle optimeringsmuligheder er ikke fundet endnu, men det samlede overblik giver nogle muligheder, fortæller logistikdirektør Henrik Ringskær.

- Vi har nogle muligheder for at trække i nogle håndtag for at jævne ud mellem kredsene, som vi slet ikke havde i det gamle system. Vi kan flytte materiellet mere rundt mellem kredsene, og det skal vi kigge mere ind i. Vi kører også færre kilometer, men det fulde potentiale er ikke indløst endnu.

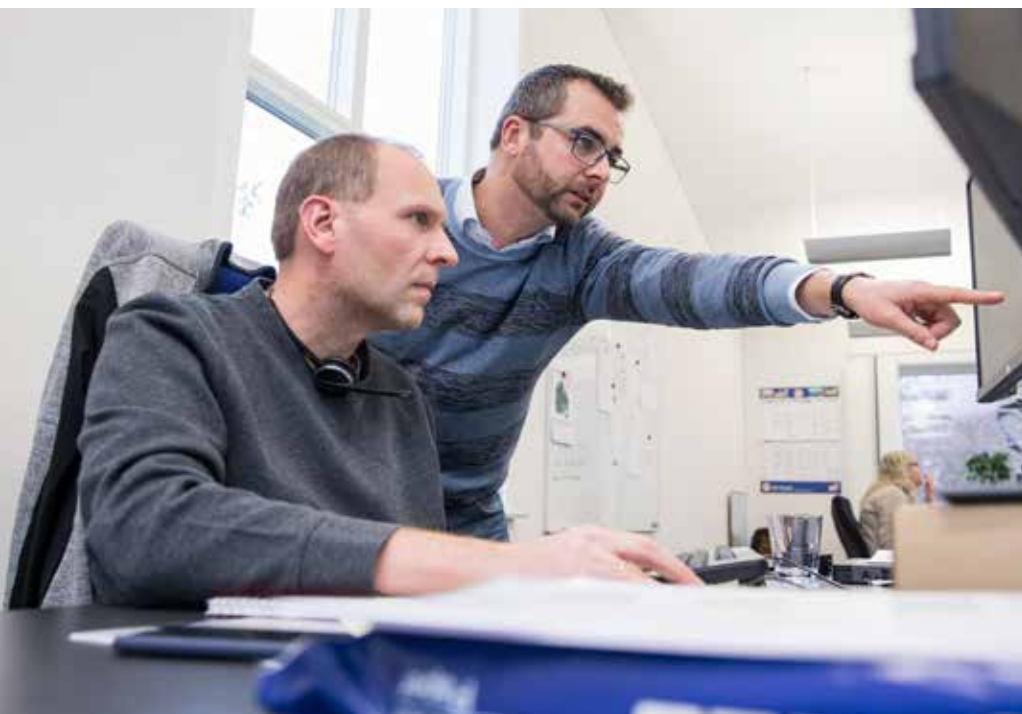
Den samlede indtransport betyder også, at ændringer i planlægningen griber mere om sig end før.

- Der bliver optimeret mere på bilerne i dag, end der gjorde tidligere. Hvis nogle af bilerne kører fire-fem læs på en dag, og har man en leverandør på til udlevering om natten, som ikke kan, så låser vi op for planlægningen. Det betyder, at alle rykker en gang, og så skal der sendes ud en gang til, så det giver et større arbejde, når der skal flyttes læs.

Derfor vil de også meget gerne have et bedre billede af, hvilke afhentningsønsker andelshaverne måtte have, og hvilke bemærkninger der måtte være, siger Henrik Pendorff.

- Den data, som står i bemærkningsfeltet ved tilmelding, kan i nogle tilfælde være forældet, så det vil være en stor hjælp, hvis de blev opdateret. Samtidig vil vi rigtig gerne kende til de ønsker, der måtte være til afhentningen. Så hvis vi skal komme med en opfordring, så ring endelig til os og få en snak om behov, så vi kan sikre den bedst mulige service. Vi skal være tæt på landmændene, for det er dem, vi skal servicere. ■

Centralplanlægningen vil gerne lære ejerne endnu bedre at kende. Derfor håber Henrik Pendorff, at kontakten kan blive tættere omkring planlægningen.



Kontaktpersoner i Centralplanlægningen

Daglig Leder



Henrik Pendorff

hpe@danskgrisetransport.dk
76 96 46 81

Valgkreds 1 – Nordjylland (slagtegrise og søer)



Kirsten Søndergaard

bs@bsgris.dk
24 20 10 20



Tanja Schmidt

tasc@danskgrisetransport.dk
76 96 47 32

Valgkreds 2 – Østjylland (slagtegrise)



Peter Smedegaard

pes@danskgrisetransport.dk
76 96 47 37



Per Laursen

psl@danskgrisetransport.dk
76 96 47 38

Valgkreds 3 – Vestjylland + Øko (slagtegrise)



Jens Rasmussen

jeras@danskgrisetransport.dk
76 96 46 85



Kim Jørgensen

kijoe@danskgrisetransport.dk
76 96 46 73



Helle Jensen

hellj@danskgrisetransport.dk
76 96 46 82

Valgkreds 4 – Syddjylland (slagtegrise)



Jan Carl Bram

jcb@danskgrisetransport.dk
76 96 46 68



Frank Wolff

frwol@danskgrisetransport.dk
76 96 47 33



Søren Brodersen

sbr@danskgrisetransport.dk
76 96 47 45



Mads Ravnsborg

mr@danskgrisetransport.dk
76 96 46 87

Valgkreds 5 – Fyn/Trekant (slagtegrise)



Palle Matthiesen

palma@danskgrisetransport.dk
76 96 47 39



Laila Jensen

laije@danskgrisetransport.dk
76 96 47 31

Valgkreds 6 – Sjælland (slagtegrise og søer)



Martin D. Larsen

mdl@danskgrisetransport.dk
76 96 46 86



Karsten Aasted

kaani@danskgrisetransport.dk
76 96 46 88

Valgkreds 2 - 5 (søer)



Mads Ravnsborg

mr@danskgrisetransport.dk
76 96 46 87



Laila Jensen

laije@danskgrisetransport.dk
76 96 47 31

Selvkørere og specialgrise



Birgit Pedersen

bip@danskgrisetransport.dk
76 96 47 34



Hanne Pedersen

hhp@danskgrisetransport.dk
76 96 47 36



Helle S. Jensen

hljen@danskgrisetransport.dk
76 96 47 35



*Bornholmske
andelshavere skal
fortsat kontakte
Vognmandsfirmaet
Lennart Ipsen
56 49 81 01.



Øget fokus på transportegnethed

Transportegnede grise er en af de helt store hovedpiner for både andelshaver og transportørerne. Men hvis der er tvivl, så sorter grisen fra.

Det er nok gået de færrestes næse forbi, at transportegnethed er blevet et stort emne for både andelshavere, vognmænd, chauffører og Fødevarestyrelsen. Selvom man kan være uenig om skillelinjerne, så er rådet klart fra Henrik Ringskær, der er logistikdirektør i Dansk grisetransport.

- Hvis man har en gris, man er i tvivl om, så sorter den fra og sæt den i et aflukke, så chaufføren har en chance for at vurdere den. Og giv os gerne besked dagen før afhentning om det, for det kan spare begge parter for rigtig mange ærgrelser og omkostninger.

” Vi har en løbende dialog med Fødevarestyrelsen omkring den her problemstilling, fordi den nuværende situation ikke er holdbar.

Nicolaj Nørgaard, Daglig leder i Ejerservice.

I Dansk Grisetransport og hos de øvrige vognmænd har man transportegnethed som et tema for alle chauffør-møder, så dem der kører grisene er opdaterede på reglerne. Der er blevet flere sager i løbet af 2018, og derfor er Danish Crown også i dialog med Fødevarestyrelsen, fortæller Nicolaj Nørgaard, der er daglig leder i Ejerservice.

- Vi har en løbende dialog med Fødevarestyrelsen omkring den her problemstilling, fordi den nuværende situation ikke er holdbar. Vi arbejder på at finde et fælles fodslag. Jeg tør ikke på nuværende tidspunkt sige, hvilken vej det vender, men vi er meget opmærksomme på, at der skal findes en anden vej, end den vi har i dag, siger han.

Det er også signalerne i det nye transportforlig som bl.a. lægger op til at afskaffe klippekortsordningen til chaufførerne i 2019. ■



Basisvægten og vægtfradrag ændres fra uge 2

Overvægtsfradragene reduceres og vægtmasken reguleres i Danish Crown Pork. Det betyder, at basisvægten sænkes med et kilo i den tunge ende og vægtfradragene bliver op til 90 øre pr. kg. mindre.

Når vægtgrænserne finder normalen i uge 2, bliver det samtidig med en ændring af basisvægten. For at skabe en mere lempelig fradragsstruktur for overvægtige grise, justeres vægtmasken i Danish Crown. Det betyder, at basisvægten sænkes med et kilo til 94,9 kilo, og samtidig sænkes fradragene for tunge grise.

- Det har været et ønske fra andelshaverne, at vi gennemgik vægtmasken, så fradraget for

tunge grise blev lidt mindre. Det har vi kigget på, og efter drøftelser med salgsafdelingen om afsætning af lidt flere tunge har vi indstillet en mere lempelig maske for vægtfradrag. Vi vil dog følge afsætningens muligheder, siger Nicolaj Nørgaard, der er daglig leder i Danish Crown Ejerservice.

Det betyder, at tungere grise nu rammer et maksimalt fradrag på 1,90 kr. mod 2,50 kr. tidligere. Samtidig er kurven knap så stejl, så

det maksimale fradrag ikke rammes så tidligt som før.

- Med de nye intervaller bliver vi knap så skrappe, når det kommer til overvægt. Jeg håber, at det kan være med til at gøre leverancerne mere smidige for vores andelshavere, at der bliver lidt mere plads at bevæge sig på, siger Nicolaj Nørgaard. ■

Uge	Almindelige vægtgrænser
49	64,0 - 89,9 kg.
50	64,0 - 89,9 kg.
51	64,0 - 89,9 kg.
52	64,0 - 89,9 kg.
1	64,0 - 89,9 kg.
2 og fremefter	70,0 - 94,9 kg. (+5 kg)

Du kan se den nye vægtmaske for overvægtsfradrag her:

Vægtinterval (kg)		Uge 40 2018	Ny Uge 2 2019
fra	til	Vægt.fradrag	Vægt.fradrag
95,0	95,9		-0,20
96,0	96,9	-0,20	-0,40
97,0	97,9	-0,60	-0,60
98,0	98,9	-0,90	-0,90
99,0	99,9	-1,20	-1,20
100,0	100,9	-2,50	-1,60
101,0	101,9	-2,50	-1,60
102,0	102,9	-2,50	-1,60
103,0	103,9	-2,50	-1,60
104,0	104,9	-2,50	-1,90
105,0	105,9	-2,50	-1,90
106,0	106,9	-2,50	-1,90
107,0	107,9	-2,50	-1,90
108,0	108,9	-2,50	-1,90
109,0	109,9	-2,50	-1,90

For specialgrisene ser de ny vægtmasker således ud:

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

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

Uge 44-1:	67,0 - 94,9 kg. (-3 kg.)
Uge 2:	70,0 - 97,9 kg. (+3 kg.)

Kontrakten Tungsvin får ændret vægtgrænsen til:

Uge 46-1:	90,0 - 93,9 kg. (-3 kg.)
Uge 2:	95,0 - 99,9 kg.

Kontrakten Sektionsvis Levering får ændret gennemsnitsvægten til:

Uge 46-1:	80,0 - 85,9 kg. (-1 kg.)
Uge 2:	82,0 - 87,9 kg. (+2 kg.)



Dansk Gastro Kalv er en kæmpe succes

Danish Crowns samarbejde med AB Catering, BC Catering og Inco om at sælge kød fra krydsningskalve under navnet Dansk Gastro Kalv er gået rent ind over hele landet. Bare ni måneder efter konceptet blev lanceret er salget af kød fra "Gastrokalve" nu dobbelt så stort som forventet.

Dansk Gastro Kalv, som sælges under AB Catering, BC Catering og Incos koncept Fantastisk Frisk, er på rekordtid blevet en fast del af menuen i mange danske kantiner og restauranter.

- Vi havde en klippefast tro på konceptet, da vi gik ud med det først på året, men det har alligevel overrasket os, i hvilket omfang både kokke og kantineledere har taget Dansk Gastro Kalv til sig. Der er altid stor interesse for den slags nyheder, og det vi hører er, at den høje spisekvalitet, som udspringer af krydsningen mellem en malkekvægsrace og en kødkvægsrace, virkelig er gået rent ind, fortæller Claus Hein, der er salgsdirektør ved Danish Crown Beef.

” Vi rammer skiven på både bæredygtighed, dyrevelfærd og danskhed, og det er noget som efterspørges af de professionelle forbrugere netop nu.

Jesper Bonderup, Indkøbschef AB Catering, BC Catering og Inco.

Da Dansk Gastro Kalv blev lanceret, var det forventningen, at det ville tage en rum tid at slå navnet Dansk Gastro kalv fast, men allerede nu sælges der, hvad der svarer til mellem 50 og 100 hele kalve om ugen. Hos AB Catering, BC Catering og Inco er indkøbschef Jesper Bonderup meget tilfreds med, at det på så kort tid er lykkedes at skabe et nyt stærkt koncept.

- Vi rammer skiven på både bæredygtighed, dyrevelfærd og danskhed, og det er noget som efterspørges af de professionelle forbrugere lige nu. Samtidig vægter det også, at det netop er Danish Crown, der er vores samarbejdspartner, for det sikrer både, at kunderne kan få de mængder de efterspørger samt, at tilliden er helt i top i forhold til både produktionen og fødevarer sikkerheden.

Danmark i front

Det har ellers i årevis været en sløj forretning for mange landmænd at fede jerseykalve eller tyrekalve op til slagtning, men metoden, hvor man krydser malkekøer med kødkvæg, får kalvene til at vokse hurtigere. Det forbedrer landmandens regnestykke, og samtidig løftes kødkvaliteten betydeligt.

Idéen er fostret af Landbrug & Fødevarers videnscenter SEGES, der helt tilbage i 2011 startede et projekt, der skulle nedbringe den danske eksport af spædekcalve. Krydsningskalve er bare et af flere initiativer, der kom ud af det projekt.

- I Danmark er vi førende på kombinationen af brugen af kønssorteret sæd og krydsninger. Derfor skal de danske landmænd have ros for, at de fra start kunne se mulighederne i at gå nye veje, siger Ida Storm, sektordirektør for kvæg i SEGES.

Arbejdet med det, der nu er blevet til Dansk Gastro Kalv, har medvirket til at nedbringe eksporten af danske spædekcalve med næsten en tredjedel siden 2013. Samtidig er landmæn-

denes tilførsler af kalve til Danish Crown under velfærdskonceptet Dansk Kalv steget med over 20 pct.

” Det kan lyde helt vanvittigt at modne kød i seks måneder, men det smager fantastisk.

Claus Hein, Salgsdirektør i Danish Crown Beef.

Langtidsmodnet kalvekød

Danish Crown vil nu i samarbejde med AB Catering, BC Catering og Inco udvikle konceptet. Planen er, at gøre Dansk Gastro Kalv tilgængelig for alle forbrugere ved at sælge kødet gennem slagterforretninger over hele landet.

- Dansk Gastro Kalv er gourmet. Derfor skal kødet enten sælges til professionelle eller af professionelle, som kan vejlede forbrugerne i hvordan de tilbereder kødet, så de får den optimale smagsoplevelse hjemme ved middagsbordet, siger Claus Hein.

Op til nytår sælger AB Catering, BC Catering og Inco et specialprodukt under Dansk Gastro Kalv-konceptet. Det er højreb, som er modnet i ikke mindre end seks måneder.

- Det kan lyde helt vanvittigt at modne kød i seks måneder, men det smager fantastisk. Sammen med Danish Crown lavede vi nogle forsøg fra efteråret 2017 og et halvt år frem, og vi har i mine øjne skabt en smag og et helt unikt produkt, som jeg tror vil blive en fast niche under Dansk Gastro Kalv fremover, siger Jesper Bonderup. ■



” Dansk Gastro Kalv er gourmet. Derfor skal kødet enten sælges til professionelle eller af professionelle, som kan vejlede forbrugerne i hvordan de tilbereder kødet, så de får den optimale smagsoplevelse hjemme ved middagsbordet.

Claus Hein, Salgsdirektør i Danish Crown Beef.

The poster features a black background with white and red text. At the top, it reads "DANSK GASTRO KALV" with a small crown icon above "DANSK". To the right, it says "NYHED" in a large, bold font, followed by "I samarbejde med Dansk Cater". Below the main title, there is a photograph of two men in a kitchen; one is wearing a purple shirt and a black apron, and the other is wearing a blue shirt. They are standing behind a counter with three plates of food: a bowl of soup, a plate of meat with vegetables, and a plate of meat with a side dish. At the bottom of the poster, there is a red logo of a cow's head and the text "FANTASTISK FRISK KØD & PÅLÆG".

Dansk Gastro Kalv er lanceret under konceptet Fantastisk Frisk og har solgt langt over forventet. Nu kommer turen så til modnet højreb, som skal sælges af udvalgte restauranter og slagtere.



Få bedre overblik over dine tilmeldinger

Både Ejerside og app har fået tilføjet ny funktionalitet, så det nu er muligt at se, hvor mange tilmeldte grise, der er planlagt, og om slagterierne fremrykker eller udsætter.

Der arbejdes løbende på at skabe bedre løsninger for ejerne, når det kommer til både Ejerside og app, og nu er der implementeret nye løsninger, som skal bidrage til at give et bedre overblik over dine tilmeldinger.

Det betyder, at der nu i appen under "Total grise" gives et overblik over, hvor mange grise der er tilmeldt de seneste 13 uger samt, hvor mange grise der mangler at blive planlagt af Centralplanlægningen.

DANISH CROWN

Total grise: 1325 Total ej planlagte grise d.d.: 585
Total søer: total ej planlagte søer d.d.:

I alt tilmeldt

Onsdag 50 **350**
Svin
Leverandar: 1072389 >
Se afhentningstidspunkt

Mandag 49 **150**
Svin
Leverandar: 1000111 >
Se afhentningstidspunkt

Derudover kan det nu ses under "Se afhentningstidspunkt", hvor mange grise der mangler at blive planlagt, eller hvor mange grise, der

er blevet slettet fra tilmeldingen, såfremt der er indgået aftale med Centralplanlægningen herom.

DANISH CROWN

Ej planlagte: 0 Slettet: 13

Pl.afh.	Afh.tid	Ant.	Han.	Ads.
29.11.2018	06:50	205	0	0
30.11.2018	05:12	157	0	0

Tilmeldingsstatus

Hvis det skulle ske, at slagteriet enten udsætter eller fremrykker, vil det også fremgå i appen. Når tilmeldingsfristen er overskredet, og tilmeldingen endnu ikke er planlagt, vil der stå en tekst på tilmeldingen, der forklarer Centralplanlægningens afhentningsstatus. Denne status tager udgangspunkt i planlægningen i dit lokalområde, samt i forhold til en evt. specialproduktion.

Det kræver dog, at telefonen holdes vandret, før den fulde tekst fremgår.

DANISH CROWN

Mandag 49 **450**
Svin
Leverandar: 1072389 >
Vi er klar 2 uger tidligere søgter i dit område, forvent forrykning i afhentningen

Disse nye funktioner er også gjort tilgængelige på Ejersiden, så mængden af grise der ikke er planlagt fremgår under tilmeldingsoversigten. Samtidig er der nu lavet en sum i bunden, så overblikket bliver bedre.

Filter: Algræns på Levnr. el. CHRnr. el. Dag/Uge el. Kategori

Ret	Levnr.	CHRnr.	Dag/Uge	Antal	Kategori	Rest
Ret	72389		Onsdag 50	350	SV	135
Ret	00111		Mandag 49	150	SV	0
Ret	72389		Mandag 49	450	SV	450
Ret	03201		Mandag 48	375	SV	0
Sum				1.325		585

Trykkes der på knappen "Vis Læs", vil detaljerne for den enkelte tilmelding fremgå - herunder også antallet af slettede grise, hvis det skulle være aktuelt - aftalt med Centralplanlægningen. ■

Vis Læs

Planlagt afhentning af søer med slættede grise: 49, 2018 for leverandar: 01208

Søer: 13

Planlagt afhentningsdato	Planlagt afhentningstid	Antal	Hvorfor søgtes	Hvorfor ikke
29-11-2018	06:50:00	205	0	0
30-11-2018	05:12:00	157	0	0

Uk