

Krógen



Tema:
**Eksotiske
eksportvarer fra
Danish Crown**

s. 8-17



Yergalem er den yngste tillidsrepræsentant i Danish Crown

21-årige Yergalem Melake er efter kun seks år i Danmark valgt som tillidsrepræsentant i Sæby.

s. 7

Projekt reducerede tiden brugt på kvalitetsarbejdet i Aabenraa med 47 pct.

Målet var 25 procent, men besparelsen endte på 47 procent, svarende til 37,4 ugentlige timer.

s. 24-25



Indhold

Klassikere og nyheder fra Beef går sin sejrsgang i detailhandelen

Både nylancerede satsninger og klassikere fra Beef har denne sommer haft stor succes.

4-5



21-årige Yergalem er den yngste tillidsrepræsentant i Danish Crown

I 2016 flygtede Yergalem Melake til Danmark. Den 25. maj i år blev han valgt som tillidsrepræsentant for aftenholdet i Sæby.

7

Eksotiske eksportvarer fra Danish Crown

Forskellige madkulturer giver Danish Crown mulighed for at få mest muligt for grisen og koen.

8-17



Trecifret millioninvestering automatiserer nogle af Danish Crowns hårdeste arbejdsstationer

Et nyt robotsystem automatiserer op- og nedtagningen af delstykker på alle danske slagterier i senest 2026.

18-19

Danish Crown bliver enejer af amerikansk successelskab

Danish Crowns datterselskab DAT-Schaub har købt de øvrige ejere ud af DCW Casing, som er USA's største i sit felt.

22-23



Laurids fik topplacering ved Døve-OL

Laurids Juul Christensen fra Horsens repræsenterede Danmark ved Døve-OL i Brasilien i maraton-disciplinen.

20-21

Projekt reducerede tiden brugt på kvalitetsarbejdet i Aabenraa med 47 pct.

Målet var egentlig en reduktion på 25 pct., men en stærk indsats senere havde man sparet 37,4 timer om ugen.

24-25



Spændende og udfordrende efterår foran os

Vi står godt rustet til de kommende måneder, mener koncernchef Jais Valeur.

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 19. august 2022

Oplag

3.000 eksemplarer

Layout

Campfire & co.

Tryk

Stibo Complete®

Forsidefotos

Stort: Danish Crown
Lille: Martin Christensen



Tim Ørting Jørgensen er nyt direktionsmedlem i Danish Crown

Den 1. august havde Tim Ørting Jørgensen første arbejdsdag som ny Group Executive Vice President og får plads i direktionen sammen med Group CEO Jais Valeur og Group CFO Thomas Ahle.

Han overtager samtidig den overordnede ledelse af Business Unit Danish Crown samt ansvaret for Commercial, hvilket betyder et farvel til Executive Vice President Kasper Lenbroch.

“

Min passion ligger i at arbejde med en stærk værdikæde fra jord til bord.

”

*Tim Ørting Jørgensen,
Group Executive Vice President*

- Jeg skylder Kasper en stor tak for hans indsats i Danish Crown. Han har gennem næsten et årti stået i spidsen for udviklingen af Tulip Food Company, og i de seneste år har han været med til at lægge grundstenene til vores nuværende strategi og samle størstedelen af vores produktion og kommercielle forretning, siger Jais Valeur, administrerende direktør for Danish Crown.

De to øvrige Executive Vice Presidents, Søren F. Eriksen og Charlotte Wandorf, beholder ansvaret for deres respektive områder i Business Unit Danish Crown, Operations og Categories, og får begge reference til Tim Ørting Jørgensen.

Tim Ørting Jørgensen har haft store dele af sin karriere i Arla Foods med udstationeringer i Saudi-Arabien, Brasilien og Tyskland. Som øverst ansvarlig for Arlas europæiske forretning fik han femdoblet omsætningen over tre år.

I 2016 fik han fire år til at fordoble omsætningen i den internationale forretning, en målsætning han nåede, inden han forlod Arla til fordel for SYSCO International i 2020. Her bestred han posten som EVP International President Foodservice Operation med base i London.

- Jeg ser frem til at arbejde med Feeding the Future-strategien. Det er en spændende opgave, som jeg glæder mig til at løse med mine nye kolleger. Min passion ligger i at arbejde med en stærk værdikæde fra jord til bord, og det har Danish Crown i den grad med sine rødder i dansk landbrug, siger Tim Ørting Jørgensen. ●

Tim Ørting Jørgensen overtager den overordnede ledelse af Business Unit Danish Crown og ansvaret for Commercial.





Klassikere og nyheder fra Beef går sin sejrsgang i detailhandlen

Inden sommerens indtog lancerede Beef en række nye produkter, der sammen med klassikere som Burgerboost og Flanksteak har domineret kølediskene i den danske detailhandel og overgået forventningerne i en tid med yderst prisbevidste forbrugere.

Der er blevet solgt 6-7 tons Burger Boost om ugen til detailhandlen hen over sommeren.

Danish Crown Beef kunne udover klassikerne også byde på en række nyheder til grillen og den danske sommer. Det har de danske forbrugere kvitteret for ved at fylde indkøbskurvene med okse- og kalveprodukter i sådan en grad, at man næsten ikke kan få armene ned i Beefs salgsafdeling.

- Det har været en imponerende sommer for vores klassiske produkter, men også de nye i klassen har klaret sig superflot. Trods store forventninger er Flatsteaken den helt store vinder hos de nye, som har været så stor en succes, at vi allerede arbejder videre med den til efterårs- og vintersortimentet, siger Henning Sønnichsen, salgsdirektør i Danish Crown Beef, som forklarer videre, at Flatsteakens skal ses som Flanksteakens tvilling, der har været et kæmpe grillhit i flere år.

Kalveroast, som kaldes Mignon i nogle butikker, har også haft en debut over alle forventninger. Ribs Boost, som er sous vide-tilberedt og hjertemærkede spare-ribs af Dansk Kalv klarer sig også godt, og Føtex har allerede sat varen ind i det faste sortiment.

Burger Boost er eksploderet

Klassikere som kantkrydret hakkebøf og Flanksteak er igen i år med i den helt tunge ende salgsmæssigt, men et produkt, der nærmest er eksploderet salgsmæssigt, er vores Burger Boost.

“

Generelt har vi taget utrolig meget ejerskab over kølediskene med okse- og kalvekød.

”

*Henning Sønnichsen,
salgsdirektør i Danish Crown Beef*

- I snit har vi solgt 6-7 tons Burger Boost om ugen hen over sommeren til dansk detail, så det produkt bliver bare ved med at imponere og har slået sig selv fast som en klassiker. Generelt har vi taget utrolig meget ejerskab over kølediskene med okse- og kalvekød, hvor vi eksempelvis i Rema 1000's butikker ejer cirka 90 pct. i de kølediske denne sommer. Sådan har det bestemt ikke altid været, så den udvikling kan vi alle godt være stolte af, siger Henning Sønnichsen.

Arbejdet med dette års grillsortiment startede helt tilbage i november 2021 for at have produkterne

klar til detailkunderne. Det kan lyde som lang forberedelsestid, men Henning Sønnichsen forklarer, at den lange tidslinje faktisk komplicerer arbejdet og gør resultaterne dét mere tilfredsstillende.

“

Vi har fået rigtig meget ros fra vores kunder for at ramme den nuværende trend i markedet.

”

*Henning Sønnichsen,
salgsdirektør i Danish Crown Beef*

Flatsteaken er den største salgssucces af de nye produkter fra Beef denne sommer.

- Vi har fået rigtig meget ros fra vores kunder for at ramme den nuværende trend i markedet, som giver en naturlig høj efterspørgsel efter de mere prisvenlige produkter. I udviklingsprocessen tilbage i vinteren 2021 var vores fokus netop på at kunne tilbyde nogle prisvenlige alternativer, og med de nuværende forbrugerpriser må vi konstatere, at vi har ramt meget godt, selvom der selvfølgelig også er en grad af held i det, da verden og markederne har været ret uforudsigelige siden november 2021, siger Henning Sønnichsen. ●



Tommy Pedersen blev hyldet med Dronningens Fortjenstmedalje

66-årige Tommy Pedersen har været i Danish Crown i over en tredjedel af koncernens levetid, og torsdag den 23. juni blev han hyldet med Dronningens Fortjenstmedalje for sin indsats i koncernen.

Tekst: Martin Christensen | Foto: Danish Crown

10 fabrikschefer. Så mange har 66-årige Tommy Pedersen arbejdet under i mere end fem årtier som ansat i koncernen. Fejringen af hans 50-års jubilæum sidste år blev udskudt på grund af coronapandemien. I stedet blev han hyldet torsdag den 23. juni i år, hvor han fik overrakt Dronningens Fortjenstmedalje for sin tjeneste i Danish Crown.

- Jeg er meget stolt af at modtage Fortjenstmedaljen. Den har da også fyldt mere

i bevidstheden i takt med, at det kom tættere på. Jeg har jo set en del kollegaer og venner, der pludselig har måttet stoppe på arbejdsmarkedet før tid, fordi kroppen ikke ville mere, så jeg er taknemmelig for, at jeg stadig kan passe mit arbejde, siger Tommy Pedersen, der er driftsleder på Danish Crowns fabrik i Kolding.

Tommy Pedersen startede i lære som tarmrenser tilbage i 1971 på Horsens Andel Svineslagteri. I 1980 blev han chauffør og kørte med halve grise- og oksekroppe og diverse udskæringer, inden han i 1986 skiftede tilbage til et job i produktionen ved ekspeditionen til hjemmemarkedet.

Tre år efter startede han som mestersvend på natholdet, som han havde ansvaret for i 10 år, inden det blev flyttet til den nuværende placering i Kolding, hvor han blev

først mestersvend, så mester i 1998, inden han i 2007 blev driftsleder.

Arbejds miljø som mærkesag

Når Tommy Pedersen fortæller om opgaverne de sidste fem årtier, er et tilbagevendende emne teknologiens udvikling af arbejdsmiljøet. Da han var chauffør, var der eksempelvis ingen løftevogne, så man blev nødt til at løfte de op til 110 kg tunge stykker ud og ind af bilerne med de bare næver.

Netop arbejdsmiljø er noget, Tommy Pedersen gennem årene har brugt rigtig meget krudt på.

- De mange fabrikschefer vil nok sige, at jeg har været en smule insisterende. Jeg har hele tiden forsøgt at overtale dem til at investere mere i arbejdsmiljøet, fordi jeg går meget op i, at vi alle sammen holder længst muligt til det arbejde, vi så godt kan lide. Det betyder også, at når jeg trækker mig tilbage, at jeg med ro i maven kan sige, at jeg har gjort min del for at højne arbejdsmiljøet, siger Tommy Pedersen.

Netop tilbagetrækningen er der allerede lagt en plan for. Den sidste arbejdsdag er i foråret 2023, hvor han fylder 67 år. Men man kender Tommy Pedersen dårligt, hvis man tror, han kommer til at sidde stille.

- Min helt store hobby er blevet at arbejde med træ og specielt trædrejning. Så når jeg har taget arbejdstøjet af for sidste gang i Danish Crown, så glæder jeg mig også til at bruge endnu mere tid på dette og dygtiggøre mig i et andet håndværk, siger Tommy Pedersen. ●

Tommy Pedersen (th.) fik overrakt Fortjenstmedaljen af fabrikschef Benny Balschmidt (tv.).





Tekst og foto: Martin Christensen

Yergalem Melake er stolt og ydmyg over at være blevet valgt som tillidsrepræsentant i så ung en alder.

- Jeg er da stolt af at være den yngste, der er blevet valgt som tillidsrepræsentant. Det betyder meget at mine kollegaer, hvor størstedelen er ældre end mig, stoler på mig til at kunne klare dette. Jeg håber at kunne være med til at styrke samarbejdet mellem Danish Crown og os udenlandske medarbejdere, siger Yergalem Melake.

Yergalem Melake er også kendt som "tolken" på slagteriet i Sæby, fordi han på trods af de få år i Danmark allerede taler dansk. Derfor har han fra starten af haft en nøglerolle for ledelsen og den daværende tillidsrepræsentant som brobygger. Af samme årsag startede tanken om at blive tillidsrepræsentant hos ham.

- Fordi langt størstedelen af aftenholdet er fra Eritrea, var jeg altid rundt med den tidligere tillidsrepræsentant for at oversætte. Med tiden tænkte jeg, hvorfor jeg ikke bare kunne gøre det selv. Efter at have spurgt mig lidt omkring for at høre, hvad andre tænkte om ideen, valgte jeg at stille op, og resten er historie, som man siger, smiler Yergalem Melake.

Yergalem fortæller videre, at han allerede har et godt samarbejde med fællestillidsmanden i Sæby, Jens Hansen, som han forventer at lære meget af.

Hos Fødevareforbundet NNF er næstformand Jim Jensen imponeret over den unge Yergalem Melake.

- Det er simpelthen så sejt, hvor langt Yergalem er nået i så ung en alder. Det er fantastisk, når et ungt menneske med en anden baggrund engagerer sig i det faglige arbejde og har lyst til at blive tillidsrepræsentant. Dem kan vi sagtens bruge nogle flere af, så forhåbentlig kan han inspirere andre, siger Jim Jensen og tilføjer:

- Vi byder ham velkommen i vores fællesskab. Han er i gode hænder blandt gode kollegaer i Sæby, og vi vil selvfølgelig gøre alt, hvad vi kan for at understøtte ham og andre tillidsfolk. ●

21-årige Yergalem er den yngste tillidsrepræsentant i Danish Crown

I 2016 kom Yergalem Melake til Danmark som flygtning fra det østafrikanske land Eritrea. Den 25. maj i år blev han så valgt som tillidsrepræsentant for aftenholdet i Sæby i en alder af bare 21 år, og det gør ham til den yngste tillidsrepræsentant i Danish Crown.

Yergalem Melake kom til Danmark i 2016 efter at have flygtet den lange vej alene fra det uoplagede østafrikanske land Eritrea. I januar 2020 startede han på Danish Crowns slagteri i Sæby på slagtegangens aftenhold, og siden da har han ikke set sig tilbage.

Den 25. maj i år blev han valgt som tillidsrepræsentant for aftenholdet med over 200 medarbejdere i en alder af bare 21 år. Det gjorde ham til den yngste tillidsrepræsentant i Danish Crown og en af de få tillidsrepræsentanter i koncernen, der ikke har rødder i Danmark.

**Eksotisk
eksport**



**Eksotiske
eksportvarer fra
Danish Crown**



Danish Crown sælger millioner af dåser med mad hvert år. Mange af dem bliver blandt andet solgt i asiatiske lande. Her er et billede fra en af Tulips marketingkammerer.

Tekst: Daniel Winther Pedersen

Foto: Danish Crown

Danish Crown har adgang til mere en 130 markeder verden over. I hvert eneste land er madkulturen forskellig, og mens vi i Danmark holder meget af medister, er det ikke noget, de spiser meget af i Japan. Til gengæld er de vilde med grisefars på dåse, pork luncheon meat, på den japanske ø Okinawa, og det spiser vi ikke meget af i Danmark.

Det samme gælder for so-yver, som er en attraktiv spise i f.eks. Thailand og andre lande i Asien, mens langt de fleste danskere formentlig aldrig har smagt et so-yver.

Sådan varierer spisevanerne fra land til land, og når Danish Crown er til stede på mange forskellige markeder, giver det os mulighed for at sælge hele grisen og hele koen. Det betyder f.eks., at vi kan få en god pris på ko-maver, fordi det spiser de med stor appetit i Østasien.

I temaet på de kommende sider kan du læse om nogle af Danish Crowns eksotiske eksportvarer, som vi sælger i stor stil uden for Danmarks grænser, men som er svære eller helt umulige at sælge til danskerne. På den måde ender andelsejernes grise og køer som fødevarer i hele verden, og det styrker Danish Crowns platform til at få mest muligt for hvert dyr. ●

Forædling og utraditionelle udskæringer skaber nye markeder for Beef

I Danish Crown Beef skaber man nye hovedprodukter ud af delstykker og udskæringer, som før oftest endte i hakkemaskinen.

Produkter, der ikke normalt har en plads i markedet, har gennem en målrettet indsats i Danish Crown Beef åbnet for nye, potentielle salgssucceser – blandt andet i Østasien og Nordamerika, hvor Beefs mangeårige tilstedeværelse og samarbejde med lokale aktører kaster konkret interesse af sig.

Det betyder, at udskæringer og delstykker, som normalt ville være røget i hakkemaskinen eller solgt som trimmings, nu forædles og sælges som separate produkter.

- Groft sagt, rykker vi os stille og roligt fra, i mange kunders optik, "blot" at være en trimmings-leverandør til at tilbyde interessante produkter med høj værdi. Så vi går helt konkret på rov i tidligere produkter med en relativt lav værdi og skaber i stedet nye hovedprodukter, hvor efterspørgslen er høj, og prisen over en bred kam er bedre pr. kilo. Det gør forretningen bredere og mere robust, idet vi både kan tilbyde trimmings, som en råvare til videre forarbejdning, og færdige produkter med høj salgbarhed og værdi, siger Jacob Rahbek Pedersen, director for Export i Danish Crown Beef.

“

I salgsafdelingen kan vi i dialogen med kunderne afdække potentielle nye behov.

”

*Jacob Rahbek Pedersen,
director for Export i Danish Crown Beef*

En bladmave fra en ko, som er tilberedt på billedet her, eksporteres til Østeuropa og Østasien.

mellem produktion og salg i Danish Crown Beef. For mens salgsafdelingen har det lokale markedskendskab og kontakterne, bringer produktionen den tekniske knowhow og det daglige arbejde med kødet til bordet.

- Vi er gode til at udfordre hinanden, så vores fokus bliver på at udvikle salg og nye produkter frem for blot at tænke i de samme, kendte baner. I salgsafdelingen kan vi i dialogen med kunderne afdække potentielle nye behov, mens produktionen i deres arbejde med råvarerne kan se nye muligheder i de ting, vi allerede producerer i dag – eller helt nye



alternativer, så vi optimerer på de tilgængelige råvarer, siger Jacob Rahbek Pedersen.

Succes gennem forædling

Blandt de produkter, som i høj grad efterspørges af eksportkunderne, er shortrib af kalv og okse.

I modsætning til de herhjemme mere velkendte loinribs/kamben, som kommer fra ryggen, består shortribs af de nedre ribben på vingen og er en del af forparten af dyret. Under udbeningen har man traditionelt taget de fedtholdige stykker til trimmings. Nu skæres ribbenspladen i stedet af og eksporteres som et nyt, eksklusivt hovedprodukt, med en flot marmoreringsgrad.

Også på delikatessefronten har Danish Crown Beef fundet nye markeder. I flere år har man eksporteret mere eksotiske produkter såsom maver til kallunproduktion i både Østeuropa og Østasien, tyrepenisser har fundet samme vej, men nu er også Nordamerika kommet med på vognen.

- Hvor vi tidligere har solgt en stor del rørben, også kaldet kraftben, til kød- og bennelsproduktion, er vi nu i stedet begyndt at eksportere dem til restauranter i Nordamerika. Generelt kan man sige, at gennem forædling henter vi indtjening på de dele af dyret, der før blev regnet for sekundære, siger Jacob Rahbek Pedersen og understreger, at shortrib og rørben blot er to eksempler på Danish Crown Beefs arbejde med forædling af tidligere "billige" produkter. ●



**Eksotisk
eksport**

Alternative udskæringer skaber arbejdspladser

I alt fra produktion til administration har skiftet fra trimmings til forædlede produkter betydet fastholdelse af medarbejdere.

Tekst: Kristoffer Veggerby | **Foto:** Morten Faueryby

I Holsted har udbeningsmester Keld Møller Pedersen stor gavn af salgsaftalens succes med de alternative produkter. For når delstykkerne ikke automatisk bruges til hakkekød, kræver det i stedet medarbejdere med kompetencerne på plads.

- Det er med til at skabe arbejdspladser både i Holsted og Sdr. Felding i alt fra udbeningen og forædlingen af produktet til pakkeriet og i administrationen, hvor der pludselig skal udregnes nye kostpriser og oprettes varenumre. Det er en opgave, som trækker på hele organisationen. Alene det, at vi i dag udbener vingerne på en måde, så vi står tilbage med shortribs til de asiatiske markeder i stedet for at sende det hele i hakke-maskinen, betyder, at jeg kan tage folk ind, siger Keld Møller Pedersen og understreger, at han som daglig leder har flere strenge at spille på.

- Det betyder, at jeg ved nedetid på eksempelvis klassiske udskæringer til det danske marked kan flytte folk over og producere shortribs eller rørben til eksport. I en tid med vigende slagtetal og skiftende arbejdsmængder fra uge til uge, gør det, at vi kan flytte folk rundt og holde både dem og produktionen fuldt beskæftiget, siger han. ●

Tekst: Line Berg-Stærk | Foto: Danish Crown

Edderkoppen hitter i Frankrig



På dansk hedder udkæringen "nøglebenskød", men den er mest kendt som "edderkoppen".

Eksotisk eksport



Et stærkt samarbejde på tværs sikrede et stort salg af griseudskæringen edderkop, der er nærmest oversat i mange lande.

Normalt forbinder man ikke edderkop med noget, man spiser, men edderkop er udover at være ottebenede dyr også en delikat udkæring fra grise. På dansk kaldes udkæringen nøglebenskød, mens den på engelsk hedder "Aitchbone meat", på tysk "Kachelfleisch" og på fransk "Araignée". Sidstnævnte betyder direkte oversat "edderkop".

Musklen er meget fin i dens struktur og nærmeste skrøbelig, hvilket gør den utrolig mør og saftig. Den er meget forskellig fra andet svinekød, i konsistens og mørhed minder den mere om kylling. Edderkoppen er et nærmest oversat stykke kød i Norden, men Danish Crown sælger udkæringen via Dyrbar.dk. Til gengæld er edderkoppen utrolig populær i Frankrig, især om sommeren.

Derfor var det netop Frankrig, som Mathias Lyng Mikkelsen, der er forretnings-

analytiker og blandt andet bruger sin tid på at finde alternative salgsmuligheder for kødet fra de danske og tyske slagterier, kiggede til, da salget af edderkoppen sandede en smule til i andre lande.

“

Det er fedt at se, at når vi arbejder sammen, så kan vi virkelig nå langt.

”

Mathias Lyng Mikkelsen, forretningsanalytiker

- Nøglebenskød fra Essen har vi i noget tid haft svært ved at sælge i Tyskland, og lagrene er derfor vokset og vokset. Tommy

Jensen, der er ansvarlig for Danish Crown Frankrig, og jeg blev derfor enige om, at det i stedet var perfekt til det franske marked, så Marc Boulet og hans team på Danish Crowns salgskontor i franske Orléans ydede en ekstra salgsindsats og fik en ordre på 20 tons edderkopper i land fra en fransk foodservice-kunde, fortæller Mathias Lyng Mikkelsen.

Med ordren i hus gik det tværgående team i planlægningsmode. Kødet skulle fra tyske Essen til et frysehus i Frankrig, hvor det skulle ompakkes til mindre pakninger, der passede til de franske krav og ønsker, og netop i disse dage får kunden så leveret en hel masse lækker kød fra Danish Crown.

- Det er fedt at se, at når vi arbejder sammen, så kan vi virkelig nå langt, for eksempel helt ud på bordene på franske restauranter, slutter Mathias Lyng Mikkelsen. ●

Øen, der elsker gris på dåse

2. verdenskrig og byttehandler med lokalbefolkningen har gjort Tulip Pork Luncheon Meat til en stor del af madkulturen på den japanske ø Okinawa.



Hvordan ender en ø med at spise tonsvis af gris på dåse, mens resten af landet stort set ikke spiser det?

Sådan er det på den japanske ø Okinawa, der med sine cirka 1.400.000 indbyggere spiser omkring 15 mio. dåser pork luncheon meat, mens resten af Japan nærmest ingen interesse har i grisefarsen på dåse.

På Okinawa er kogt, sammenpresset gris på dåse, på engelsk pork luncheon meat,

Pork luncheon meat kan bruges på mange måder. Her er det skåret i tern og er en del af en nudelret.



en stor del af madkulturen. Det gælder både i hjemmet og på restauranter.

Indbyggerne spiser pork luncheon meat enten til morgenmad, middagsmad eller aftensmad, fordi det netop er et alsidigt produkt. Det kan steges, koges eller frituresteges, og det kan derfor både gå sammen med æg til morgenmad, i en salat eller som et helt stykke kød på tallerkenen.

Amerikanske soldater bragte det til øen

Men hvordan endte pork luncheon meat som en stor del af madkulturen på Okinawa?

Svaret findes fra tiden under og efter 2. verdenskrig. Her kom amerikanske soldater nemlig til Okinawa. De amerikanske soldater skulle selvfølgelig have noget at spise, og deres feltrationer var fyldt godt op med pork luncheon meat. Grisefarsen i dåsen er varmebehandlet, og når det gøres i en tæt forseglet dåse, kan kødet holde sig i årevis uden at være på køl. Det kan også spises direkte fra dåsen.

De amerikanske soldater begyndte dog at køre en smule fast i at skulle spise pork luncheon meat morgen, middag og aften, og de begyndte at forsøge at få adgang til andre madvarer.

- Soldaterne tog deres pork luncheon meat med fra feltrationerne på markeder og begyndte at bytte det for lokale råvarer.

Mad kan holde sig i årevis på dåse, fordi dåserne varmebehandles, når de er lukket og helt lufttætte.



Det var både lokalbefolkningen og soldaterne tilsyneladende tilfredse med, for det fortsatte flere år efter, at 2. verdenskrig var slut, men hvor der stadig var amerikanske soldater på Okinawa. På den måde fik indbyggerne på den japanske ø stiftet bekendtskab med pork luncheon meat og har efterspurgt det lige siden, siger Henning Faber, der er director for eksport og har arbejdet med Okinawa i årtier.

“

Vi har fokus på hele tiden at markedsføre Tulip Pork Luncheon Meat på Okinawa i form af tv-reklamer, reklamer på sociale medier osv.

”

Henning Faber, director for eksport

Danish Crown har solgt til Okinawa i over 60 år

I dag er Danish Crown markedsleder på salget af pork luncheon meat til Okinawa. Vi står for ca. 70 pct. af alle solgte dåser, som alle bliver lavet på Danish Crowns fabrik i Vejle.

Okinawa har derfor været et vigtigt marked for Danish Crown i mange år. Af den årsag har vi også et salgskontor på den japanske ø, ligesom vi bruger mange ressourcer på at holde Tulip Pork Luncheon Meat populært.

- Vi har fokus på hele tiden at markedsføre Tulip Pork Luncheon Meat på Okinawa i form af tv-reklamer, reklamer på sociale medier osv. Vi har en stor historik med Okinawa, og vi ønsker også at være markedsleder på øen fremadrettet, så det er et marked vi prioriterer højt blandt vores "dåse-markeder", siger Henning Faber. ●

Dansk so-yver er thailandsk delikatesse

Selvom det endnu ikke har vundet forbrugernes hjerter i Danmark, så er dansk so-yver en fornem delikatesse for særligt thailandske forbrugere, specielt hvis de kan få dem fyldte med frisk so-mælk.

Tekst: Martin Christensen | Foto: Morten Fauery

I Danmark er vi rigtig glade for grisekød. En udskæring, de danske forbrugere dog ikke er glade for, er so-yveret.

I Thailand er det en anden snak. Siden slutningen af 2012 har slagteriet i Skærbæk sendt so-yvere til Thailand, og det betød en mangedobling af prisen på so-yveret, som førhen blandt andet blev brugt til mink-foder.

- Det er en stor ting i Thailand, og de er villige til at betale ekstra, hvis der er masser af frisk so-mælk i yveret. Det er en ret interessant udskæring rent fagligt, fordi man skærer fedt, svær og brystvorterne af og slutter med en udskæring, der er så langt fra det, man plejer at sælge, siger Rone Stokholm Kruse, der er mester i Guldrummet.

For at so-mælken ikke bliver dårlig, inden det kommer til eksempelvis Thailand, er det afgørende

at holde kødets temperatur nede indtil man kan fryse den færdige udskæring.

Stjernekok gav det en chance

Rone Stokholm Kruse har haft so-yveret inde på livet, da han sammen med michelin-kokken Jesper Koch, som også er kendt fra programmet Masterchef, var på inspirationstur i Skærbæk.

“

Det er en stor ting i Thailand, og de er villige til at betale ekstra, hvis der er masser af frisk so-mælk i yveret.

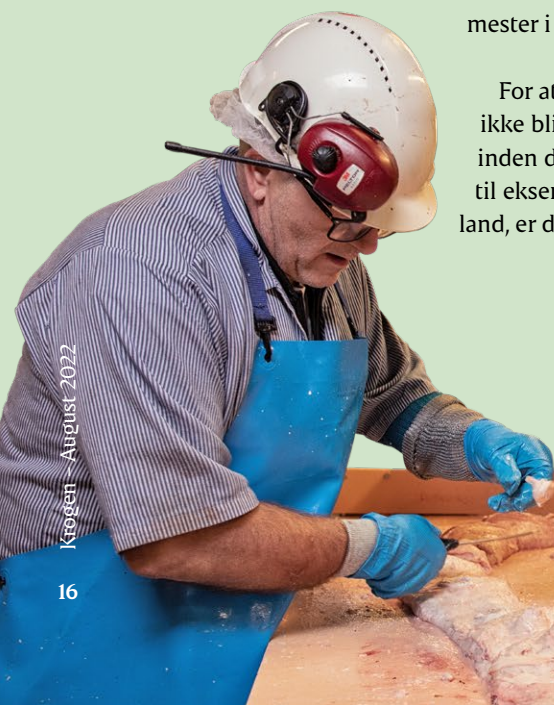
”

Rone Stokholm Kruse, mester i Guldrummet

- Dengang var Jesper tilknyttet Guldrummet som konsulent, og i 2016 var vi rundt på slagterierne i koncernen for at blive inspireret. Da vi var i Skærbæk, faldt Jesper over so-yveret, som han var helt vild med.

Derfor fik vi hurtigt stablet en aftale på benene, og Jesper eksperimenterede videre med det, fortæller Rone Stokholm Kruse.

Set med faglige briller, er det en udskæring, som er langt fra det, slagterne plejer at arbejde med.





“

Selvom vi danskere elsker vores grisekød og har nogle meget stolte udskæringer, så er vi omvendt også meget vanemennesker.

”

Rone Stockholm Kruse, mester i Guldrummet

Thailænderne koger og griller yverne, der er på størrelse med en lille håndbold, og andre gange bruger de dem i supper. Jesper Koch prøvede de samme ting med so-yveret og gav også ideen videre til sine to

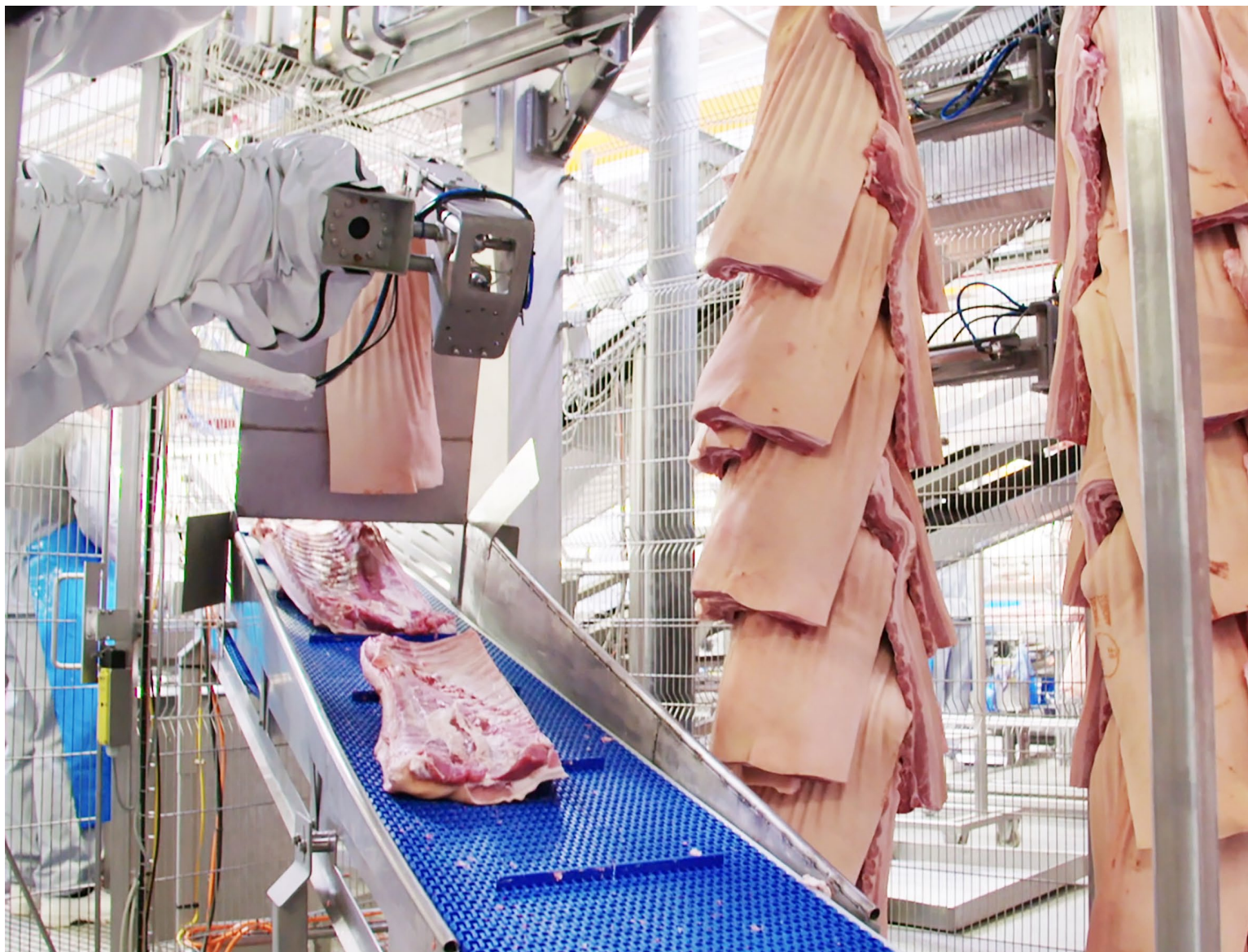
brødre, Lasse og Michael Koch, og de serverede det alle tre på deres restauranter i en periode.

Danskerne takker nej

Selvom Koch-brødrene gav so-yveret et ærligt forsøg, og andre anerkendte danske restauranter som for eksempel Alchemist, har prøvet det af, så har det aldrig for alvor vundet indpas i danskernes hjerter. Ifølge Rone Stockholm Kruse er grunden meget simpel.

- Selvom vi danskere elsker vores grisekød og har nogle meget stolte udskæringer, så er vi omvendt også meget vanemennesker, når det kommer til kød. Derfor har noget så fjernt som so-yveret nok meget svært ved at vinde plads på tallerkenen hos danskere, og jeg tror da heller ikke, at vi kommer til at se en eksplosion i so-yver-forbruget, selvom man selvfølgelig aldrig skal sige aldrig, siger Rone Stockholm Kruse. ●

Restauranter i Danmark har endnu ikke haft succes med at have so-yver på menuen.



Tekst: Martin Christensen | Foto og video: Martin Sønderby

Trecifret millioninvestering automatiserer nogle af Danish Crowns hårdeste arbejdsstationer

I Blans køres de sidste tests på et robotsystem, der selv tager brystflæsket af 'juletræerne' og lægger det på båndet. Robotsystemet vil med få justeringer kunne håndtere både ophængning og nedtagning af samtlige typer delstykker på alle koncernens danske griseslagterier i senest 2026.



Senest i 2026 skal op- og nedtagning af delstykker være automatiseret i Danmark.

at Danish Crown kan automatisere nogle af de hårdeste arbejdsopgaver på slagterierne, hvor medarbejderne i løbet af en arbejdsdag kan løfte over 17 tons.



Vi skylder vores kollegaer i produktionen at finde de løsninger, der kan gøre deres arbejde mindre belastende.



Sønnich Jonas Schmidt Pørksen, projektleder i Innovation & Automation-afdelingen

På griseslagterierne har medarbejderne fat i de op til 15 kg tunge delstykker, når de skal hænges op eller tages ned fra stativerne, der på grund af deres udseende har fået navnet 'juletræerne'. Det gør disse arbejdsstationer til nogle af de mest belastende på de danske slagterier.

Ved hjælp af en nyudviklet robot, er der nu en linje på slagteriet i Blans, hvor opgaven ikke længere belaster medarbejderne. Robotten, der er i den sidste testfase, kan med en arm tage brystflæsk af juletræet og lægge det på båndet, og med en anden flytter den det tomme juletræ over på et rullende stativ.

Robotsystemet er designet sådan, at det kun er ændringer i algoritmer og robotarmens værktøj, der skal til for, at det kan håndtere alle delstykker i både nedtagning og ophængning. Det betyder,

- Vi skylder vores kollegaer i produktionen at finde de løsninger, der kan gøre deres arbejde mindre belastende, så de ikke bliver nedslidt i samme grad. I sidste ende handler det om, at vi skal være med til at gøre Danish Crown til en mere attraktiv arbejdsplads, uden at gå på kompromis med effektiviteten og vores høje standarder, siger Sønnich Jonas Schmidt Pørksen, projektleder i Innovation & Automation-afdelingen.

Kvantespring i automationen af fødevarerbranchen

I Danish Crown har vi et mål om, at alle 'røde arbejdsopgaver' skal være forbi på de danske arbejdspladser i senest 2026. Det er opgaver som nedtagningen og ophængningen af delstykker, der er ensidigt, gentagende arbejde, og som også bliver kaldt MSB-opgaver (MSB=muskelskeletbesvær red.).

Planen er derfor, at robotsystemet skal være udrullet på alle danske slagterier inden 2026, og det vil løbe op i en trecifret millioninvestering. Projektet har i skrivende stund været undervejs i 1,5 år, og det kan måske lyde af lang tid for nogle, men med et projekt af denne kaliber er det faktisk utrolig effektivt. Det er et resultat af, at Danish Crown selv har stået for langt størstedelen af udviklingen, og at der har været et stærkt samarbejde med flere forskellige afdelinger og ikke mindst medarbejderne på slagteriet i Blans.

- For det første er delstykkerne ikke ens, da det altid varierer en smule i størrelse. For det andet hænger kødet ikke altid på samme måde, og selv hvis det gjorde, er juletræerne heller ikke ens i deres udtryk. Det havde været noget andet, hvis det var identiske øflasker, der skulle tages fra identiske kasser, siger Bo R. Hansen, director i Innovation & Automation-afdelingen, mens Henrik Andersen, Vice President for Engineering supplerer:

- Jeg er glad for, at vi med vores forholdsvis nyetablerede Innovation & Automation-afdeling har formået at udvikle dette på egen hånd med samarbejdspartnere. Alene robotsystemet er et kvantespring inden for automationen af den danske fødevarerbranche, men det er også lidt af et kvantespring, at vi som produktionsvirksomhed nu selv er i stand til at udvikle avancerede systemer som dette. Det kan vi godt være stolte af, siger Henrik Andersen, Vice President for Engineering i Danish Crown. ●



Scan QR-koden her for at se en video af robotten i aktion på slagteriet i Blans.



Tekst: Daniel Winther Pedersen og Laurids Juul Christensen | Foto: Philip Nielsen

Laurids fik topplacering ved Døve-OL

Laurids Juul Christensen er vendt hjem fra Døve-OL i Brasilien, hvor han repræsenterede Danmark i maraton-disciplinen. Den oplevelse fortæller slagteren fra Danish Crowns fabrik i Horsens om herunder.

Som man tidligere har kunnet læse om i Krogen, så skulle Laurids Juul Christensen, der er slagter på Danish Crowns fabrik i Horsens, deltage ved Døve-OL i Brasilien i maj i år.

Laurids er hjemme i Danmark igen og er vendt tilbage til hverdagen på slagteriet

i Horsens, men her får I en reportage fra Laurids' tur til Døve-OL, som kastede en topplacering i maraton af sig:

- De første danske atleter, både kvinder- og herrer-håndboldspillerne, orienteringsløberne og cykelrytterne rejste d. 29. april til Caxias Do Sul i Brasilien, hvor

Døve-OL blev holdt. Det andet hold af golfspillere d. 3. maj, og på det sidste hold var vi to maratonløbere, der fløj d. 8. maj.

Det var en lang rejse på næsten 30 timer til Caxias Do Sul. Da vi endelig ankom, skulle jeg testes med andiogram-kontrol for at bevise, at jeg er døv og ikke hør-

Rejsen på næsten 30 timer til Døve-OL i maraton var det hele værd for Laurids Juul Christensen.

Laurids Juul Christensen var en ud af to repræsentanter fra Danmark i disciplinen.

8	BAEK Gwang Young	KOR	2:58:10
9	ELLER Thomas	GER	3:01:24
10	CHRISTIANSEN Laurids Juul	DEN	3:04:27
11	TULCSIK Marcell	HUN	3:05:21
12	RODRIGUES Rui Manuel	POR	3:05:46



Ude på ruten fik han tilmed skabt et nyt venskab med en løber fra Tyskland.

ende. Det føltes lidt ligesom dopingtjek. Selvfølgelig blev jeg godkendt døv, en sjov oplevelse. Man skal gennemføre andiogram-kontrol, før man fik ID-kort,

“

Jeg nød at løbe ruten, og det var en god oplevelse at løbe forbi de mange røde og hvide Danmark-fans, der stod og klappede og heppede på os løbere.

”

Laurids Juul Christensen, slagter i Horsens

som giver adgang til morgenmad, frokost og aftensmad på hotellet.

Vi skulle ud at træningsløbe hver dag på mange stigninger og højdemeter, hvor vi hele tiden skulle løbe op og ned ad bakker i Garibaldi, hvor vi boede. Vejret skiftede fra 25 graders varme og solskin til voldsomt regnvejr.

Vi så kvindehåndboldholdets finale, Danmark mod Tyrkiet 16-15, hvor JAAAA, Danmark vandt guld efter en sand gyser og mål tre sekunder før slutfløjt.

D. 15. maj kl. 8 skulle vi to danske marathonsløbere i aktion. Ruten var syv omgange i Caxias Do Sul. Jeg havde det meget sjovt på marathonsløberne sammen med en tysker, så jeg var ikke alene hele tiden, og vi pressede hinanden på en

regnvejrsgang! Det gav et nyt venskab. Jeg nød at løbe ruten, og det var en god oplevelse at løbe forbi de mange røde og hvide Danmark-fans, der stod og klappede og heppede på os løbere. Det gjorde mig glad og gav mig ekstra energi til de syv omgange, hvor jeg kom i mål med ny personlig rekord på 3 timer, 4 minutter og 27 sekunder – et maraton med næsten 500 højdemeter. Hvor jeg var top-10. Det er utroligt at være en af de 10 bedste døve marathonsløbere i verden.

Jeg vil sidst nævne et par ord: Tak for opbakningen/støtten til døve-OL til dem, som har købt nogle Bambusa strømper, som har hjulpet med at finansiere min tur. Tak for det.

/Laurids. ●



Danish Crown bliver eneejer af amerikansk successelskab

Gennem det seneste årti har DAT-Schaub mere end fordoblet sin amerikanske forretning som majoritetsaktionær i selskabet DCW Casing. Nu køber DAT-Schaub de øvrige ejere ud og bliver eneejer af USA's største aktør på behandling af tarmsæt fra grise.

Siden 2015 har DAT-Schaub været den tilbagevendende succes-historie, når Danish Crown har præsenteret sine regnskaber. DAT-Schaub behandler og forarbejder tarmsæt fra dyr til både fødevarer og råvarer til medicinalindustrien, og siden 2015 har DAT-Schaub mere end tredoblet sin indtjening.

Det skyldes blandt andet succes i USA, hvor selskabet DCW Casing har øget sin indtjening markant.

DCW Casing er i løbet af årene blevet en integreret del af DAT-Schaub, og derfor er aktionærerne enige om, at det nu er tid til, at DAT-Schaub bliver eneejer af DCW Casing.

- Vi har et fremragende samarbejde med de øvrige aktionærer, som også er en del af ledelsen i DCW Casing, og det har hele tiden været en del af planen, at DAT-Schaub på et tidspunkt skulle være eneejer af selskabet. Vi er nået utroligt langt sammen, og vi er enige om, at vi skaber det bedste grundlag for at fortsætte

den positive udvikling og høste yderligere synergier ved at samle ejerskabet hos DAT-Schaub, siger Jan Roelsgaard, direktør for DAT-Schaub.



Vi er enige om, at vi skaber det bedste grundlag for at fortsætte den positive udvikling og høste yderligere synergier ved at samle ejerskabet hos DAT-Schaub.



Jan Roelsgaard, direktør for DAT-Schaub

Siden 2012 har der været fokus på at udvide råvarebasen gennem kontrakter med slagterier over hele USA, hvor DCW Casing køber tarmsættene fra grisene og står for den videre forarbejdning. Sideløbende har DCW Casing udvidet sin forretning som leverandør af blandt andet lammetarme til pølseproduktion og salg af rå-heparin til medicinalindustrien.

- Vi kommer ikke til at ændre på hverken strategi eller på de ledende poster i selskabet. De nu tidligere medejere fortsætter på præcis de samme poster som hidtil. Sammen vil vi fortsat arbejde på at være den foretrukne partner både for de amerikanske slagterier, som vi køber tarmsættene af, og for de hundredvis af kunder, vi har på tværs af hele USA, siger Jan Roelsgaard.

Danish Crown satte for alvor turbo på udviklingen af DAT-Schaub i 2016. Det blev et erklæret mål at gøre DAT-Schaub til global markedsleder inden for forarbejdning og salg af tarmsæt. Det mål er nået, og som en del af Danish Crowns Feeding the Future-strategi skal den position nu befæstes.

- Det er en global branche, hvor der stadig er plads til konsolidering, og hvis de rigtige muligheder byder sig, er vi klar til at købe op. Men der er også stadig gode muligheder for organisk vækst, så dem fokuserer DAT-Schaub på at forfølge hver eneste dag, siger Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown.

DAT-Schaub omsatte i regnskabsåret 2020/21 for 5,3 mia. kr. og leverede en driftsindtjening på godt 1 mia. kr. ●

DCW Casing er USA's største aktør på behandling af tarmsæt fra grise.

Projekt reducerede tiden brugt på kvalitetsarbejdet i Aabenraa med 47 pct.

Food Safety & Quality-afdelingen havde et mål om at reducere tiden på kvalitetsarbejdet med 25 pct. i Aabenraa. En stærk indsats senere har dog skabt en reducere på hele 47 pct., svarende til 37,4 timer om ugen.

I Danish Crown er det altgørende for vores eksistensgrundlag, at vi har en tårnhøj kvalitet og fødevarer sikkerhed, og derfor går der også meget tid med dette.

Som et af de første projekter i en nystartet projektor-organisation i Food Safety & Quality-afdelingen satte de sig derfor for at reducere den tid, som fabrikken i Aabenraa bruger på diverse procedurer og registreringer, med 25 pct. for at skabe luft til at være mere proaktive på dette område.

“

Det er fantastisk, at vi har kunnet frigive så meget tid i Aabenraa, som nu kan bruges på at være langt mere proaktive i at sikre vores kvalitet og fødevarer sikkerhed.

”

Diana Nygren Brogaard, quality assurance supervisor i Food Safety & Quality-afdelingen

Den luft fandt de i den grad, for projektet endte med, at fabrikken nu bruger 47 pct. mindre tid på procedu-

rer og registreringer, hvilket svarer til 37,4 timer om ugen.

- Vi er gået alle procedurer, registreringer, processer og lovgivnings-, certificerings- og kundekrav for Aabenraa-fabrikken igennem, så der kun bruges tid på dem, der gælder, og ikke blot arkiveres. Det er fantastisk, at vi har kunnet frigive så meget tid i Aabenraa, som nu kan bruges på at være langt mere proaktive i at sikre vores kvalitet og fødevarer sikkerhed, siger Diana Nygren Brogaard, der har været projektleder og er quality assurance supervisor i Food Safety & Quality-afdelingen.

Samtlige fabrikker skal gennemgås

Projektgruppen bestod af medarbejdere fra Food Safety & Quality i Randers, men også kvalitetslederen på fabrikken Aabenraa, Lykke Skræddergaard Nielsen, har været involveret i hele processen. I Aabenraa er man glade for at have deltaget i projektet og høste de mange frugter af arbejdet.

- Vi kigger altid efter muligheder for at optimere vores arbejdsgange og fabrikken som helhed. Jeg er glad for, at vi sammen med gode kollegaer fra hovedkontoret i Randers har været i stand til at optimere vores arbejde med dette i sådan en grad, at vi nu har langt bedre forudsætninger for at kunne tage ting i opløbet og være proaktive, siger Karsten Engebæk, der er fabrikschef i Aabenraa.



De nyfundne mandetimer skal bruges til at være langt mere proaktive i kvalitetsarbejdet.



37,4

så mange timer spares på procedurer og registreringer om ugen.



Man forventer stadig at kunne spare yderligere tid i Aabenraa, når man får gjort alle registreringer elektroniske. Allerede i uge 31 startede man med det samme arbejde på fabrikken i Svenstrup, og det er målet, at alle fabrikker i Danmark, Tyskland, Sverige og Holland under forretningsenheden Operations skal gennemgås på denne måde.

ovenpå eksisterende arbejdsgange, procedurer, krav eller lignende, som man nok ikke lige får effektiviseret helt i bund hver gang. Vi har en klar fornemmelse af, at vi kommer til at forvandle utrolig mange arbejdstimer fra at være reaktive på udfordringer til at være proaktive og forhindre dem, siger Michael Larsen, der er senior director, quality, i Food Safety & Quality. ●

- En hovedrengøring som denne er i sagens natur noget, vi kan anbefale alle afdelinger at gøre. For som tiden går, kommer der jo tiltag, som blot bygger

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!

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

A - Let

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

B - Svær

Fabrikschef grillede pølser og gav vin til medarbejdere for ekstraordinær indsats

Efter utallige timers overarbejde og tre arbejdsdage om lørdagen den seneste tid på slagteriet i Skærbæk, tændte fabrikschef Ole Carlsen op i grillen lørdag d. 16. juli og serverede velfortjente grillpølser, ligesom alle medarbejderne fik to flasker vin som tak for den ekstraordinære indsats.

Fabrikschef Ole Carlsen (tv.) grillede velfortjente pølser som tak for indsatsen.

Slagteriet i Skærbæk har i lang tid leveret ekstraordinært overarbejde. Mere eller mindre fast har de mødt to timer før hver mandag morgen det sidste trekvarte år, ligesom de for nyligt har haft tre fulde arbejdsdage om lørdagen. Alt sammen for at skære ned i antallet af udsatte søer til slagtning og dermed hjælpe vores ejere, landmændene.

Lørdag den 16. juli markerede den sidste arbejdsdage i rækken af de planlagte lørdage. Nogle medarbejdere havde fået nys om, at fabrikschefen Ole Carlsen godt kunne finde på at tænde op i grillen og servere grillpølser som tak for ekstraordinære indsatser.

Den mulighed greb Ole Carlsen selvfølgelig, så lørdag den 16. juli var der grillpølser til de medarbejdere, der har brugt deres lørdage på at arbejde. Heriblandt var der 15-20 medarbejdere fra Blans, som har trådt til og hjulpet i Skærbæk på de tre arbejdsdage. Udover grillpølserne og en hyggelig stund med kollegerne, så fik alle medarbejderne også to flasker vin for den ekstraordinære indsats.

“

Man kan kun blive glad og stolt som produktionsdirektør.

”

Per Laursen, produktionsdirektør

- Jeg vil gerne takke hver og en, der har taget del i det store overarbejde uge efter uge. Det gør en afgørende forskel, og jeg ved, at vores ejere, der leverer søer til slagteriet, også er taknemmelige for indsatsen. Man kan kun blive glad og stolt som produktionsdirektør, når man har kolleger, som er villige til at yde så meget ud over det sædvanlige, som det har været tilfældet i Skærbæk, siger Per Laursen, der er produktionsdirektør for griseslagterierne i Danish Crown. ●



Pausekroge

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 25.

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

Løsning A

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

Løsning B

8. juni - 16. august 2022



Jubilareer



Danish Crown

Blans

18. juni
35 års jubilæum
Finn Pzetersen
Salteri Dag

01. juli
35 års jubilæum
Carl A. Jacobsen
Salteriet

01. juli
30 års jubilæum
Pia Boutrup
Adm. Generelt

07. juli
45 års jubilæum
Karin Telling
Pakkeri Dag

13. juli
35 års jubilæum
Finn Pedersen
Slagtegang

02. august
40 års jubilæum
Benny Sønderup
Slagtergang Dag

02. august
40 års jubilæum
Henrik Wolfsen
Udbening Dag

02. august
40 års jubilæum
Henrik M. Kristensen
Udbening Dag

Herning

09. juni
35 års jubilæum
Vasanth Manikken Rasu
Opskæring

09. juni
35 års jubilæum
Lene Klynsner
Sk. Stue 3/ Pakkeri

11. juni
25 års jubilæum
Roland Edward Seth
Opskæring

06. juli
35 års jubilæum
Ulla Maibrít Jensen
Marinade Dag

21. juli
30 års jubilæum
Johnny Fauruskov Pedersen
Detail

Horsens

18. juni
25 års jubilæum
Henrik Kjøge Vestergaard Jakobsen
Forsyningsafd.

22. juni
30 års jubilæum
Eigil Daniel Langholz
Kam/Bryst

02. juli
35 års jubilæum
Kenneth Niels Pedersen
Forendeudb.

12. juli
40 års jubilæum
Jeppe Thuesen
Central Vask

02. august
40 års jubilæum
Bjarne Albrechtsen
Slagtergang

Randers

01. august
50 års jubilæum
Inger Lund Poulsen
GP-Packaging

15. juni
45 års jubilæum
Vagner Bøge
Member Relations

23. juni
35 års jubilæum
Søren Busk Andersen
Skandinavien SBU

23. juni
25 års jubilæum
Flemming Vestergaard
Koncernregnskab

01. juli
25 års jubilæum
Lykke Mejlstrup Hansen
Group Treasury

01. juli
35 års jubilæum
Peter Mayn Andersen
Kam/Bryst

20. juli
35 års jubilæum
Thomas Page Pedersen
IT

01. august
25 års jubilæum
Ole Okholm
IT

01. august
25 års jubilæum
Jakob Johannesen
Processrd Meat Gen.

01. august
40 års jubilæum
Jørgen Jensen
ROW

01. august
35 års jubilæum
Claus Jelling
Raw Meat

01. august
25 års jubilæum
Niels Knudsen
Kina

Ringsted

30. juni
25 års jubilæum
Tom Vedel Hansen
Skærestue 1

28. juli
25 års jubilæum
Rolando Huaynate Arias
Opskæring

04. august
25 års jubilæum
Allan Duus
Pakkeri
Sæby

15. juni
30 års jubilæum
Janne Rasmussen
Kam Afdelingen

15. juni
35 års jubilæum
Sven Lundgren Pallesen
Opskæring Dag

07. juli
25 års jubilæum
Jesper Sørensen
Adm. Generelt

28. juli
25 års jubilæum
Søren Krabbe
Slagtegang Dag

28. juli
25 års jubilæum
Henrik Trautner
Pakkeri Dag

01. august
40 års jubilæum
Flemming N. Andersen
Bryst Flæsk Afd.

03. august
35 års jubilæum
Allan Lynggaard Poulsen
Opskæring Dag

03. august
30 års jubilæum
Benny Andersen
Forende Afd.

10. august
35 års jubilæum
Annie Christensen
Kam afd.

10. august
30 års jubilæum
Bo Kristensen
Brystflæsk Afd.

Vejle Nord
05. juli
40 års jubilæum
Svend Åge Skousbøl
Pølsemergeri

06. juli
35 års jubilæum
Charlotte Meinhardt-Møller
Pakkeri

06. juli
35 års jubilæum
Bjarne Vestergaard
Operations Finance

Beef

Holsted
29. juni
30 års jubilæum
Henning Ingemann Sønnichsen
Salgsafd.

01. juli
45 års jubilæum
Kurt Brade
Ejerservice

15. juli
30 års jubilæum
Gert Madsen
Slagtegang

16. juli
35 års jubilæum
Kim Henrik Munch
Nedskæring

01. august
35 års jubilæum
Arne Therkelsen
Økonomi Afd.

Ålborg

14. juli
25 års jubilæum
Jan Trolle
Slagtegang

27. juli
30 års jubilæum
Tonny Blum Pedersen
Læssehold

DAT-Schaub

Blans
05. juli
40 års jubilæum
Flemming Egholm Christensen

Herning
15. juni
30 års jubilæum
Lene Østerholm

Horsens
06. juli
35 års jubilæum
Litta W. Petersen

Sæby
05. juli
40 års jubilæum
Jimmi Overgaard



Redaktionsudvalget udvides: Hjælp med at gøre Krogeen 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 Krogeen 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 griб fat i dit lokale medlem af redaktionsudvalget eller mail til Krogens nyhedsmail newsroom@danishcrown.com



Spændende og udfordrende efterår foran os

“

Jeg mener, at vi med vores strategi er gearet til fremtiden og snart kan høste frugterne.

”

Jais Valeur,
Koncernchef



For mig er det altid en glæde at starte op efter sommerferien og gense jer alle, ligesom det er en fornøjelse at køre på arbejde i et landskab præget af høsttid. Også selvom en mejetærsker på landevejen betyder, at man skal sætte farten ned til 40 km/t. Noget jeg selvfølgelig gør med et smil.

Landmændene ser ud til at få en god høst, hvilket i år er en ekstra god nyhed. En god høst sikrer, at vores ejere ikke i samme omfang skal købe foder på verdensmarkedet til de i øjeblikket skyhøje priser, selvom vi begynder at se en stabilisering af fodermarkedet. Det er bestemt i vores interesse, at vores ejeres omkostninger kommer ned, så de i sidste ende får mere værdi ud af deres dyr.

Derfor hersker der ingen tvivl om, at vi skal have noteringen op. Det kan vi kun, hvis vi kan få mere for vores kød, men grundet den høje inflation kan man groft sagt sige, at kødet lige nu er for dyrt for forbrugerne, men ikke dyrt nok til, at vi kan få noteringen op. En barsk sandhed.

Situationen skaber usikkerhed blandt producenterne af grise, og vi ser et fald i antallet af både søer og grise. Det er dog stadig min forventning, at vi kan formå at fastholde et fornuftigt niveau af slagtninger i Danmark, for vores forretningsmodel holder, og den strategiske retning er rigtig.

Vores Feeding the Future-strategi har lige fejret et-års fødselsdag, og vi er on track. Vi er godt på vej med integrationen af det tidligere Pork og Foods, og med Tim Ørting Jørgensens ankomst har jeg en tro på, at vi får sat kablerne rigtigt sammen og skabt

de fordele, der kommer ud af at samle værdikæden fra jord til bord.

Jeg er stolt af, at vi snart kan løfte sløret for investeringer i både forædling og bæredygtighed, som vil være med til at sikre, at vi forbliver relevante for kunder og forbrugere i fremtiden.

Jeg ser frem mod et spændende efterår, stadig ikke uden udfordringer, men dem er jeg ikke bange for. Jeg mener, at vi med vores strategi er gearet til fremtiden og snart kan høste frugterne. På trods af den usikre tid har vi et godt momentum i forretningen, og jeg tror på, at vi lander et godt sted, når vi lukker regnskabsåret den 30. september.

Fortsat god arbejdslyst! ●

A handwritten signature in white ink that reads "Jais".