

Krógen



Danish Crown investerer markant i automation

Ved at udvikle løsningerne selv, vil vi gøre automationsagendaen til en konkurrencefordel.

s. 6-9

Stabilt regnskab trods modvind

Omsætningen sidste år steg en smule, mens driftsindtjeningen er på niveau med året før.

s. 3

Tema:

Kom tæt på to af de største byggerier i Danish Crown

s. 10-21



Indhold

Markante investeringer i automation

Danish Crown vil udvikle egne løsninger og patenterer dem, så det bliver en konkurrencefordel.

6-9



Stabilt årsregnskab trods modvind

Danish Crowns omsætning voksede med 10 pct. sidste år, men indtjeningen var på niveau med året før.

4-5

Tema: Store byggerier i Danish Crown

Kom tæt på den nye baconfabrik i England og få historien om, hvordan slagteriet i Horsens blev bygget.

10-21



Danish Crowns klimaplan får videnskabens stempel

Danish Crowns klimaplan for at nå reduktionsmålet i 2030 er blevet godkendt af FN-partnerskabet Science Based Targets.

22-23

Beef har stort fokus på arbejdsulykker

Arbejdet med Tilløb til ulykker har været med til at reducere antallet af arbejdsulykker i Danish Crown Beef.

24-25



Holsted har sparet en måneds strøm

Fællesmøder mellem de danske fabrikker og de tekniske afdelinger har givet bonus i reduktionerne.

26

I har leveret stærkt i et udfordrende år

I koncernchef Jais Valeurs leder sætter han ord på året, der er gået, og hvad der venter de kommende måneder.

28



Krogen

Krogen er medarbejderblad for Danish Crown og DAT-Schaub. Bladet er offentligt tilgængeligt, bl.a. på Danish Crowns hjemmeside, og artikler og billeder kan bruges i andre sammenhænge i Danish Crowns kommunikation.

Udgiver

Danish Crown
Marsvej 43, 8960 Randers SØ

Redaktion

Daniel W. Pedersen (redaktør),
Martin Christensen (journalist)
og Astrid Gade Nielsen
(ansvarshavende)

Redaktionen er afsluttet

Den 9. december 2022

Oplag

3.000 eksemplarer

Layout

Campfire & co.

Tryk

Stibo Complete®

Forsidefotos

Stort: Danish Crown
Lille: Martin Sønderby



Fabrikkers samarbejde om transport giver millionbesparelse

En stribe af de danske fabrikker har i et tæt samarbejde med Group Procurement og Logistics opnået en årlig besparelse på rundt regnet 2,5 millioner kroner. I bedste 'Act as one'-stil opnås det ved at arbejde tættere sammen på tværs og på en smartere måde end tidligere.

Siden sammenlægningen af Pork og Foods er der set mange eksempler på, at man som én forretningsenhed har mulighed for at arbejde smartere. Nu kommer der endnu et eksempel, der uden de store revolutioner har resulteret i en årlig besparelse på cirka 2,5 millioner kroner.

Danish Crown har et tæt samarbejde med DFDS Køletransport, da de står for størstedelen af vores indenrigs køle-transport mellem vores fabrikker i Danmark.

En del af samarbejdet går på løbende at reducere omkostningerne på eksempelvis

såkaldte delivery fees, der er gebyrer for terminslevering af stykgods og part loads. Netop delivery fees på transporten af frisk kød mellem slagterierne og forædlingsfabrikkerne kom senest under luppen.

||

Det har været en virkelig god oplevelse at arbejde sammen med fabrikkerne.

||

Torben Hansen, senior category manager i Group Procurement

- Vi kunne se, at der var potentiale for både at gøre tingene smartere og ikke mindst spare ret mange penge. Vi i Randers kunne sammen med DFDS ikke gøre det alene, så vi besluttede os for at tage rundt til forskellige sites for at lære mere

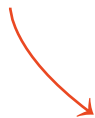
om processerne og inddrage fabrikkerne i arbejdet for at høre, om de kunne se nogle muligheder, siger Torben Hansen, der er senior category manager i Group Procurement.

Fabrikkerne fik det til at lykkes

Udover Torben Hansen var Heidi Timm fra Pork Fresh Logistics og Janni Skallebæk fra Processed Logistics også en del af arbejdsgruppen. De fortæller, at de blev mødt med en stor velvilje, og det betyder, at man nu har implementeret justeringer, der opnår den årlige besparelse på cirka 2,5 millioner kroner.

- Det har været en virkelig god oplevelse at arbejde sammen med fabrikkerne. De skal have ros for, hvordan de har grebet det hele an, for det er dem, der lavet ændringerne i praksis og fået det hele til at gå op. Projektet her er et godt eksempel på, hvordan vi ved at arbejde endnu tættere sammen kan opnå besparelser, siger Torben Hansen. ●

Millioner af kroner bliver sparet, fordi fabrikker nu arbejder smartere sammen end tidligere.



Danish Crown præsenterede årsregnskab: Stabilt resultat trods massiv modvind

Danish Crowns omsætning voksede med 10 pct. og rundede for første gang i historien 64 milliarder kroner. Fremgangen er først og fremmest hentet gennem prisstigninger på oksekød og forædlede produkter, så trods et udfordrende marked for grisekød, kom vi ud af regnskabsåret med en driftsindtjening på niveau med sidste år.

Tekst: Jens Hansen | Foto: Yurii Bulanov

Forsyningskrisen som følge af krigen i Ukraine, COVID-19 og heftig inflation satte dagsordenen i Danish Crown gennem regnskabsåret 2021/22. Samlet set steg omkostningerne med 1,5 mia. kroner. Derfor har der gennem hele året været fokus på at hæve priserne på alle vores produkter.

Omsætningen steg 10 pct. fra 58,3 mia. kroner til 64,2 mia. kroner. Indtjeningen fra driften går frem fra 2,82 til 2,89 mia. kroner, men øgede renteomkostninger og større skatteudgifter gør, at årets overskud lander på 2,18 mia. kroner mod 2,26 mia. kroner i sidste års regnskab.

- Det er et stabilt resultat i et år med store udfordringer. Det har været hidtil uset vanskelige forhold at drive forretning under. Inden vi rigtigt havde lagt COVID-19 bag os, ramte inflationen os langt hårdere end forventet, så set i det lys er det faktisk et acceptabelt resultat, siger Jais Valeur, koncernchef i Danish Crown.

Restbetaling på niveau med sidste år

Hovedparten af Danish Crowns overskud udbetales til vores ejere - de danske landmænd - som restbetaling for deres leverancer af grise og kreaturer. Restbetalingen er på niveau med sidste år, så der i alt sendes 1,7 mia. kroner til andelsejerne. For en landmand, der årligt leverer 10.000 grise, bliver det samlet set til cirka 1,5 mio. kroner.

- Der er blevet arbejdet benhårdt for at løfte priserne på vores produkter. Vi er kommet igennem med store stigninger, men det er ikke nok til at sikre balance i økonomien ude på gårdene, hvor inflationen også har ramt hårdt. Derfor er der behov for yderligere prisstigninger og et fortsat stramt fokus på omkostningerne, siger Jais Valeur.



Godt år i Beef, rekordår i DAT-Schaub

Danish Crown Beef har det seneste år formået at øge omsætningen med over en fjerdedel. Et lavt udbud af oksekød i Europa har sikret et højt prisniveau, og driften er optimeret i både Danmark og Tyskland. Det betyder, at afregningen til kreaturer-andelsejerne i gennemsnit er steget med 40 pct. over året.

DAT-Schaub, der forarbejder dele af grisen til føde- og varemateriale og råvarer til medicinalindustrien, leverer et nyt rekordresultat og fortsætter den imponerende vækst.

Priserne på grisekød har hele året været udfordret af massiv nedgang i eksporten til Kina og tilbageholdenhed hos forbrugerne. Derfor indfrier Danish Crown ikke strategimålet om at levere en afregning for grisekød, der ligger 60 øre over det europæiske indeks.

- Vi ser en rigtig fin udvikling mange steder i koncernen, men vi ved også, at vi kan gøre det endnu

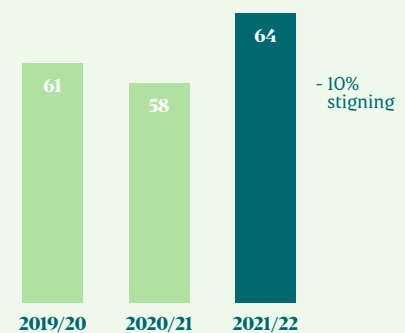
Vores omsætning voksede med 10 pct. til det højeste niveau i koncernens historie.

Inflationen ramte hårdere end forventet, men alligevel lukkede vi regnskabsåret med et stabilt resultat.

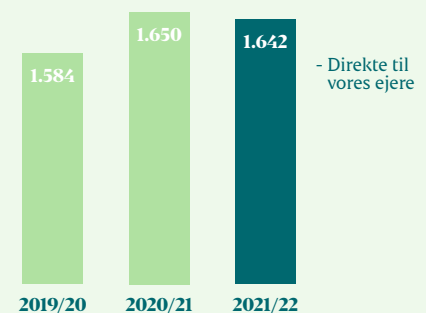
bedre. Vi skal heller ikke glemme, at COVID-19 satte dagsordenen i den første halvdel af regnskabsåret. Det var en periode med en helt ekstraordinær indsats fra alle medarbejdere. At medarbejdertilfredsheden i samme periode steg til det højeste niveau nogensinde viser, at medarbejderne i Danish Crown er stærke til at samarbejde, også gennem vanskelige tider, siger Jais Valeur. ●



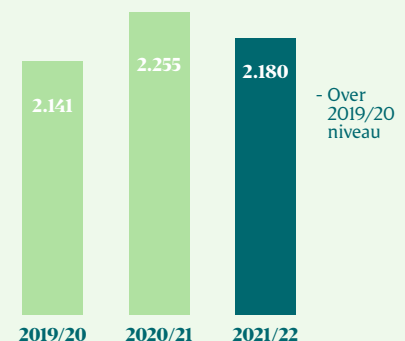
Omsætning i mia. kr.

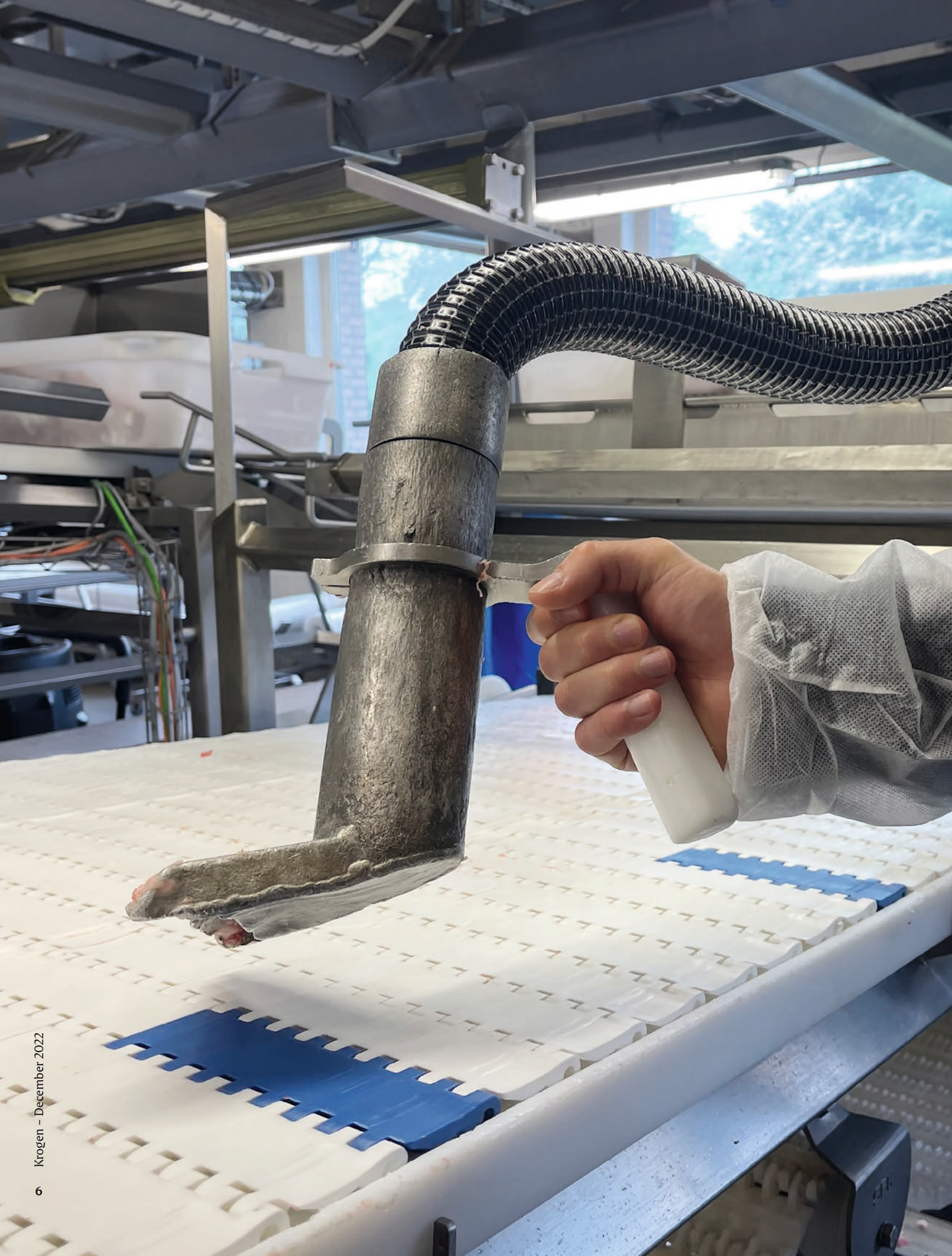


Restbetaling i mio. kr.



Resultat i mio. kr.







En manuel støvsuger til brystflæsk er snart fortil, da en automatisk løsning er i den sidste del af testfasen.

Vi investerer markant i automation

Danish Crown stempler for alvor ind som markant udvikler af automation. Ved at udvikle løsningerne selv og patentere dem, vil fødekonzernen vende automationsagendaen fra udfordring til konkurrencefordel.

Tekst: Martin Christensen | **Foto:** Martin Sønderby

For godt et år siden etablerede Danish Crown en afdeling, der på egen hånd skal udvikle ny teknologi og nye maskiner som kan gøre automation til en konkurrencefordel for konzernen.

Det har hurtigt vist sig at være et rigtigt træk. I slutningen af august søgte Danish Crown for første gang i over 20 år patent på en nyudviklet maskine, og historisk set har Danish Crown kun søgt patent fire gange i Danmark. Men endnu en ansøgning er allerede på trapperne, og det er et godt billede på, hvordan konzernen i fremtiden vil udvikle og beskytte sin egen viden og løsninger.

“

Vi skal gøre automation til vores konkurrencefordel sammen med eksempelvis bæredygtighed.

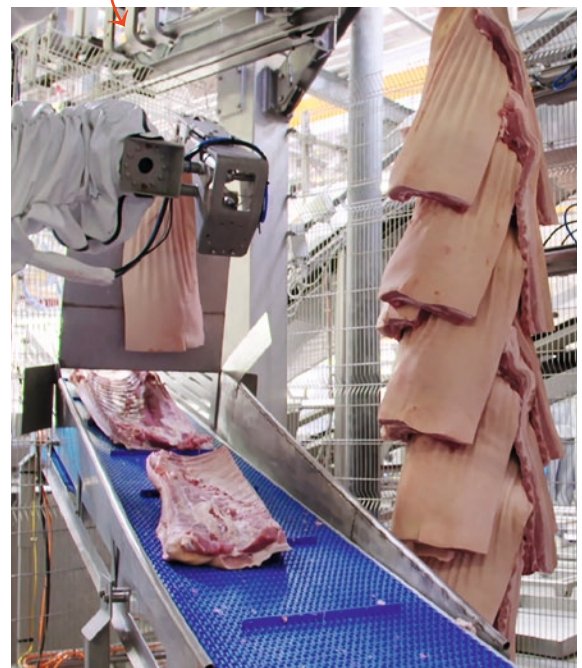
”

Henrik Andersen, teknisk direktør i Danish Crown

- Vores udenlandske kollegaer har en konkurrencefordel i form af lavere lønudgifter, og vi skal gøre automation til vores konkurrencefordel sammen med eksempelvis bæredygtighed. Det gør vi bedst ved at

udvikle og patentere løsninger til de arbejdsopgaver, der løses lige så godt eller bedre med teknologi, så medarbejdernes kompetencer kan bruges der, hvor deres faglighed er uundværlig, siger Henrik Andersen, teknisk direktør i Danish Crown.

Alle danske griseslagterier får op- og nedtagingsrobotter inden 2026, så medarbejdere ikke længere skal tage delstykker op og ned fra 'juletræerne'.



Læs mere på næste side →



Den automatiske støvsugning af brystflæsk her på billedet afløser den manuelle løsning.

Det er dette støvsugehoved, der udløste den første patentansøgning i over 20 år.

2,2 milliarder til produktionen i år

I det kommende år er der samlet set afsat over en milliard kroner af det samlede investeringsbudget på 2,2 milliarder kroner til modernisering af produktionsapparatet og ikke mindst opførslen af Danish Crowns nye fabrik i England, hvor automation er i højsædet.

Af de andre større investeringer i automation i det kommende år kan blandt andet nævnes nye palleteringssystemer på fabrikkerne i Vejle og Horsens, som vil lette medarbejderne for nogle af de mest belastende arbejdsopgaver og samtidig gøre processerne mere effektive.

- Med investeringer i den nyeste automation tror vi på, at vi kan sætte vores produktion smartere sammen, øge vores konkurrenceevne og på samme tid skabe et bedre arbejdsmiljø. Det er enorme investeringsbeløb i et år, som sjældent har været sværere at forudsige, men for os giver det på alle måder god mening, siger Thomas Ahle, der er CFO i Danish Crown-koncernen.

Automation skaber vækst og jobs

Investeringerne er en hjørnesten i Danish Crowns Feeding the Future-strategi. Over en femårig periode frem mod 2026 er det planen at investere omkring seks milliarder kroner i produktionsapparatet.

De massive investeringer i automation puster automatisk til diskussionen om, at det reducerer antallet af arbejdspladser.

Men skal man tro et studie fra Aarhus Universitet i år, er det ikke nødvendigvis tilfældet. Studiet konkluderer, at virksomheder, der investerer i automation, over tid vil øge antallet af medarbejdere og hæve produktionsniveauet, modsat de virksomheder, der ikke gør det.



Vi tror på, at automationen på sigt kan styrke vores konkurrenceevne, skabe vækst og derigennem nye arbejdspladser.



*Henrik Andersen,
teknisk direktør i Danish Crown*

Danish Crown mener heller ikke, at den øgede automation kommer til at påvirke antallet af arbejdspladser nævneværdigt, og de arbejdspladser, der vil forsvinde, vil være de meget fysisk belastende arbejdspladser, hvor man i dag er presset af en høj medarbejderomsætning.

- Vi tror på, at automationen på sigt kan styrke vores konkurrenceevne, skabe vækst og derigennem nye arbejdspladser. Men vi er også meget klare omkring, at vi hellere vil have otte arbejdspladser, hvor medarbejdernes ekspertise er i højsædet, end vi har ti, hvor to af dem både slider på medarbejdernes fysik og kan løses mere effektivt med teknologi, siger Henrik Andersen. ●

Den manuelle støvsugning af brystflæsk er en af de såkaldte belastende "røde" arbejdsopgaver, som på sigt fjernes helt.



Kort nyt



*Tak fra DMRI
til medarbejderne*

Der skal lyde en meget stor tak fra DMRI for hjælpen i 2022. Det er afgørende for gennemførelsen af de brancheprojekterne (finansieret af Svineafgiftsfonden), at vi har adgang til de forskellige produktionsites, og at I er forståelse og vil hjælpe.

Nogle eksempler fra årets løb:

DC Herning og DC Ringsted har ad flere omgange lagt lokaler og grise til samt hjulpet os med at få testet brug af el-stimulering og tidligere opskæring. El-stimulering sikrer mindre sammentrækning af musklerne ved den tidlige opskæring, og sammen med en effektiv nedkøling bevares kvaliteten.

DC Skærbæk: I efteråret blev der udtaget lever med vedhæftet galdeblære til undersøgelse for potentielt indhold af Salmonella i galden. Der blev (forventeligt) ikke påvist salmonella i galden hos de 300 tilfældigt udvalgte søer.

DC Blans og DC Vejle åbnede dørene for os, så vi (efter produktionstid) kunne få en indsigt i industriel rengøring i forhold til muligheder for at spare vand.

Stor tak til jer alle

Bedste hilsner fra DMRI.

Danish Crown satser på kæmpe baconfabrik i England



*Den nye baconfabrik i
Storbritannien lige nord for
Manchester skal producere
920 tons om ugen.*

Store byggerier

*En ny baconfabrik til 800 mio.
kroner er ved at blive bygget nord
for Manchester i England, så
Danish Crown kan tilbyde de britiske
forbrugere endnu mere kvalitets-
bacon fra danske grise.*

Tekst: Daniel Winther Pedersen

Foto: Danish Crown

Det ligger i Danish Crowns dna at eksportere bacon til Europas mest baconglade befolkning, briterne. Det har vi gjort siden 1887, og nu skruer vi igen op for ambitioner i Storbritannien.

Den 22. november annoncerede Danish Crown nemlig, at vi er i gang med at bygge en spritny baconfabrik lige uden for den engelske by Manchester.

Prisen på investeringen er 800 mio. kroner, og det forventes, at fabrikken skal producere 920 tons om ugen, primært bacon og gammon. Alt sammen skal laves af udskæringer af danske grise, der bliver sejlet til England.

Den nye baconfabrik er omdrejningspunktet i den strategiske satsning i Storbritannien, når den topmoderne fabrik efter planen skal stå færdig i sensommeren 2023.

Men hvordan indretter man så en helt ny fabrik, når man sidder med et stykke blankt papir? Hvad skal være hvor, og hvordan sikrer man gode arbejdsvilkår samtidig med høj kvalitet og effektivitet?

Det kan du blive klogere på i dette tema, hvor vi også skruer tiden tilbage til 2005 og fortæller, hvordan det store slagteri i Horsens blev til. ●



Tekst: Daniel Winther Pedersen | Foto: Martin Christensen

Ny baconfabrik skal være en fantastisk arbejdsplads

Danish Crown har fundet en perfekt lokation til sin nye baconfabrik i England, hvor der både er meget arbejdskraft i nærområdet, og det er nemt at få varerne til og fra fabrikken. Samtidig er der plads til at udvide produktionen i fremtiden, hvis det bliver aktuelt.

En ny baconfabrik til 800 mio. kroner er ved at tage sin form i England nord for Manchester. Det er Danish Crowns nye, store satsning i Storbritannien, hvor der efter planen skal produceres 920 tons bacon og gammon om ugen, når fabrikken står klar i sensommeren 2023.

Mark Simmons, der er produktionsdirektør i Danish Crown i Storbritannien, er begejstret for at få lov til at være en del af at skulle

bygge en helt ny fabrik. Det giver mulighed for at løse nogle af de problemstillinger, man kan have på eksisterende fabrikker.

- På en fabrik handler det om processer. Der er et flow gennem fabrikken fra varerne kommer ind, til de er forarbejdet og klar til at blive sendt til kunderne. På eksisterende fabrikker skal man være kreativ og opfindsom for at implementere nye ting. Her har vi en blankt stykke papir, og det giver mulighed for at lave produk-

tionen præcis, som vi ønsker den fra start, siger Mark Simmons.

Fremtidssikret og fleksibilitet

Det har været vigtigt for Mark Simmons og Danish Crown at finde den helt rigtige lokation til den nye baconfabrik. Det var vigtigt, at der var kort til en havn, fordi alle produkterne på fabrikken skal laves af udsæringer fra danske grise, og så var det vigtigt, at placeringen var god for kommende medarbejdere.

Store byggerier



Storbritannien har det suverænt største bacon-forbrug i Europa målt pr. indbygger.

- Der er mangel på arbejdskraft i Storbritannien, så det var afgørende at finde en placering, hvor mange mennesker bor inden for en kort afstand. Det har vi lige uden for Manchester og med flere byer rundt om, ligesom vi er tæt på motorvejen, siger Mark Simmons.

Med en ny fabrik har det også været vigtigt, at den er fremtidssikret, når den kommer til at køre i fulde omdrejninger.

er en god forretning. Mark Simmons tror også på, at produktionen på den nye fabrik bliver en succes.

Men for produktionsdirektøren er den nye fabrik også en drøm og en mulighed for at skabe en fantastisk arbejdsplads for de 300 medarbejdere, som skal arbejde der. Derfor er der lagt mange kræfter i, at alt fra medarbejderindgangen, til omklædningen og kantinen skal være i top. Det skal smitte af på stemningen og kulturen.

- Det er vigtigt for os at skabe en arbejdsplads, hvor man ikke sidder søndag aften og har det træls med at skulle arbejde mandag morgen. Jeg synes, vi er ved skabe nogle fantastiske rammer for de kommende medarbejdere. F.eks. er kantinen med store glaspartier og udsigt til bakkerne i Yorkshire. Så når man har pause, er det i gode omgivelser, siger Mark Simmons.

Han tror nemlig på, at glade og tilfredse medarbejdere giver en bedre produktion i sidste ende.

- Vi skal skabe succes, og vi skal skabe det som et hold. Medarbejderne skal kunne udvikle sig, de skal trives med hinanden og de skal samarbejde. Det giver det bedste arbejdsmiljø, og det giver også den bedste forretning, siger Mark Simmons. ●

Jeg synes, vi er ved skabe nogle fantastiske rammer for de kommende medarbejdere.

Mark Simmons, produktionsdirektør i Danish Crown i Storbritannien

- Det har samtidig været vigtigt for os, at den nye fabrik og lokationen er fremtidssikret. Der er plads til at udvide, vi har meget lagerplads, så vi kan være fleksible overfor kunder, selv hvis der skulle opstå flaskehalse. Samtidig ligger fabrikken ikke tæt på beboelse, så vi vil kunne køre produktion døgnet rundt, siger Mark Simmons.

Medarbejderne skal glæde sig til arbejde

Danish Crown bygger naturligvis en ny, stor baconfabrik i Storbritannien, fordi vi regner med, at det

Mark Simmons, Danish Crowns produktionsdirektør i Storbritannien, glæder sig til at vise fabrikken frem for omverdenen.

Jan har byttet skrivebord ud med byggeplads

Det kræver stor planlægning og projektledelse at bygge en ny fabrik, og derfor bliver der trukket på specialviden i koncernen, når den nye baconfabrik i England bliver bygget. En af dem er Jan Noesgaard, der er director i Engineering i Danish Crown.

Tekst: Daniel Winther Pedersen | Foto: Danish Crown

Det er ikke meget, Jan Noesgaard har set til sit skrivebord i Randers i 2022. Han er director i Engineering i Danish Crown, og siden marts har han været i England flere dage om ugen. Her er han projektleder på ingeniør-arbejdet med Danish Crowns nye baconfabrik, der er ved at blive bygget nord for Manchester.

Den nye fabrik, der kommer til at koste 800 mio. kroner, har været undervejs det meste af 2022, og den skal efter planen stå færdig i sensommeren 2023.

Jan Noesgaard er en af flere interne medarbejdere i Danish Crown, der bidrager med specialviden til den nye baconfabrik. Han har tegnet det første udkast til den nye fabrik, hvor bestemte krav skulle opfyldes.

- Der var blevet bestemt en række krav til, hvordan den nye fabrik skulle være. Det er jo en fabrik, der skal kunne producere 920 tons bacon og gammon om ugen, og det kræver noget bestemt udstyr. Det lavede jeg så tegningerne på, hvordan det kunne passe ind i forskellige bygninger, så ønskerne kunne opfyldes bedst muligt, siger Jan Noesgaard.

En bygning i bygningen

Fabrikken i England er en leaset fabrik. Det vil sige, at det er en pensionsfond, som har købt grunden og har bygget en fabriksbygning. Så betaler Danish Crown husleje og indretter bygningen efter Jan Noesgaards tegninger.

Jan Noesgaard, der har arbejdet i Danish Crown i 15 år og været med til mange byggeprojekter rundt om i koncernen, siger, at drømmen selvfølgelig er at have en bar mark at bygge det hele på. Ligesom man gjorde med slagteriet i Horsens i starten af 00'erne. Men det er en lang, mere bøvl og dyrere proces.

- Byggegrunde er dyre i England, og det kan tage meget lang tid at få de nødvendige tilladelser til et byggeri. Derfor er denne løsning, hvor man leaser en færdig bygning markant hurtigere, og det er stadig muligt at lave det ud fra vores ønsker og krav, siger Jan Noesgaard.

Det betyder derfor, at vi laver en såkaldt bygning i bygningen, så fabrikken bliver, som vi ønsker den.

- Selve skallen af bygningen var færdig den 1. oktober. Det betyder, at kontorlokalerne stod færdige, mens produktionsområdet var en stor tom hal. Derfor kommer vi til at rejse en bygning inde i den store hal, hvor vi indretter vores produktion, toiletfaciliteter osv., som vi gerne vil have det, uden at vi gør noget ved selve skallen af bygningen. Det er et krav fra ejerne, så de vil kunne rive det ned igen og leje bygningen ud til en anden industrivirksomhed, siger Jan Noesgaard.

Vigtigt at være tæt på

Selvom de endelige tegninger af fabrikken blev godkendt i starten af 2022, har Jan Noesgaard brugt rigtig mange dage i England ude på byggepladsen. Som



Den nye fabrik i England er på hele 30.000 kvadratmeter.

Store byggerier



Selve bygningens skal stod klar i oktober, og nu skal den indrettes indvendigt.

projektleder koordinerer han sammen med sit hold alle de eksterne folk, der bidrager til byggeriet.

Og som det altid er med byggeri, så opstår der ting i byggeprocessen, og det kan f.eks. være udfordringer i forhold til tegningerne. Og så skal der træffes beslutninger.

- De store linjer på de godkendte tegninger, og den fabrik, der står færdig i sensommeren 2023, er selvfølgelig de samme. Men der opstår situationer med f.eks. en væg, hvor der gerne skulle være 2,7 meter hen til en anden væg, men nu er der pludselig kun 2,5 meter. Hvad skal vi så gøre ved det? Så det er en spændende proces at være en del af, og det er en proces, man hele tiden skal være over, så det færdige resultat ender, som man havde ønsket sig, siger Jan Noesgaard.

Den nye fabrik i England bliver på hele 30.000 kvadratmeter, og der skal arbejde 300 medarbejdere på fabrikken. ●

17 år efter opførslen: "Horsens er stadig et topmoderne slagteri"

Søren F. Eriksen, der i dag er direktør for operations i Danish Crown, blev i år 2000 ansat til at bygge verdens mest avancerede slagteri i Horsens. Herunder fortæller Søren F. Eriksen om den kæmpe opgave, og hvorfor man ikke ville lave det meget anderledes, hvis man skulle bygge Horsens forfra igen i dag.



Store byggerier



Søren F. Eriksen kan ikke undgå at blive en smule nostalgisk, når snakken går om byggeriet af Horsens slagteri, der åbnede i maj 2005. I dag er han direktør for operations i Danish Crown, men han blev egentlig ansat i år 2000 som hovedansvarlig for byggeriet i Horsens og kom fra et job som bygherrerådgiver.

Byggeriet af slagteriet i Horsens kostede 2,4 milliarder kroner og blev anset som en af de største private erhvervsinvesteringer i Danmark i nyere tid. Men hvordan starter man med at bygge et af verdens dengang største og mest avancerede slagterianlæg?

- Man starter med at planlægge, hvor mange grise anlægget skal slagte, hvor meget udbening skal der være, hvor meget skal forædles, i hvilken grad osv. De forventninger sætter nogle krav til en produktion, som derfra skal layouts i det bedst mulige flow, som herefter skal suppleres af de elementer, der er med til

Slagteriet i Horsens åbnede i 2005 som et af verdens mest avancerede slagterier.

at understøtte flowet, såsom medarbejderfaciliteter, rengøring mm., siger Søren F. Eriksen.

Et godt flow er altafgørende

Når en kompliceret produktion skal sættes sammen i det bedst mulige flow, skulle man måske tro, at man startede fra stalden og arbejdede sig frem til lastbilerne på vej væk af slagteriet. Men det er lige omvendt.



Hvis du vil sammensætte det mest effektive flow i en produktion, så er det bedst at "bygge baglæns".



Søren F. Eriksen, direktør for operations i Danish Crown

- Hvis du vil sammensætte det mest effektive flow i en produktion, så er det bedst at "bygge baglæns" og gå efter, at det efterfølgende led altid kan håndtere lidt mere end det foregående. På den måde forebygges du bedst, at der opstår flaskehalse i produktionen, selvom det aldrig er noget, du 100 pct. kan fjerne under spidsbelastninger, nedbrud mm., siger Søren F. Eriksen

Der bliver talt meget om flows og arbejdsgange, når man taler om effektive slagterier, og det er selvom, at

Søren F. Eriksen har stadig sin hjelm fra tiden som hovedansvarlig for byggeriet. Bemærk logoet, der blev lavet til projektet.



processen i at slagte en gris jo kun kan gøres på én måde i store træk. Derfor er det også i de små træk, at finjusteringerne og pengene ligger.

- Idealet i optimeringen af et produktions-flow er at tage alt håndtering af produktet, der ikke skaber værdi, væk. Eksempelvis øger det ikke produktets værdi, at en medarbejder skubber et juletræ fra A til B, eller at en medarbejder står unødvendigt lang tid med produktet, før det kommer videre i processen. Vi ved alle, at det i sagens natur er tæt på urealistisk, men det er det, man sigter efter, forklarer Søren F. Eriksen.



Vi blev lidt overrumplet af, hvor kompliceret det var at sætte al den teknologi sammen under ét tag.



Søren F. Eriksen, direktør for operations i Danish Crown

Snakken om hele tiden at optimere flows leder naturligt til spørgsmålet om Søren F. Eriksen ville bygge slagteriet anderledes i dag, hvis han igen fik et blankt stykke papir at starte på.

- Jeg tror ikke, man ville bygge det meget anderledes i dag, fordi det har været muligt at opdatere det løbende, så det stadig i dag er et topmoderne slagteri. Man kunne godt lave en direkte forbindelse fra opskæring til udbeningen i stedet for at have en buffer i form af et kølerum. Men de to modeller er lidt som to religioner, hvor vi har valgt at gå med en buffer for ikke at gå på kompromis med muligheden for at optimere vores produkter og kvalitet, selvom det koster lidt ekstra lønkroner, siger Søren F. Eriksen.

Indkøring trak tænder ud

Selvom opgaven dengang for Søren F. Eriksen var lidt af en drømmeopgave at få, indrømmer han også, at det var en hård opgave. Særligt indkøringstiden var hård kost, for den var der en

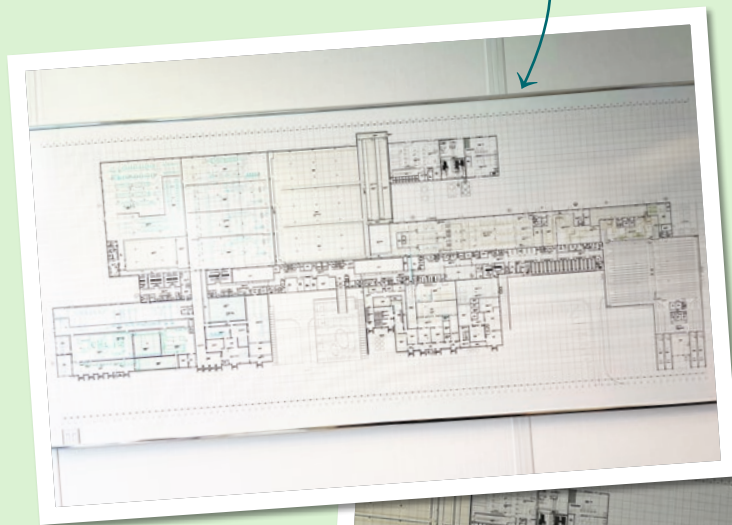
del problemer med. Ifølge Søren F. Eriksen var særligt den superambitiøse tilgang til teknologien, der gav problemer.

- Vi blev lidt overrumplet af, hvor kompliceret det var at sætte al den teknologi sammen under ét tag, selvom vi havde testet det separat på andre slagterier. Samtidig var der et pres udefra, fordi fire slagterier var ved at lukke som konsekvens af det nye superslagteri, mens ejerne havde flere tusind grise, der stod og ventede på at blive slagtet, siger Søren F. Eriksen, som dog understreger, at han i dag er stolt af slagteriets og dets præstationer.

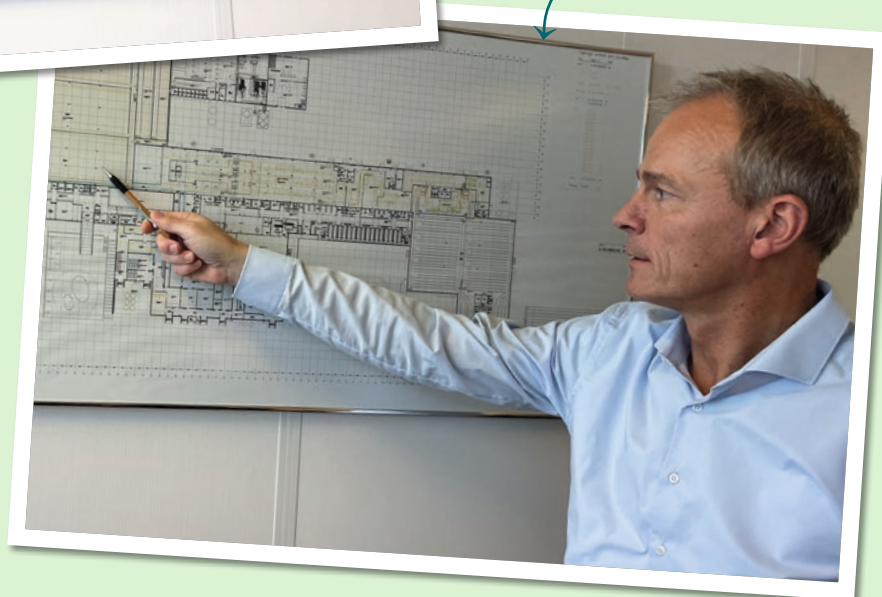
- Jeg kan stadig ikke lade være med at blive glad helt indeni, når jeg kører forbi på motorvejen. Og jeg kan da ikke afvise, at nogle af os fik lidt våde øjne, da det første sæt grise kørte fejlfrit gennem produktionen, mens vi stod og betragtede det, vi havde skabt i fællesskab, slutter Søren F. Eriksen. ●

Søren F. Eriksen har i dag stadig den originale plantegning til at hænge på hans kontor.

Byggeriet af Horsens slagteri stod på i fem år fra 2000 til 2005 og kostede i alt 2,4 milliarder kroner.



For Søren F. Eriksen var det lidt af en drømmeopgave at starte et byggeri af denne kaliber på et blankt stykke papir.



Store byggeerier



Udgangspunktet for byggeriet af Horsens slagteri var en tom mark, så det skulle bogstaveligt talt bygges helt fra bunden.



Ifølge Søren F. Eriksen var indkøringen processen det sværeste i byggeriet af Horsens slagteri.

I maj 2005 åbnede slagteriet for første gang og blev anset som et af verdens mest avancerede slagterier.



”Det var helt specielt at være med i Horsens fra start”

Hugo From var med helt fra den spæde opstart af det dengang helt nye slagteri nord for Horsens by i 2005, da det afløste fire andre slagterier i Jylland. For Hugo From var det en stor oplevelse at komme fra et mindre og ældre slagteri, til et enormt stort og topmoderne slagteri, hvor alt var skinnende nyt.

Tekst: Martin Christensen | Foto: Lene Pold

Da det blev besluttet tilbage i år 2000, at det nuværende slagteri i Horsens skulle bygges, var en af hovedkonsekvenserne, at slagterierne inde i Horsens, Nr. Sundby, Holstebro og Bjerringbro skulle lukkes.

På slagteriet inde i Horsens arbejdede Hugo From, og da han og kollegerne fik meddelelsen om, at deres nuværende arbejdsplads blev lukket ned for i stedet at blive flyttet ud nord for Horsens på et nyt super-slagteri, hvor alle havde gode muligheder for at blive genansat, blev det taget overvejende godt imod.

“

At vi blot skulle lidt ud for byen for at kunne arbejde på et topmoderne slagteri, det kunne folk godt se det fornuftige i.

”

Hugo From, mester afløser i Horsens

- Jeg tror, at mange godt kunne se, at det daværende slagteri inde i byen var gammelt, småt og uden de store muligheder for udvidelse. Så at vi blot skulle lidt ud for byen for at kunne arbejde på et topmoderne slagteri, det kunne folk godt se det fornuftige i på sigt, siger Hugo From, som i dag er mester afløser i pakkeriet på slagteriet i Horsens.





En overvældende oplevelse

Fra slagteriet inde i Horsens blev medarbejderne flyttet i etaper ud på det nye slagteri nord for Horsens i takt med, at det gamle slagteri skulle lukkes ned, og det nye skulle startes op. Hugo From kan stadig huske den dag, han kom ud på det helt nye superslagteri.



At være med fra start har givet et godt indblik i og en respekt for, hvor kompliceret det er at bygge et topmoderne slagteri.



Hugo From, mester afløser i Horsens

- Det var lidt overvældende at komme ud på det slagteri, når man har været vant til noget helt andet. De to slagterier kunne jo slet ikke sammenlignes på

nogle punkter. Alt var nyt, stort og lyst, medarbejderfaciliteterne var pæne og teknologien den nyeste af den nyeste. Det var da ret vildt at skulle arbejde sådan et sted, siger Hugo From.

Alt var dog ikke fryd og gammen fra starten af slagteriets liv. Anlæggets indkøringsperiode blev mere kompliceret end forventet, og det gav nogle travle dage for de nye medarbejdere, som skulle finde frem til fejlene for første gang på det højteknologiske slagteri. Den oplevelse har dog også givet en vis respekt for det at bygge fabrikker som den i Horsens.

- Når man er en del af sådan en indkøringsperiode, så er der selvfølgelig travlt, og tingene kan være svære. Men det er også sjovt at tænke tilbage på, hvordan vi fik tingene til at fungere hen ad vejen. At være med fra start har givet et godt indblik i og en respekt for, hvor kompliceret det er at bygge et topmoderne slagteri, siger Hugo From. ●

Byggeriet af Horsens slagteri

I år 2000 startede byggeriet nord for Horsens, og det stod klart til at åbne i maj 2005. Det store slagteri blev bygget som afløser for hele fire slagterier i henholdsvis Nr. Sundby, Holstebro, Bjerringbro og det gamle slagteri inde i Horsens.

Slagteriet kostede i alt 2,4 milliarder kroner og beskæftiger cirka 1.400 ansatte. I 2005 blev det anset for at være den største private erhvervsinvestering i Danmark i nyere tid, og det nye slagteri resulterede også i et accelereret parcelhusbyggeri i Horsens som resultat af en markant tilflytning.

Hugo From arbejdede inde på slagteriet inde midt i Horsens og blev tilbudt at flytte med ud på det nye slagteri nord for Horsens.



Vores klimaplan får videnskabens kvalitetsstempel

Danish Crown tager nu et vigtigt skridt på vej mod en mere bæredygtig fremtid for fødevarer. Koncernen har opnået godkendelse af sine klimamål af FN partnerskabet Science Based Targets, så der nu er lagt en ambitiøs videnskabsbaseret køreplan for en mere bæredygtig fremtid frem mod 2030.

Tekst: Daniel Winther Pedersen | Foto: Danish Crown

Danish Crown har via optagelsen i Science Based Targets fået videnskabens kvalitetsstempel af sin klimaplan, der skal sørge for, at vi når vores mål om at reducere vores udledning af klimagasser med 50 pct. fra 2005 til 2030.

Science Based Targets er et partnerskab mellem bl.a. FN's Global Compact, World Resources Institute og Verdensnaturfonden (WWF). Programmet hjælper med at designe en klar vej for virksomheder, så de kan mindske udledningen af drivhusgasser i et så stort omfang, at det bidrager til at holde den globale temperaturstigning på maksimalt 1,5 grader, som er det mål, videnskaben peger på for at undgå store klimakatastrofer.

FN og videnskaben har talt, og de mener, at vores klimaplan i Danish Crown er realistisk at nå i 2030.

vi nu FN og videnskabens ord for, at vores køreplan frem mod 2030 er realistisk, og en international, videnskabelig metode til at nedbringe vores klimaemissioner markant. Derfor er vi nu helt trygge ved at kunne offentliggøre, hvilke initiativer der skal bringe os derhen, og hvor meget de enkelte initiativer konkret kommer til at bidrage med, forklarer Jais Valeur, koncerndirektør i Danish Crown.

Men hvad er det så for nogle initiativer, som skal få os i mål med reduktionerne?

Det er hos vores ejere, de danske landmænd, at muligheden for de største reduktioner ligger. I grafikken på side 23 kan du se de fire vigtigste initiativer, der skal bringe Danish Crown i mål med vores klimamål. ●

||

Med godkendelse fra SBTi har vi nu FN og videnskabens ord for, at vores køreplan frem mod 2030 er realistisk.

||

Jais Valeur, koncerndirektør i Danish Crown

Science Based Targets har godkendt vores plan for at reducere vores udledning fra 2020 til 2030.

- Den grønne omstilling af fødevarerhvervet er fuldstændigt afgørende for Danish Crown, og vores forretningsstrategi er bundet op på massive investeringer i bæredygtighed. Med godkendelse fra SBTi har



Danish Crowns klimaplan, som nu er godkendt af Science Based Targets, indeholder mange initiativer, men herunder kan du blive klogere på de fire vigtigste initiativer, som Danish Crown og ejerne skal lykkes med inden 2030.



Optimering af gyllehåndtering inkl. øget udnyttelse af gylle til biogas

Hvis gyllen ligger i kanalerne under stierne, fordamper der drivhusgasser som metan og ammoniak op gennem spalterne i stalden. Derfor skal udslusningen ske hyppigt, så metan-udviklingen kan ske i biogasanlægget eller begrænses i en overdækket gylletank.



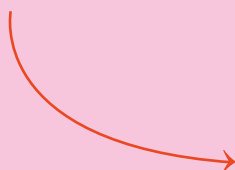
Markteknologier der sikrer foder med mindre klimabelastning

Der er allerede flere forsøg i gang for at mindske klimabelastningen, når landmændene dyrker foder på marken. Et af de lovende forsøg er nitrifikationshæmmere. Nitrifikationshæmmere kan nemlig på en gang begrænse mængden af drivhusgasser fra gyllen og samtidig sikre en bedre udnyttelse af kvælstof til gavn for planterne. Foreløbige resultater viser, at udledningen af klimagasser fra de marker, som har fået gylle, hvor midlet har været tilsat, er nedbragt med mellem tre og fem procent pr. kilo grisekød. Projektet med at bruge nitrifikationshæmmere sættes i gang det kommende forår.



Optimering af fodereffektiviteten gennem programmet "Danish Crown Data"

Ved at optimere på grisenes fodereffektivitet og trivsel, kan Danish Crowns ejere sænke deres klimaudledning fra foder markant. Foderforbruget kan følges gennem det digitale tilbud Danish Crown Data, hvor landmændene kan få dynamiske data for deres foderforbrug og samtidig benchmarke sig op mod andelsejer-kolleger for at finde optimeringspunkter. Dermed får andelsejerne optimale muligheder for at styrke deres arbejde med en øget fodereffektivitet.



Udelukkende anvendelse af afskovningsfri soja i foder

Når producenter af soja har fældet skovarealer for at kunne dyrke deres soja, øger det klimabelastningen, fordi der er mindre skov til at opsamle CO₂. Derfor skal alt brug af soja som foder hos Danish Crowns ejere senest i 2025 være certificeret, så det ikke er dyrket på arealer, der tidligere var skov.

Beef har stort fokus på arbejdsulykker

Arbejdet med at nedbringe antallet af arbejdsulykker i Danish Crown Beef virker, og i oktober havde organisationen ikke en eneste arbejdsulykke med fravær. Antallet af indberetninger om potentielle risikofaktorer gennem systemet "Tilløb til ulykker" stiger dag for dag, mens incidenstallet i sidste regnskabsår var rekordlavt.

Tekst: Kristoffer Veggerbye | Foto: Red Star

I Danish Crown Beef arbejder man hårdt for at nedbringe antallet af arbejdsulykker med fravær på tværs af organisationens fabrikker. Og selvom ulykker stadig forekommer, kan organisationen bryste sig af et kontinuerligt faldende ulykkestal i takt med, at medarbejderne i stigende grad har taget "kuren" til sig.

“

I sidste ende handler det om, at folk trives, kommer hele på arbejde og tager hele hjem igen.

”

Frank Lindenberg, chef for Produktionsteknisk Afdeling i Danish Crown Beef

- I regnskabsårets to første måneder har vi haft en arbejdsulykke i hele organisationen, som resulterede i fravær, mens vi på de tre danske fabrikker sidste år havde ni ulykker med fravær fordelt på 12 måneder. Så selvom vi alene på det ikke kan konstatere, at vi overgår sidste år, er vi godt på vej. Ser vi desuden på de sidste fire regnskabsår har vi kontinuerligt overgået målsætningen i Danish Crowns Bæredygtighedsstrategi og 2025-mål om et incidenstal på maksimalt 20, og sidste regnskabsår satte vi ny rekord med et incidenstal på 15,7, siger det fra Frank Lindenberg, chef for Produktionsteknisk Afdeling i Danish Crown

Beef og øverste tovholder for virksomhedens indsats mod arbejdsulykker.

I Danish Crowns bæredygtighedsstrategi har man fastlagt, at incidenstallet på de enkelte, europæiske produktionssites i 2025 ikke skal overstige 20 pr. 1000 medarbejdere pr. fabrik. I Danish Crown Beef indfrier man dog allerede i dag på de fleste sites 2025-målet. Det indebærer dog ikke, at man ligger på den lade side. Anlæg, der opnår målet inden 2025, skal nemlig reducere incidenstallet med yderligere 20 procent i 2025.

Tilløb til ulykker – Fang faren i opløbet

Et af de vigtigste værktøjer i indsatsen mod arbejdsulykker har gennem de seneste år været metoden Tilløb Til Ulykker (TTU), hvor medarbejderne bliver en aktiv del af indsatsen. Medarbejderne skal nemlig selv løbende sørge for at opfange, registrere og med organisationens hjælp fjerne eller afværge de elementer eller situationer, som udgør en risiko.

Tilløb til ulykker

Den overordnede tanke i Tilløb til ulykker er, at der for hver arbejdsulykke registreres ti tilløb til ulykker. Det øger medarbejdernes opmærksomhed på, hvad der kan føre til ulykker og engagerer medarbejderne i, hvad der skal gøres anderledes for bedre at kunne forudse, forebygge og forhindre ulykker.



Tilløb til ulykker har nedbragt arbejdsulykkerne i Danish Crown Beef.



I regnskabsåret 2021/22 foretog de ansatte på tværs af Beefs danske lokationer 1235 TTU-indberetninger, mens de efter to måneder af indeværende regnskabsår allerede har indberettet 312 TTU'er. Altså en fjerdedel af det samlede antal i det foregående år.

- Kigger vi på tallene, er det en sejr for hele organisationen – og ikke mindst medarbejderne. For selvom vi i ledelsen godt kan gå rundt og være tilfredse, står og falder det hele med at medarbejderne

tager ansvar, tænker over de situationer, de møder i hverdagen, og indberetter dem. Derfor har vi i alle led fokus på at italesætte vigtigheden af TTU'erne – både så nye medarbejdere tager det til sig, men lige så vigtigt, at det forbliver top of mind for alle medarbejdere. I sidste ende handler det om, at folk trives, kommer hele på arbejde og tager hele hjem igen, siger Frank Lindenberg.

Kigger man nærmere på udviklingen i antallet af ulykker med fravær og det

samlede antal TTU'er, ser man også en klar tendens. I begyndelsen af regnskabsåret 2019/20 havde Danish Crown Beef i gennemsnit ca. 1,5 arbejdsulykker med fravær om måneden, mens medarbejderne i hele organisationen månedligt indberettede i underkanten af 40 TTU'er. Siden da er antallet af TTU'er kontinuerligt steget måned for måned og i august 2022 var tallet mere end fordoblet. Samtidig var det gennemsnitlige antal arbejdsulykker med fravær pr. måned faldet til ca. 1,4. ●

Pause-Kroge

Sådan løser du Sudoku

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

God fornøjelse!

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

A – Let

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

B – Svær

Holsted har sparet over en hel måneds forbrug af strøm i år

Fællesmøder mellem de danske fabrikker og de tekniske afdelinger har givet bonus i form af reduktioner på både el, vand og naturgas hos Danish Crown Beef. I 2022 har fabrikken i Holsted indtil videre sparet mere end en hel måneds forbrug af strøm.

Tekst: Søren Eibye Svenstrup | Foto: : Danish Crown

Priserne på energi er blevet 'talk of town' i hele verden. Derfor har det været et fokus hos Danish Crown Beef at se på, om forbruget af energi kan reduceres på tværs af fabrikkerne.

Indsatsen det sidste år har resulteret i en reduktion, som svarer til mere end en måneds forbrug af strøm i Holsted sammenlignet med samme periode sidste år. Reduktionen skyldes flere faktorer, men blandt andet en fælles indsats mellem ledelse, fabrikschefer og de tekniske chefer.

- Reduktion af energi har vi arbejdet med et stykke tid. Energikrisen er blevet meget større, end vi regnede med. Derfor har de bæredygtige investeringer, vi har implementeret gennem de seneste par år, vist sig at være rigtig gode. Det handler om skift til LED-lys og genbrug af vand og varme. Vi har villet skabe et flagskib i Holsted for reduktion, hvor vi kan rulle de idéer ud til Danish Crown Beefs andre fabrikker i Danmark og senere i Tyskland, siger COO i Danish Crown Beef, Ivan Schmidt.

Helt konkret mødes ledelsen med fabrikschefer og ledere af de tekniske afdelinger hver 14. dag for at se på, hvordan det

går med energireduktioner og for at få sparring og idéer til nye reduktioner på de danske fabrikker. Det har allerede kastet flere idéer af sig, som nu skal prøves af på fabrikkerne i Beef.

- Vi flytter tingene ved at arbejde ud fra de samme rammer og få fulgt op på det. Det handler om at få skabt de gode idéer og få dem delt ud. Vi flytter bedst tingene ved best practice, siger Ivan Schmidt.

Et andet konkret eksempel har været en gennemgang af temperaturerne i kølerummene, således tages der højde for differentieret temperatur i hverdagene og

i weekenderne, hvor kreaturerne hænger i længere tid, når produktionen i Holsted alligevel er lukket. Ved at øge temperaturen minimalt er der meget el at spare uden at det går ud over fødevarer sikkerhed og kvalitet.

På tværs af afdelingerne i Beef er medarbejderne blevet opfordret til at byde ind med idéer til yderligere reduktioner. Det har også kastet en del konkrete forslag af sig for eksempel, at lyset på parkeringspladsen er slukket om aftenen og natten, hvilket også skal sende et signal til lokalområdet om, at Danish Crown Beef bidrager til at sænke energiforbruget. ●



Pausekrogen

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 25.

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

Løsning A

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

Løsning B

14. december 2022 - 24. januar 2023



Jubilareer



Danish Crown

Blans

15. december

45 års jubilæum

Flemming Julius

Latter

Pakkeri Dag

Herning

22. december

25 års jubilæum

Jørn Olesen

Sk. Stue 1

18. januar

30 års jubilæum

Bjarne Albæk

Slagtegang

Horsens

27. december

40 års jubilæum

Lars Rasmussen

Kam/Bryst

5. januar

25 års jubilæum

Bo Hedensted

Forender

23. januar

40 års jubilæum

Bo Sørensen

Kontrol

Ringsted

21. december

25 års jubilæum

Svenn-Erik

Thamdrup

Opskæring



2. januar

45 års jubilæum

Flemming Jan

Henriksen

GSP produktion

2. januar

40 års jubilæum

Kim Andersen

Fabrik 3

6. januar

30 års jubilæum

Sra Dieu

Opskæring

11. januar

30 års jubilæum

Johnny Kim

Andersen

Skærestue 1

14. januar

30 års jubilæum

Finn Østervemb

Teknisk Afd.

Rønne

4. januar

35 års jubilæum

John Birk

Udbening

Skærbæk

5. januar

25 års jubilæum

Ronny Kokholm

Christensen

Teknisk afd

Sæby

14. december

30 års jubilæum

Kim Sørensen

Opskæring Dag

4. januar

35 års jubilæum

Pernille Jensen

Kvalitet

Svenstrup

27. december

35 års jubilæum

Helle Thomsen

Slice

Beef

Holsted

12. januar

30 års jubilæum

Per Thygesen

Nedskæring



Redaktionsudvalget udvides: Hjælp med at gøre Krogen bedre

Vi er i gang med at udvide og finde nye medlemmer til redaktionsudvalget. Vi ønsker at få repræsentanter fra flere fabrikker i Danmark, og derfor leder vi efter medarbejdere, der ønsker at hjælpe med at gøre Krogen endnu bedre.

I redaktionsudvalget mødes vi typisk to dage om året, hvor vi snakker om indhold, temaer og tiltag, der kan løfte niveauet af vores medarbejderblad. Begge dage er med løn.

Derudover kan der løbende være sparring om ideer.

Det er vigtigt, at du har lyst til at bidrage med at få de gode historier fra din arbejdsplads ud til vores kolleger.

Hvis det er noget for dig, så send en mail til Daniel Winther Pedersen på dawpe@danishcrown.com.



Har du en god ide?

Har du en idé til en historie? Er der en artikel, du savner at læse i dit medarbejderblad? Eller et emne, du synes, trænger til at blive sat fokus på? Så grib fat i dit lokale medlem af redaktionsudvalget eller mail til Krogens nyhedsroom på newsroom@danishcrown.com

I har leveret en stærk indsats i et udfordrende år

“

Medarbejder-tilfredsheden nåede sit højeste niveau nogensinde i det foregående år.

”

Jais Valeur,
koncernchef



I vanlig stil kommunikerede vi i slutningen af november det foregående års regnskab i Danish Crown. Et regnskabsår, hvor vi blev budt vanskelige forhold at drive forretning under med først COVID-pandemien og dernæst krigen i Ukraine og den forsyningskrise og heftige inflation, der er kommet i kølvandet på dette.

Alligevel formåede vi at levere et stabilt resultat med både en restbetaling til vores ejere og en bundlinje i koncernen på niveau med sidste års regnskab. Det kan vi godt være bekendte, selvom vores ejere ude på gårdene stadig er presset hårdt af inflationen og særligt de høje priser på energi.

Derfor er det vigtigt, at vi bliver ved med at gøre det, vi er bedst til, nemlig at producere fødevarer i verdensklasse, og så skal vi arbejde benhårdt på at løfte priserne på vores produkter og fortsætte vores stramme fokus på omkostningerne.

Jeg hæfter mig dog også ved, at medarbejder-tilfredsheden nåede sit højeste niveau nogensinde i det foregående år, hvor første halvdel var præget af COVID-19. Det krævede, at I skulle tage tusindvis af kviktest og yde en ekstraordinær indsats for at holde det hele kørende. Det gjorde I, og det kan I godt være stolte af.

I forbindelse med regnskabet kunne vi også fortælle, at vi er i fuld gang med at bygge en ny fabrik i England, der er placeret nord for Manchester i Rochdale, og som skal producere over 200 millioner forbrugerpakker om ugen.

Nyheden om fabrikken i England kan for nogle måske godt give déjà-vu, for er det ikke kun tre år siden, vi solgte vores virksomhed i Stor-

britannien grundet dårlig økonomi? Jo, det er rigtigt, at vi solgte vores daværende engelske del af forretningen i form af Tulip Ltd. Men den forretningsmodel var først og fremmest bygget på engelske grise. Den nye fabrik i Rochdale producerer udelukkende produkter af kød fra vores ejeres danske kvalitetsgrise, som, inden det sejles til England, bliver skåret til på vores danske slagterier.

50 procent af det bacon, briterne spiser, er importeret, og landet har suverænt det største bacon-forbrug i Europa. Det giver med andre ord rigtig god mening at komme helt tæt på den britiske forbruger med vores danske bacon, som har et fantastisk ry i Storbritannien. Det gør vi ved at flytte forædlingen derover på den nye fabrik, så vi sikrer en fuld fleksibilitet i både produktions- og leveringsprocessen.

At fabrikken allerede åbner i sensommeren 2023, er bare en af grundene til at kigge fremad og glæde sig til det nye år. Men inden, vi kan hoppe ind i 2023, så ved jeg, at der for mange af jer venter en slutspurt i en travl december måned for at imødekomme den store juleefterspørgsel. Det imponerer mig hvert år, hvor meget der knokles for at nå alle leveringer. Så når I går på juleferie, skal I huske at klappe jer selv og hinanden på skulderen. ●