



indsigt

DANISH CROWN ANDELSHAVERBLAD



OPTIMISME OG ARBEJDS- GLÆDE

Opturen i landbruget bidrager til, at flere andelshavere bygger stalde, der øger effektiviteten og letter det daglige arbejde. Mød tre byggelystne landmænd i indsigts tema.

SIDE 4-9



Jais Valeur, CEO, Danish Crown.

Vi har momentum

20 andelshavere er i gang med at bygge stalde. Udsigt til øgede tilførsler på 700.000-800.000 grise. Snart kan medarbejderne på slagterierne i Ringsted og Sæby sige velkommen til 260 nye kolleger.

Tre klare eksempler på, at vi har momentum og efter en række magre år nu sætter dagsordenen med andre og mere fremadskuende historier. Det betyder meget for mig.

Årsagerne til de gode tider er der flere af. De nye arbejdspladser på slagterierne er resultatet af et godt og konstruktivt samarbejde med regeringen, Landbrug & Fødevarer og NNF. Desuden har regeringen blandt andet givet vore ejere en ny landbrugspakke, som har skabt fornyet optimisme – og lyst til at bygge stalde – i landbrugserhvervet. Dertil kommer Danish Crowns vækstpakke, som resulterer i flere grise til slagterierne.

Vækstpakken blev blandt andet til, fordi vi har oplevet en stor fremgang i Kina og andre asiatiske markeder. Det gav os udfordringer med at udnytte kapaciteten, men det opvejes af den øgede tilførsel af grise. De er et væsentligt element i opgaven med at udnytte de store muligheder i Kina og få vores satsning derude til at lykkes.

Jeg var for nylig i Kina for tredje gang i år og var glad for at høre vores kunder sige, at de tror på os.

I løbet af mit besøg købte vi en grund i Pinghu halvanden times kørsel fra Shanghai. Her vil vi bygge en fabrik til forædling af kød fra danske grise. Fabrikken skal efter planen levere de første varer i 2019 og bringe os højere op i værdikæden og væk fra Danish Crowns nuværende status som leverandør af bulk-varer.

Alene Shanghai-området har et potentiale på 24 millioner forbrugere, og dem vil vi koncentrere os om. Vi skal ikke sælge til hele Kina, men få fat i markedet i en storby, hvor folk har flere penge.

En stadig større del af kineserne er nemlig villige til at betale godt for kvalitetskød, og de elsker grisekød. Hvis vi forstår at markedsføre Danmark, fortælle de kinesiske forbrugere, hvad de får hos os, og hvilken fantastisk kvalitet, dansk kød har, kan Kina med tiden blive vores femte hjemmemarked. Den chance må vi ikke lade gå fra os.

De fire andre markeder – Danmark, Sverige, Polen og Storbritannien – er defineret i vores 4WD-strategi. Mange af dens lancerede tiltag har allerede nu fået en effekt. Det er glædeligt. Strategien er meget ambitiøs, og vi sætter os selv under

pres. Men nye jobs på slagterierne, øgede tilførsler af grise og gang i byggeriet af stalde er tegn på, at vores – og ejernes – indsats virker. Det forstærker min tro på, at vi kommer i mål.

Indsigt holder ferie i august og er tilbage fredag den 1. september.

God sommer.

16



11



8



INDHOLD

LEDER 2

TEMA - NYBYGGERI

Farvel til eksport af smågrise 4
 Kredsen skal sluttet 6
 Ny stald giver flere kalve og mindre arbejde 8

GRIS

Billige panelstalde i sigte 10
 Vejen frem efter strejkerne 12
 Soslagteri på slankekur 13

KREATUR

Succes på Bornholm 14

KONCERN

Demokrati uden filter 11
 260 nye jobs i Danish Crown 16
 ESS-FOOD jager nye markeder 17

NOTER 18

13



14



indsigt
 - er Danish Crowns blad til andelshaverne
 - udkommer 10 gange årligt
 - har et oplag på 8.500 stk.

Redaktion: Henrik Lomholt Rasmussen, ansvarshavende redaktør
 Design/opsætning: Rilla Jensen, Danish Crown Kommunikation
 Tryk: Scanprint

Kontakt redaktionen på 8919 1541 eller helra@danishcrown.dk



Farvel til eksport

Når Thomas Olesens nye stald er klar til oktober, stopper han sin eksport af smågrise til fordel for en øget produktion af slagtegrise. Det skyldes en tro på en fremtid for denne produktion i Danmark og udsigt til en mere stabil indtjening.

Tro på en fremtid for slagtegriseproduktion i Danmark, farvel til eksporten af smågrise, Danish Crowns nyhustillæg samt fordele ved at samle produktionen på et sted.

Det er nogle af årsagerne til, at Thomas Olesen, integreret producent med 440 søer, i april i år gik i gang med at få opført en slagte-

grisestald 2.800 stipladser på Pilegården ved Karlby nær Grenå.

- Vi holder åbent hus 13. oktober, når stalden er klar til at blive taget i brug. Det bliver selvfølgelig dejligt at få en helt moderne stald i stedet for den gamle ejendom inde i Karlby. Den er fra 1916, blev senest renoveret i 2003, er slidt op og skal sælges, fortæller Thomas Olesen.

Med nybyggeriet øger han sin årsproduktion til cirka 14.000 grise og bliver desuden et eksempel på en leverandør, som gør op med eksporten af smågrise ud af landet.

- Som landet ligger nu, laver vi godt 5.000 grise og eksporterer resten som smågrise til Polen. Men vi vil hellere lave dem færdige selv. Dels fordi enhver, som har set i historiebøgerne



”

Som landet ligger nu, laver vi godt 5.000 grise og eksporterer resten som smågrise til Polen. Men vi vil hellere lave dem færdige selv – vi tror på, at man skal lave slagtegrise i Danmark.

Thomas Olesen, integreret svineproducent, Pilegården.



af smågrise

ved, at den høje pris for puljegrise ikke fortsætter, dels fordi vi tror på, at man skal lave slagtegrise i Danmark. Lige nu giver det en lidt lavere indtjening, men på sigt bliver den bedre og mere stabil. Og så er vi med til at sikre danske arbejdspladser, forklarer Thomas Olesen.

Samlet produktion

Et andet plus ved byggeriet bliver at få samlet produktionen på et sted. Det sparer blandt andet den halve time, der dagligt bruges på at læsse en fodervogn med tørfoder på Pilegården og køre den til ejendommen i Karlby.

- Lige nu producerer vi selv alt vores korn,

men med den øgede produktion skal vi ud og købe korn. Det er selvfølgelig et usikkerhedsmoment på grund af risiko for prissvingninger, men vi valgte at fortsætte med tørfoder i den nye stald. Vi har godt styr på foderforbruget og kødprocenten med tørfoder, og det er nemmere at passe grisene, når alt er ens, påpeger Thomas Olesen.

Han nævner Danish Crowns nyhustillæg på 15 øre pr. kilo i fem år som en motiverende faktor for at gå i gang med det 8,7 mio. kr. dyre projekt.

- Vi fik en god aftale med banken og har en ny gyllebeholder samt en opgradering af

GANG I BYGGERIET

Jeg en stald mig bygge vil. En let omskrivning af den gamle børnesang kunne være på sin plads for tiden. 20 andelshavere er nemlig i gang med at bygge en eller flere stalde på deres ejendomme. Det lover godt for slagtegriseproduktionen i Danmark, mener Danish Crowns direktør Jais Valeur.

- De mange byggerier viser, at der efter nogle magre år er momentum i branchen. Det er glædeligt, siger Jais Valeur.

På de følgende sider stiller indsigt skarpt på tre af de byggelystne landmænd – to griseleverandører og en slagtekalveproducent – og deres årsager til at opføre nye stalde.

blandeanlægget med i prisen, siger Thomas Olesen.

Den 26 meter brede og 93 meter lange stald bliver af standardtypen med 20 procent fast underlag med gulvvarme i stierne, to foderblandinger, diffus ventilation og et udleveringsrum til et træk på 220 grise.

- Og så har vi en fleksibilitet i, at stalden også kan bruges som fravænningsstald. Men det vigtigste er, at vi giver vores produktion et pænt løft, fastslår Thomas Olesen. ■



” Vi mener, at fremtiden ligger i at have en eller anden form for specialproduktion med volumen i. Det er der i OUA.

Thomas Prip Nielsen, driftsleder, Demstrup Svineproduktion.



1. På Demstrup Hovedgård har man plads til at bygge yderligere to stalde i forlængelse af den kommende stald, der skal stå klar i november. 2. Driftsleder Thomas Prip Nielsen ser frem til at kunne udvide årsproduktionen med 12.000 slagtegrise og forventer at skulle bruge en halv mand ekstra i stalden.

2



Kredsen skal sluttet

Et nybyggeri skal øge indtjeningen hos Demstrup Svineproduktion ved at gøre virksomheden i stand til at opdrætte alle sine smågrise til slagtesvin i stedet for som nu at sælge 40 procent af dem til en aftager.

Et langt tilløb skulle der til, før grave-maskinen i juni kunne fjerne den første grabfuld jord, hvor en ny stald skal opføres hos Demstrup Svineproduktion ved Havndal.

- Vi har haft gang i et projekt med at udvide produktionen siden 2013. Men vi måtte vente længe på miljøteknologiordningen og dens tilskud til etableringen af stipladser til slagtesvin. Først i marts i år fik vi tilsagn om støtten, og så gik vi i gang, siger driftsleder Thomas Prip Nielsen.

Nu kan han se frem til at sætte de første 12 kilos grise ind i en FRATS-stald med 3.500 stipladser midt i november.

- Vi kommer til at øge vores årsproduktion af slagtegrise med 12.000 dyr. Vi ville godt kunne lave flere, men foretrækker at have lidt bedre plads i systemet. Forholdsvis mange grise pr. sti er ikke optimalt i en medicinfri produktion som vores, forklarer Thomas Prip Nielsen, der lagde om til OUA-grise i februar sidste år.

- Vi mener, at fremtiden ligger i at have en eller anden form for specialproduktion med volumen i. Det er der i OUA. Vi har nogle gamle stalde, men de er med betonspalter og derfor ikke egnet til nyfravænnede OUA-grise. Den nye stald får støbejernsriste, som giver en bedre hygiejne, påpeger Thomas Prip Nielsen.

Nybyggeriet bliver 40 gange 70 meter, får vådfoder som i Demstrup Svineproduktions eksisterende stalde, samt stier med 33 procent støbejernsriste, 33 procent spaltegulv og 33 procent fast gulv med gulv- og vægvarme.

- Det løber op i 3.200 kr. pr. stiplads inklusiv to nye gyllebeholdere og et luftrensningsanlæg. Vi kunne godt have bygget billigere ved eksempelvis at opføre en rundbuestald. Den idé opgav vi, fordi vi skal tage, hvad man kan kalde et æstetisk hensyn til Demstrups flere hundrede år gamle bygninger, der ligger i nærheden, siger Thomas Prip Nielsen.

Tro på fremtiden

Som den væsentligste årsag til nybyggeriet nævner han en ambition om at sige farvel til videresalg af smågrise.

- Lige nu laver vi 26.000-27.000 smågrise om året, hvoraf 15.000 bliver til slagtegrise hos os, mens resten sælges videre. Men vi har opsagt kontrakten med vores aftager fra uge 47, hvor stalden står klar, fordi vi gerne vil slutte kredsen, fastslår Thomas Prip Nielsen.

Han forventer kun at skulle bruge en halv mand ekstra i stalden og har desuden korn nok til den større produktion.

- Alt i alt mener vi, at vi kan sænke vores enhedsomkostninger og tjene penge på at lave flere slagtegrise – blandt andet via Danish Crowns mængde- og nyhustillæg, fastslår Thomas Prip Nielsen og understreger sin tro på fremtiden.

- Vi har plads til at bygge yderligere to stalde af samme størrelse i forlængelse af den kommende stald. Går vi i gang med det projekt, bliver den største udfordring forsyningssikkerheden af smågrise til en rimelig pris, konstaterer Thomas Prip Nielsen. ■





Ny stald giver flere kalve og mindre arbejde

Opførelsen af en ny stald fik en lang række ønsker til at gå i opfyldelse for slagtekalveproducent Troels Rasmussen.

Af og til må Dansk Kalv-leverandør Troels Rasmussen næsten knibe sig i armen, når han tilser de 400 slagtekalve i sin nye stald på ejendommen i Lindum ved Tjele.

- Den nye stald minder om en drøm, fordi den med sin indretning og løsninger er med til at give en rar og effektiv hverdag, hvor man ikke bruger en masse unødigt tid på at knokle

rundt. Ikke mindst fordi produktionen nu er samlet et sted, siger Troels Rasmussen.

Indtil det 3,6 mio. kr. dyre byggeri stod færdigt i marts, gik en tredjedel af Troels Rasmussens kalve nemlig i en tidligere malkekvægsstald to kilometer fra hans ejendom.

- Der gik kalvene, indtil de skulle til slagtning. Vi brugte en masse tid på transport og fodring. Det automatiske foderanlæg var en trillebør, der skulle rundt i tre afsnit. Her i den nye stald skal vi bare komme foder i blanderen. Så ordner den resten, forklarer Troels Rasmussen, mens sneglen presser en dosis kraftfoder ud på gulvet foran en af nybyggeriets 13 stier - en til kvier - og 4 aflastningsstier.

Med rationaliseringen forventer han, med en mindre arbejdsomængde for sin elev og sig selv, at kunne øge årsproduktionen med cirka 20 procent til 1.100 kalve. Den øgede produktion fra det nye anlæg udløser desuden Danish Crowns nyhustillæg på 15 øre pr. kg kød i fem år.

- Og så betyder stalden, at jeg ikke står med en afviklingsejendom, men kan tilbyde en fremtidssikret gård, når jeg siger stop, fastslår 57-årige Troels Rasmussen om den 2.200 m² store stald.

Syv års ventetid

Den blev opført på tre en halv måned, efter at Troels Rasmussen havde ventet syv år på at få en miljøgodkendelse fra kommunen.

- Noget af den lange ventetid gik dog under finanskrisen, hvor vi alligevel kørte på lavt blus, konstaterer Troels Rasmussen med et smil.

Hver sti rummer 30 kalve; primært sortbrogede, men også krydsningskalve af blå-hvid og montbeliard. Dyrene bliver sat ind ved 20 uger - fra en af de to starterstalde fra 2007, der ligger 40-50 meter fra nybyggeriet - når de vejer 200 kilo og går her frem til slagtning.

- Tidligere flyttede vi dem to gange ved henholdsvis 10 uger - hvor de kun lige havde bygget immunsystemet op og kunne få et los i

”

Den nye stald minder om en drøm, fordi den med sin indretning og løsninger er med til at give en rar og effektiv hverdag, hvor man ikke bruger en masse unødigt tid på at knokle rundt. Ikke mindst fordi produktionen nu er samlet et sted.

Troels Rasmussen, Dansk Kalv-leverandør, Lindum.





1. Nybyggeriet gør arbejdsdagen nemmere og betyder, at 57-årige Troels Rasmussen ikke står med en afviklingsejendom, når han siger stop. **2.** En sti i den ene side af stalden gør det let af drive kalvene til og fra vejeområdet. **3.** Et 10 meter bredt asfaltspor langs stalden letter adgangen til Troels Rasmussens nybyggeri. **4.** 13 stier med 30 kalve i hver giver god plads og gør tilsynet af kalvene overskueligt. En af stierne er til kvier. Stalden har desuden fire stier til aflastning. **5.** Troels Rasmussen kan godt skrive "nye børster" på indkøbssedlen. Kalvene er nemlig vilde med at gnutte sig, og slide på, børsterne i stierne. **6.** Ind på vægten og ud igen uden bøvl. Den nye stalds vejeområde er en væsentlig lettelse i dagligdagen.

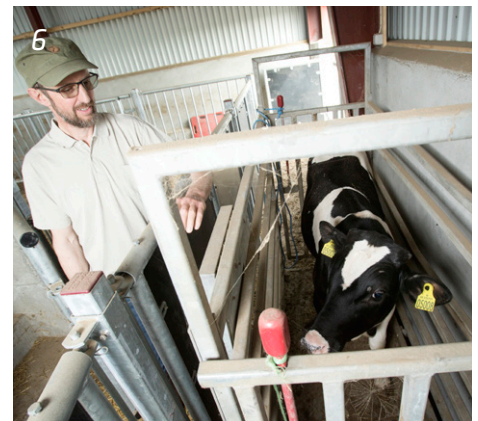
nakken ved flytningen – og ved 20 uger. Det er en stor fordel at kunne vente, til dyrene er fem måneder og mere robuste, fastslår Troels Rasmussen.

Han havde 400 gæster til åben stald sidst i maj.

- Nogle havde planer om at begynde på en produktion, andre overvejede at bygge

nyt, og en tredje gruppe kom for at kigge og få inspiration. Men så mange besøgende fortæller, at der er stor interesse for at producere slagtekalve herhjemme, vurderer Troels Rasmussen og tilføjer:

- Og selvfølgelig har vores fag i Danmark en fremtid, for velmagende og mørkt kalvekød vil altid være efterspurgt. ■



Nem vejning

Som en de helt store fordele i ved sit nybyggeri i Lindum ved Tjele nævner slagtekalveproducent Troels Rasmussen vejeområdet.

- Sådan et har jeg altid ønsket mig. Nu kan vi i områdets aflukkelige sektioner drive kalvene frem til vægten og veje det enkelte dyr. Derpå kan kalven ledes tilbage til sin sti ad en gang i den ene side af stalden med låger ind til hver sti. Før stablede vi syv halmballer rundt om en vægt og måtte håbe på, at kalven ikke rykkede det hele fra hinanden. Det var noget bøvl, fastslår Troels Rasmussen, som har fokus på dyrevelfærd i nybyggeriet.

- For eksempel er kalvene helt vilde med at gnutte sig på børsterne, vi har sat op i stierne. Og den lille betonkant med dræn ved drikkekopperne leder vandet væk, så det ikke løber ned og skaber et smattet og fugtigt miljø i dybstrøelsen med høj risiko for klovbylder, påpeger Troels Rasmussen. ■



Panelstalde i sigte

12 griseproducenter med planer om at opføre billige panelstalde spiller nu en central rolle i Projekt Letstald. Projektets formål er udvikle en staldtype, der bliver op mod 50 procent billigere end en traditionel stald til slagtegrise.

Der skal bygges, men det skal være billigt. Sådan var holdningen hos cirka 25 griseproducenter med byggeplaner, som deltog i et opfølgende møde om billigere slagtegrisestalde hos Danske Svineproducenter i Fredericia for nylig.

- 12 af deltagerne, som er langt fremme med deres planer om at opføre en billig panelstald, blev enige om at fortsætte arbejdet frem mod et fælles design af råbygningen. Alle har tilkendegivet, at de samtidig er parate til at vælge det samme betonspaltegulv, og flere er også åbne for at vælge det samme fabrikat af vådfodring, ventilation og inventar. Når man på den måde er klar til at handle sammen, har man nærmest et koncept. Derved kan man få gode tilbud og spare penge, påpeger Niels-Peder Nielsen.

Ud over at være senior project manager hos Ejerservice er han med i letstaldprojektet om billigere slagtegrisestalde hos Danske Svineproducenter.

Projektets idé er at udvikle og skabe et staldkoncept, "Letstalden", som er op mod 50

procent billigere end et traditionelt staldanlæg til slagtegrise. Det vil gøre det muligt at afkorte afskrivningstiden og reducere huslejen.

- Målet er nu, at projektet fører til etablering af prototypen for den første "Letstald".

”

Projektets idé er at udvikle og skabe et staldkoncept, "Letstalden", som er op mod 50 procent billigere end et traditionelt staldanlæg til slagtegris. Det vil gøre det muligt at afkorte afskrivningstiden og reducere huslejen.

Den skal designes og indrettes ud fra simple og billigere teknologier, som opfylder det basale niveau for en konventionel slagtegriseproduktion, herunder effektivitets-, sundheds-, velfærds- og miljøkrav, forklarer Niels-Peder Nielsen.

Sammen med Søren Jacobsen fra Danish Farm Design går han nu i gang med at indrette og projektere de første panelstalde.

- Når vi har den første stald projekteret, fortsætter vi med myndighedsgodkendelser.

Det er nødvendigt på grund af brugen af nye materialer såsom paneler og gyllekanaler med membranbund, siger Niels-Peder Nielsen.

I første omgang ligger fokus på råbygningen, mens prisvenlige tiltag som gyllekumme med membranbund og kanalvægge af plastik vil blive etableret i én enkelt sektion.

- Nogle vil måske tage hele konceptet, mens andre kan have brug for også at koble eksempelvis miljøteknologi på, konstaterer Niels-Peder Nielsen. ■

Nye materialer som gyllekanaler af plastik og paneler gør myndighedsgodkendelser nødvendige i forbindelse med "Letstalden", navnet på Danske Svineproducenteres projekt med billigt staldbyggeri.



FRA KYLLINGER TIL GRISE

Panelstalde til griseproduktion er kendt i udlandet, mens staldtypen i Danmark er udbredt blandt kyllingeproducenter. Blandt udfordringerne i en panelstald til grise er behovet for etablering af gyllekanaler, hvor man i en kyllingestald kan klare sig med et plant gulv.

- Denne ændring kræver tilpasninger. Desuden kan panelerne, der udgør væggene, ikke holde til trykket fra grisene i stalden. Derfor er vi nødt til at montere forstærkninger af panelerne i op til 70 cm højde, forklarer Niels-Peder Nielsen.





1. Panelstalde var på bordet og blev debatteret på halvårsmødet i Aalborg. **2.** Der blev lyttet intenst til diskussionerne om blandt andet vækstpakken og mulighederne i Kina. **3.** Danish Crowns CEO Jais Valeur nyder at få lov at svare for sig og stå ansigt til ansigt med ejerne. **4.** Cirka 100 deltagere havde en livlig debat med Danish Crowns CEO Jais Valeur på Scandic Aalborg i juni.

Demokrati uden filter på halvårsmødet i Aalborg

Danish Crowns direktør nød at få en åben, direkte og kontant dialog med andelshaverne på det første af koncernens fem halvårsmøder. Deres faglige indlæg om bl.a. højere tilvækst får ros af ejerne.

Hvorfor skal producenter, som forlod Danish Crown, honoreres med et tillæg for at vende tilbage? Har vi et forkert set-up for søerne i Danmark? Hvornår får I styr på strejkeproblematikken i Horsens? Hvorfor satser Danish Crown ikke mere på at drive priserne på oksekød op, lige som man gør med grisekød? Hvad har I lært af situationen i England?

Det fæg med spørgsmål til Danish Crowns direktør Jais Valeur og formand Erik Bredholt fra de cirka 100 deltagere på det første af koncernens halvårsmøder på Scandic Aalborg torsdag aften. Den store lyst til debat glæder Jais Valeur.

- Det er spændende og vigtigt at høre, hvad der rører sig blandt vores ejere, som på halvårsmøderne kan stille direkte spørgsmål til Danish Crowns ledelse. Det er demokrati uden filter og en utrolig kvalitet ved vores selskab, siger Jais Valeur.

Han glæder sig blandt andet over - i en dialog ansigt til ansigt med ejerne - at kunne følge op på debatten om Danish Crowns vækstpakke og dens introduktionstillæg til nye andelshavere. Det samme gælder nye tiltag i produktionen.

- I Aalborg fik jeg en snak om at bygge billige stalde. Det er et godt initiativ og viser en fornyet optimisme i et bedre, men også meget dynamisk marked, hvor der skal udvikles nye muligheder. En af dem er at bygge billigt for at undgå langvarige investeringsefterslæb, påpeger Jais Valeur.

Håndgribelige indlæg

Det synspunkt er griseproducent Frank Johansen fra Dronninglund enig i. Holdnien gen blev forstærket af et fagligt indlæg om staldbyggeri til lavpris på halvårsmødet.

- Det er den rigtige vej at gå. I en volatil branche som griseproduktion nytter det ikke

at begynde med høje omkostningsstrukturer, når finansieringsmodellen er blevet hårdere. Det kræver kortere afskrivningsperioder, siger Frank Johansen.

Hans kollega Lars Jensen, Stensager Svin ved Aars, nikker samstemmende og hæfter sig ved de faglige indlægs håndgribelighed.

- Man får ideer og forslag - eksempelvis til at få en højere tilvækst - der er meget konkrete og lige til at tage med hjem. Det motiverer mig til at gøre noget mere ved udfordringerne i stalden, fastslår Lars Jensen og tilføjer:

- Og så er halvårsmøderne vigtige, fordi man kan kommet tæt på ledelsen og følge med i udviklingen i Danish Crown. ■





FEM SKARPE TIL DANISH CROWN PORKS PRODUKTIONSDIREKTØR OM ADVARSEL TIL TILLIDSMAND.

Produktionsdirektør i Danish Crown Pork Per Laursen svarer på fem spørgsmål om den skriftlige advarsel til tillidsmand Klaus Olesen i Horsens, som førte til endnu en strejke på slagteriet.

Hvad fik Porks ledelse til at godkende at give en skriftlig advarsel til en tillidsmand?

- Vi tog det helt usædvanlige skridt, fordi vi mente, at der har været et brud på rammerne for, hvad en tillidsmand kan sige og gøre.

Må man ikke sige sin mening, når man er tillidsmand i Danish Crown?

- Selvfølgelig må man det, både som tillidsmand og som medarbejder. Det her har intet med ytringsfrihed at gøre. Og det har ikke været vores hensigt at stække tillidsmandsfunktionen. Det handler om, at alle medarbejdere i enhver virksomhed har et ansvar for at være loyale over for deres arbejdsplads, og som tillidsmand har man et større ansvar.

Hvornår er man illoyal?

- Advarslen er givet for de udtalelser, tillidsmanden er kommet med dels offentligt, dels på et afdelingsmøde, hvor han spekulerer i timingen af varslet for at opsiges aftalen om 40 timers ugen, så den rammer virksomheden hårdt op til julehandlen. Det er illoyalt.

I endte med at trække advarslen tilbage. Kan man strejke sig til at få ret i Danish Crown?

- I dette tilfælde ja, det må jeg erkende. Forklaringen er, at vi stod i en situation, hvor vi var tre dage bagud med slagtingerne – det vil sige 150.000 grise – og landmænd, der ikke kunne tilbageholde flere slagteklare grise, så vi var tvunget til at få slagtingerne i gang igen.

Har du fortrudt, at I har givet en tillidsmand en advarsel?

- Jeg er ærgerlig over, at vi endte i den situation. Jeg ønsker en åben og konstruktiv dialog, hvor vi sammen finder løsninger. Selvfølgelig vil vi ikke altid være enige om tingene, men vi bør kunne finde frem til løsninger til fælles bedste. Men i øvrigt vil jeg godt understrege, at det selvfølgelig er foregået i fortrolighed, at vi har givet en skriftlig advarsel.

Konflikt bør ikke påvirke samarbejdet

Direktøren for Danish Crowns slagteri i Horsens understreger, at konflikten om advarslen til tillidsmanden, der blev trukket tilbage, ikke bør få indflydelse på samarbejdet.

Samarbejdet på Danish Crowns slagteri i Horsens bør ikke blive berørt af konflikten om advarslen til tillidsmanden, der blev trukket tilbage. Det fastslår slagteriets direktør Carsten Wengel.

- Det gode samarbejde fortsætter uændret. Det er min tilgang til det, for advarslen er én ting, mens samarbejdet er en anden. Så det bør ikke påvirke samarbejdet – ligesom det heller ikke gør det med andre medarbejdere, der får en advarsel. Arbejdet går jo videre, siger Carsten Wengel.

Han understreger, at samarbejdet på fabrikken ikke afhænger af to personer.

- Virksomhedens samarbejde står og falder ikke med, hvordan en tillidsmand og en fabrikschef kommer ud af det med hinanden, for det er hele organisationen, der er i spil, påpeger Carsten Wengel.

Som eksempel på, hvad han har gjort for at genoprette samarbejdet, nævner han forbedringer i slagteriets samarbejdsudvalg (SU, red.).

- Allerede for et halvt år siden omorganiserede vi vores samarbejdsorganisation med SU, fagudvalg og

underudvalg netop for at forbedre samarbejdet, siger Carsten Wengel.

SU i Horsens er et omfattende organ og består blandt andet af syv fagudvalg såsom arbejdsmiljøudvalg, uddannelsesudvalg og kantineudvalg.

- Desuden har vi fire tillidsfolk og en række talsmænd, og der er udvalg



Virksomhedens samarbejde står og falder ikke med, hvordan en tillidsmand og en fabrikschef kommer ud af det med hinanden, for det er hele organisationen, der er i spil.

Carsten Wengel, fabriksdirektør, Horsens.

for de enkelte afdelinger, så der er rigtig mange involveret i at få det hele til at køre bedst muligt, forklarer Carsten Wengel.

At kabalen er gået op, og konflikten er lagt væk, bevises efter hans mening af forløbet af et nyligt afholdt SU-møde.

- Det foregik fuldstændig som ellers, konstaterer Carsten Wengel. ■



Soslagteri på slankekur

Hård konkurrence presser Skærbæk til besparelser og fyringer.

Konkurrencen på somarkedet er benhård. Det har givet et markant fald i tilførslerne til Danish Crowns soslagteri i Skærbæk de senere år, og det får nu konsekvenser. Fem medarbejdere er sagt op, og et katalog af besparelser er ved at blive sat i værk, så alle vil komme til at mærke forandringer i hverdagen. - Der er krig om søerne. Derfor har det ikke været nok med de tiltag, vi satte i værk med so-strategi nummer 1 for nogle år siden, hvor vi gik over til seks-dagesuge og lukkede soslagtningen i Sæby. Vi er nødt til at gå i gang med strategi nummer 2, som er en slankekur, forklarer fabriksdirektør for

Skærbæk og Blans Ole Carlsen.

Besparelserne skal finde 13 millioner kr. - mange penge for en lille fabrik som Skærbæk, erkender Ole Carlsen.

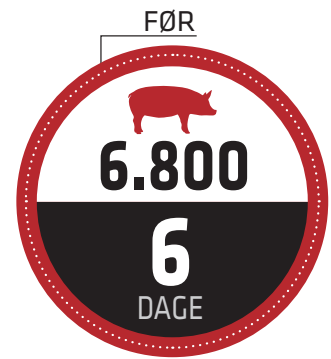


Jeg håber, at vi kan stoppe nedgangen, for hvis man udelukkende ser på driften, kører Skærbæk faktisk godt.

Ole Carlsen, fabriksdirektør, Skærbæk og Blans.

Det resulterer blandt andet i, at:

- I uge 26 opgav slagteriet at opskære og udbene søer og sælger dem nu kun som halve grise



Tidligere slagtede man 6.800 søer i en seksdagesuge på slagteriet i Skærbæk. Nu slagter man omkring 5.200 søer om ugen på fem dage.

- USA-autorisationen er blevet afmeldt
- En del af slagteriet spærres af, så der spares penge på rengøring og vedligeholdelse
- Nedskæringer i administration og ledelse.

Der vil også blive foretaget investeringer for at trimme driften yderligere. For eksempel:

- Automatisk udvejning af halve søer
- So-hovederne opstropes og sendes til WestCrown for at blive udbenet
- Spiralkøler

Den eneste aktivitet, der bevares ud over slagting og læsning, er produktionen af so-yvere til Thailand, da der tjenes penge på den.

Drift i god gænge

- Jeg håber, at vi kan stoppe nedgangen, for hvis man udelukkende ser på driften, kører Skærbæk faktisk godt, mener fabriksdirektøren.

Produktionsdirektør i Pork Per Laursen mener, at Danish Crowns samarbejde med det tyske slagteri Westfleisch om søerne er en fordel. Samarbejdet kaldet WestCrown har givet adgang til et væsentligt større marked. Det er vigtigt, da noteringen på søer er steget 50 procent i løbet af bare et år. ■





1. Årets deltagende kokke (fra venstre): Dennis Juhl Jensen, Køkkenchef, Ruths Hotel. Casper Stuhr Sobczyk, Køkkenchef, Badehotel Marienlyst. Henrik Jyrk, Køkkenchef, Restaurant Naes. Kamilla Seidler, Køkkenchef, Gustu.



2. Henrik Jyrk brugte kalvebriser fra Danish Crown Beef til sin forret. 3. Dommerne får præsenteret (og smager) Henrik Jyrks samlede menu, som også byder på svineskank. 4. Begejstringen over Henrik Jyrks evner ud i gastronomi, sikrer ham årets førsteplads i kokkekongurrencen Sol over Gudhjem. 5. Indholdet i årets såkaldte Mystery Box var – foruden kalvebriser – lækker ost fra Arla Unika, vagtelæg og dansk sorthummer. 6-8. Danish Crown Beef fik uddelt mere end 5.000 smagsprøver i de dage konkurrencen varede, og der var masser af dialog omkring både dyrevelfærd, bæredygtig produktion og kød kvalitet. 9. Der var også masser af lækre smagsprøver under konkurrencen inde i teltet.





Succes på Bornholm

For tredje år i træk var Danish Crown Beef en aktiv del af Danmarks største kokkekonkurrence Sol over Gudhjem. Ikke alene blev der leveret ingredienser til kokkekonkurrencen, der blev også langet masser af smagsprøver over disken til de besøgende.



Der var endnu engang kød fra Danish Crown på tallerkenerne, da Danmarks største kokkekonkurrence, Sol over Gudhjem, løb af stablen den sidste weekend i juni på Gudhjem Havn på Bornholm.

I år spillede kalvebriser fra Danish Crown Beef en hovedrolle. Det var nemlig en af de hemmelige ingredienser i en såkaldt Mystery-Box med fire for deltagerne ukendte råvarer, som skulle indgå i forretten. Til hovedretten var der ligeledes krav til råvarer, bl.a. svineskank fra bornholmsk gris.

Udover at være en del af konkurrencen tilbød Danish Crown Beef også smagsprøver af deres produkter. Fra Foodtrucken 'Beef on Wheels' blev der uddelt burgere med bøf af dry-aged oksekød og fra teltboden på havnen kunne man smage både Chili con Carne og kød af Dansk Kalv. Mere end 5.000 smagsprøver

blev der delt ud blot fra teltet, og gæsterne ville rigtig gerne høre mere om danske kalveproduktion.

- Igen i år havde vi en fantastisk dialog med de mange besøgende både i forhold til dyrevelfærden og kødets kvalitet, men særligt i forhold til bæredygtighed, hvor vi kunne fortælle, at dansk kalveproduktion er en bæredygtig produktion, fortæller Claus Hein, Vice President i Danish Crown Beef, og fortæller at ikke kun de danske gæster havde interesse i kalvekødet. Også forbrugere fra både Sverige, Norge og Tyskland fik smagsprøver og en snak med vejen.

- En svensk turist spurgte om det danske kalvekød var det samme som hun kunne købe i Axfood hjemme i Sverige - og det kunne vi glæde hende med at det var, fortæller Claus Hein. ■



260 nye arbejdspladser i Danish Crown

En aftale om 600.000 ekstra grise til slagtning og positive meldinger fra en række andelshavere om at levere flere grise skaber nu 260 nye produktionsjob på Danish Crowns slagterier i Ringsted og Sæby.

En kombination af Danish Crowns egen vækstpakke, en ordning med teknologi-tilskud til nye stalde og regeringens landbrugspakke, løfter nu tilførslerne af grise til Danish Crown-slagterierne.

- Jeg er utrolig glad for, at vi efter 10 år med konstante fald nu ser ind i stigende leverancer af slagtegrise. Det betyder, at vi kan udvide og byde nye medarbejdere velkommen i stedet for at skulle reducere kapaciteten, siger produktionsdirektør i Danish Crown Pork Per Laursen.

- Vi sidder med en prognose, der signalerer en vending i produktionen af slagtegrise. Samtidig er vi i offensiven og har fået en række nye andelshavere de seneste måneder. En stor del af dem begynder at levere grise allerede til september, så vi skal ansætte folk både i Ringsted og Sæby hen over sommeren, siger Per Laursen.

Både Fødevareforbundet NNF og jobcentrene på hele Sjælland og i Frederikshavn Kommune bliver inddraget i at skaffe de nødvendige medarbejdere.

Slagterierne er klar til at tage imod ansøgninger fra alle interesserede uanset baggrund. Der arbejdes blandt andet aktivt på at besætte en del af stillingerne med kontanthjælpsmodtagere og flygtninge.

- Jeg er utrolig glad for, at vi nu skal ansætte et så stort antal medarbejdere.

Regeringens vækstpakke til landbruget og tilskudsordningen til nye slagtesvinestalde har uden tvivl skabt ny optimisme i landbruget. Samtidig ser vi en klar effekt af den vækstpakke, som vores repræsentantskab sagde ja til i starten af maj, så vi står i en meget positiv situation, siger Danish Crowns Group CEO Jais Valeur.

Danish Crown slagter grise seks steder i Danmark og eksporterede i det seneste regnskabsår for godt 24 mia. kroner. ■

” Jeg er utrolig glad for, at vi efter 10 år med konstante fald nu ser ind i stigende leverancer af slagtegrise. Det betyder, at vi kan udvide og byde nye medarbejdere velkommen i stedet for at skulle reducere kapaciteten.

Per Laursen, direktør, Danish Crown Pork.

For et par måneder siden frygtede Danish Crown at skulle lukke et slagteri indenfor de næste 12 måneder, men det scenarie er nu ikke længere aktuelt.

Hovedparten af de 260 nye job oprettes på slagteriet i Ringsted. Der bliver brug for 200 medarbejdere på et natthold til at slagte grisene fra Danish Crowns sjællandske leverandører, mens slagteriet i Sæby forventer at ansætte ca. 60 nye medarbejdere, der skal arbejde om aftenen.





ESS-FOOD vil erobre nye markeder

ESS-FOOD forventer at øge afsætningen med 200.000 tons kød i løbet af strategiperioden. Det skal blandt andet ske ved at etablere sig på nye markeder. Et af dem er Indien.

Danmark blev i 2016 godkendt til eksport af svinekød til Indien, og nu gør ESS-FOOD for alvor klar til at rykke ind i det asiatiske rige, som rummer over 150 millioner svinekødsspisere. Denne gruppe udgør et stort potentiale, og derfor er de første sendinger med dansk svinekød sendt afsted. Der er tale om produkter fra Danish Crown, som ESS-FOOD står for salget af i Indien.

Også på en række andre markeder satses ESS-FOOD offensivt. Det sker ikke mindst for at udfylde det tomrum, der opstod, da ESS-FOOD i forbindelse med 4WD-strategien overdrog salget af Danish Crown-produkter i Kina til Pork i Randers.

- Det var en beslutning, vi selv var med til at tage, fordi det giver god mening. Men vi har ikke tænkt os at lægge os ned, så vi har en klar strategi over de næste fem år om at tilføre 200.000 tons. Det er meget ambitiøst, siger Morten Holm, CEO i ESS-FOOD.

Han ser optimistisk på mulighederne for, at ESS-FOOD kan etablere sig på nye markeder.

- Mulighederne for global handel med kød har aldrig været bedre. Efterspørgslen efter proteiner – herunder kød – er i fortsat vækst i hele Fjernøsten, Kina og på det afrikanske kontinent, siger Morten Holm.

Fokus på nye markeder

ESS-FOOD har især stærkt strategisk fokus på markederne i Kina, ASEAN-landene, Mellemøsten samt Afrika. Her har ESS-FOOD solgt kød i mange år via salgskontorer i Dubai, Aalborg og Brasilien.

- Vi har ikke et kontor i Afrika i dag, men det kommer der. Vi vil tage springet i løbet af i år eller næste år, det er jeg ret sikker på. Vi har store forventninger til det afrikanske kontinent på den lange bane. Vi bevæger os typisk ned ad vestkysten hele vejen til Sydafrika, men også nye markeder på det afrikanske kontinent

udvikler sig positivt, fortæller Morten Holm.

Det nye ESS-FOOD

ESS-FOOD indtager rollen som handelsselskab i Danish Crown-koncernen og har et tæt samarbejde med de øvrige forretningsenheder. Rent strategisk bidrager ESS-FOOD med at afsætte koncernens varer på sekundære og tertiære markeder i forhold til de primære markeder, hvor forretningsenhederne selv opererer.

Morten Holm mener, at ESS-FOOD ved at have kontorer på alle kontinenter har en kæmpe fordel i jagten på nye markeder verden over.

- Handlen med svine- og oksekød er så gigantisk på verdensplan, at intet selskab kan være overalt. Vores markedsindsigt er global, vi har input til vores system 24/7 og ved altid, hvor efterspørgslen er, fastslår Morten Holm. ■





HAKKENDE VIDEO FRA HOLSTED

Har du nogensinde tænkt over, hvordan kødet og bakken med hakket oksekød bliver til, før den havner i supermarkedernes kølediske?

Det vil Danish Crown Beef gerne vise forbrugerne, og derfor inviterer man nu alle med inden for på slagteriet i Holsted. I en ny video, Hak & Pak, forklarer CEO Finn Klostermann, hvordan afdelingen hver uge producerer tusindvis af bakker hakket oksekød til de danske supermarkeder.

Videoen er seneste skud på stammen i kampagnen Hak & Hverdag, som netop nu kører på Beefs Facebook-side.

- Forbruget af hakket oksekød vokser, og vi vil gerne booste opmærksomheden om produktet. Markedsundersøgelser viser, at forbrugerne ikke har et klart forhold til, hvordan kødet produceres. Men når vi fortæller historien om det, bliver folk meget positive. Vi får værdifulde kommentarer til videoen på vores Facebook-side, som vi bruger til at forstå forbrugernes holdninger bedre, fortæller Community Manager Pia Paulsen.

- Der er også fordomme om den måde, vi fremstiller hakkekødet på, og dem vil vi gerne til livs. Det lykkes ganske godt, viser erfaringerne, for folk kan generelt godt lide at se videoer, der viser, hvordan ting bliver fremstillet. Også når det kommer til vores hakkede oksekød, siger Pia Paulsen.



Skan koden med din smartphone for at se videoen. Du kan også besøge Dansk Oksekøds facebook-side, hvor både denne og andre videoer er tilgængelige.

BLANS BLIVER BACONHOVEDSTAD

28. juni blev det første spadestik taget til et fuldautomatisk røgeri på Danish Crowns slagteri i Blans. Investeringen 72 millioner kr. giver 10 nye arbejdspladser og gør Blans til Danmarks bacon-hovedstad. Røgeriet og salteriet bliver nemlig Danmarks største med en kapacitet på 1.000 tons bacon om ugen og aktivitet både dag og aften.



TYSK SLAGTEBUFFER

Gentagne nedlæggelser af arbejdet i foråret medførte, Danish Crown stik imod normalt nu hver uge transporterer op til 10.000 danske slagtegrise til slagtning syd for grænsen.

- Det er absolut sidste udvej for os at køre danske grise til Tyskland. Det sker udelukkende, fordi mange af vores landmænd er presset på plads i staldene, siger direktør i Danish Crown Pork Søren F. Eriksen.

Måske bliver det ikke sidste gang, løsningen bliver taget i brug. Pork-direktøren forudser, at danske svineslagteriers kapacitet kan blive klemt, efterhånden som det lykkes at tiltrække flere grise, blandt andet fra Bonusgrisen.

- Det er muligt, at vi kommer til at bruge Tyskland i fremtiden som buffer, siger Søren F. Eriksen.





SÆBY SKÆRER SKAGEN SKINKEN

Slagteriet i Sæby udbener de ferske skinker, der bliver til Skagen Skinken fra Slagter Munch. Hver tirsdag udbener slagteriet 90 skinker, og det bliver gjort efter en helt speciel opskrift.

- Udskæringen har Slagter Munch selv fundet på. De er lidt anderledes end vores andre skinker, men jeg kan godt lide udfordringer, siger den 29-årige slagteriarbejder Anders Thomsen.

En uge i kølerummet

Mandag bliver skinkerne udvalgt i opskæringen og placeret i kølerummet i en uge. Tirsdagen ugen efter bliver de udbenet og leveret til Slagter Munch, der bruger et år på at forædle de ferske skinker og producerer næsten 5.000 skinker om året.

Den populære skinke fra Slagter Munch er skåret med et længere snit end vanligt for at få mere kød på. Skinkerne skal have en kødprocent på mindst 69,7 procent.

- Skinkerne er en specialvare, vi laver her på slagteriet. Det er lidt en niche, men folk er tossede med skinken, forklarer Pernille Jensen.

Ved årsskiftet blev Slagter Munch en del af Tulip Food Company og drives som en selvstændig enhed i koncernen.

FRILANDMAND CYKLER TIL PARIS

At få konstateret slidgigt i knæene for et år siden fik frilandmand Jan Gram Pedersen i gang med at cykle. Om få uger kører han med sin kone til Paris som en del af Team Rynkeby, som 20 Frilandsgris-producenter hver har støttet med 1.000 kr. til kampen mod børnecancer.

Dyrevelfærd står højt på dagsordenen hos enhver frilandmand, men på det seneste har Friland-leverandør Jan Gram Pedersen også haft fokus på landmandsvelfærd. Og det med stor succes.

- For et års tid siden fik jeg konstateret slidgigt i begge knæ og blev af lægen rådet til at begynde at cykle eller svømme for at genopbygge knæenes muskelmasse. Jeg valgte cykling og blev fuldstændig bidt af det. Smerterne i knæene er væk, jeg har tabt 13 kilo, er gladere, har mere overskud og føler mig som en 40-årig, fortæller den 54-årige Jan Gram Pedersen fra Sønder Felding.

Glæden ved at cykle har ført til, at han siden 1. marts har cyklet cirka 3.000 km. Og 8. juli begynder Jan Gram Pedersen på en 1.357 km lang tur til Paris – hvor der 15. juli rundes af med 30 km parade-kørsel – som en af de 50 ryttere på Team Rynkeby Midt-Vest. Med på turen er Jan Gram Pedersens hollandske kone Gretha.

- Gretha gik med i projektet for at støtte mig, siger Jan Gram Pedersen, der ikke stiller den gule Bianchi-racer fra Team Rynkeby efter hjemkomsten fra Paris.

- Jeg vil fortsætte med at cykle to gange om ugen, og Gretha jeg skal også på nogle længere ture i Europa. Ellers kommer de overflødige kilo hurtigt igen, påpeger Jan Gram Pedersen.



MULIGHED FOR ENGANGSUBBETALING VED KONKURS

Danish Crown har modtaget flere henvendelser om muligheden for engangsubbetaling af andelshaverkonti og personligt ansvarlige konti i tilfælde af konkurs.

Bestyrelsen og repræsentantskabet har derfor vedtaget, at dette bliver muligt.

En konkurs anses som en helt ekstraordinær omstændighed, og i regulativerne for administration af de to konti fastslås det, at "helt ekstraordinære omstændigheder" kan begrunde en engangsubbetaling. Det skal ske efter ansøgning.

Tidspunkterne for udbetaling er:

- Engangsubbetaling af andelshaverkonto sker efterløbende ved bestyrelsens behandling af anmodning herom.
- Engangsubbetaling af personligt ansvarlige konti sker på tidspunktet for udbetaling af ordinær restbetaling.

Alle engangsubbetalinger diskonteres med en diskonteringsfaktor, der er fastsat for året. Skattemæssigt vil engangsubbetalinger blive indregnet på udbetalings-tidspunkt. Er man i tvivl, bør man altid drøfte skattemæssig behandling med egen skatterådgiver.

Du kan læse mere i regelsættene på www.danishcrown.dk under "Ejer", "Regler og vedtægter", "Leverandørregler.



Astrid Gade, VP, Group Communications.

Landmand og medarbejder i Danish Crown har en fælles dagsorden

En af de byggesten, som er meget vigtig for mig i Danish Crowns kommunikationsstrategi, er at finde løsninger på, hvordan ejere og medarbejdere bliver aktive medspillere i opbygning af omdømmet.

Ejerne - landmændene - har gennem mange år fået at vide, at ressourcerne til opbygning af omdømmet skulle bruges på forbrugerne og ikke på at dele pølser ud på dyrskuerne.

Den beslutning giver god mening med et stramt budget - men det har desværre givet bagslag. I dag er ejerne ikke længere så stolte af jeres egen virksomhed, som man kunne håbe.

Samtidig har uro på arbejdspladserne på slagterierne styrket 'dem' og 'os'-følelsen blandt medarbejderne. Det gør det svært at få samlet medarbejdere og ejere om et 'vi' i Danish Crown.

En intern undersøgelse fra 2016 viser, at 1/3 af de timelønnede medarbejdere i Danish Crown ikke siger noget positivt om virksomheden!

Samme undersøgelse viser, at der blandt andelshaverne er mange, som forholder sig neutralt til virksomheden.

Da jeg for nylig præsenterede for repræsentantskabet, hvor virksomhedens udfordringer er i forhold til omdømme, pegede jeg på spørgsmålet om at åbne for at gøre medarbejdere og ejere til aktive ambassadører.

Det var som at slå proppen af en flaske: ud kom en strøm af ideer med optræden på dyrskuer, sam-branding med gårdenes egne hjemmesider, logoer på landmandens tøj, køletasker med Danish Crowns logo og så videre.

En af de helt spændende ideer var: giv alle medarbejdere på slagterierne mulighed for - med betalt løn - at besøge en landmand for en dag. Det ville give en bedre forståelse for vilkårene på gården, og omvendt ville landmanden få en bedre forståelse for medarbejderens syn på arbejdet i produktionen.

Det ville styrke vores fælles billede af, hvem Danish Crown er, og hvad vi vil.