

Krógen



Medarbejdere i Vejle donerer tonsvis af fødevarer til Ukraine

I Vejle kan man for 25 kroner donere 6 kg fødevarer til Ukraine. Nu kan du også bidrage.
s. 20-21

Indsats gør en forskel

138 medarbejdere fra Sæby har fået nyt job i Danish Crown. Tallet er stigende, og slagteriet i Horsens kan i bedste fald tilbyde jobs til yderligere 20.
s. 16-17

Ny produktionsdirektør: Medarbejderne skal have en bedre oplevelse

s. 12-13



Indhold

Fabrikschef i Blans siger farvel efter 30 år

Slagteriet i Blans skal have en ny fabrikschef, efter Ole Carlsen har valgt at fratræde stillingen efter 30 år.

4

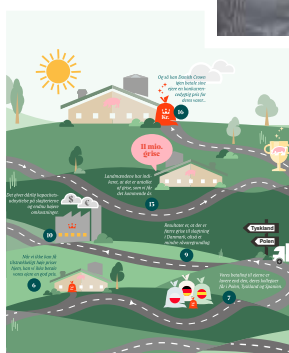


Forstå effektiviseringsplanen Horizon og mød den nye produktionsdirektør

Vi dykker ned i Horizon, og hvorfor planen er nødvendig.

Vi lærer også den nye produktionsdirektør, Jesper Sørensen, at kende.

8-13



Mille og Mille er lærlinge i Herning, selvom det aldrig var planen

Den ene ville studere biologi, den anden var i gang med landbrugsuddannelsen. Nu vil de ikke andet end at arbejde i Danish Crown.

6-7

Indsats gør en forskel: 138 fra Sæby har fået nyt job i Danish Crown

138 Sæby-medarbejdere har fået andre jobs i koncernen, og yderligere 20 kan i bedste fald få job i Horsens.

16-17

Medarbejdere i Vejle donerer tonsvis af fødevarer til Ukraine

Fabrikken i Vejle har doneret over 17 tons i alt til Ukraine via et lykkeligepose-koncept. Nu kan alle medarbejdere i Danmark bidrage.

20-21



Et legat, en titel og en bronze-medalje: Dianas eventyrlige uge

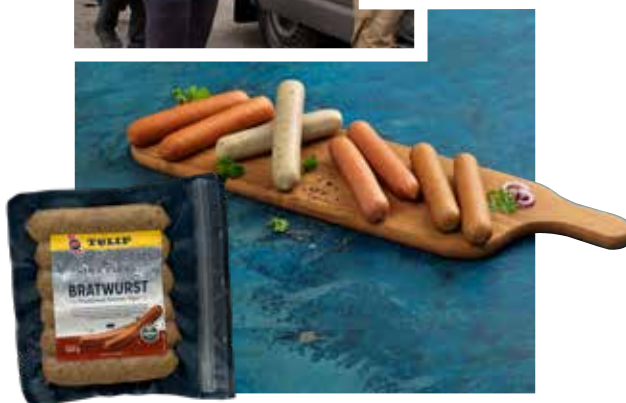
For Diana Corydon Nielsen har tarmrenseruddannelsen været en sand rejse, der kulminerede i en helt særlig uge.

22-23

Nyt globalt Tulip koncept får stærk start i Sydkorea

Pølser fra Svenstrup skal være verdenskendt for kvalitet og smag med nyt koncept, der allerede får roser i Sydkorea.

28-29



Vi står ved en skillevej og har truffet vores valg

Udviklingen er ikke kommet bag på os, men den har ramt os tre-fire år tidligere end forventet.

32



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
Danish Crown Vej 1, Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 26. maj 2023

Oplag

2.000 eksemplarer

Layout

Global Design,
Danish Crown

Tryk

Bording Danmark

Forsidefotos

Stort: The Blue Room
Lille: Privat





Vinderen er fundet i Danish Crowns grillkonkurrence

En jury har udpeget en vinder af grillkonkurrencen, som startede før sommerferien og blev annonceret i det forrige Krogen.



1
A lot of good stuff on the grill
Mateusz Cygan, Danish Crown
GBS - Operations team



2
Marinate it and put it over the coal grill
Lisanne Woerdeman-Groot, kvalitetsafd. på
fabrikken i Harlem



3
Crusty Tomahawk
Peter Smedegaard, Centralplanlægningen hos
SPF-Danmark

Trøste-
præmie



Team "der harte Kern"
Olga Golletz, HR, finance, Controlling, Legal
på fabrikken i Essen

Tekst: Søren Eibye Svenstrup
Foto: Danish Crown

I et meget stærkt felt af omkring 100 deltagere er der nu udpeget en vinder af grillkonkurrencen blandt Danish Crowns medarbejdere. Vinderen er Mateusz Cygan fra Danish Crown GBS, der med sit foto "a lot of good stuff on the grill" kan se frem til førstepræmien, der er et helt højreb.

Der er også fundet en anden- og tredjepræmie, som vinder pølser og burgerbøffer. Her er det Lisanne Woerdemann-Groot fra Danish Crown i Harlem og Peter Smedegaard fra SPF-Danmark, som er vinderne med henholdsvis "Marinate it and put it over the coal grill" og "Crusty Tomahawk".

Vi vil også gerne anerkende den gode holdånd i konkurrencen, og derfor er der trøstepræmie til Olga Golletz fra Team "der harte Kerne" fra Danish Crown Essen.

Alle vindere vil blive kontaktet.

Samtidig vil vi gerne sige mange tak for de rigtig mange gode bidrag, vi har fået til konkurrencen. I alt har over 300 kolleger stemt stemt på de 100 indsendte billeder i konkurrencen. Slutteligt et rigtigt stort tillykke til vinderne. ●

Fabrikschef i Blans siger farvel efter 30 år

Danish Crowns næststørste slagteri skal have ny fabrikschef, efter Ole Carlsen med mere end 30 år på posten har valgt at fratræde stillingen.

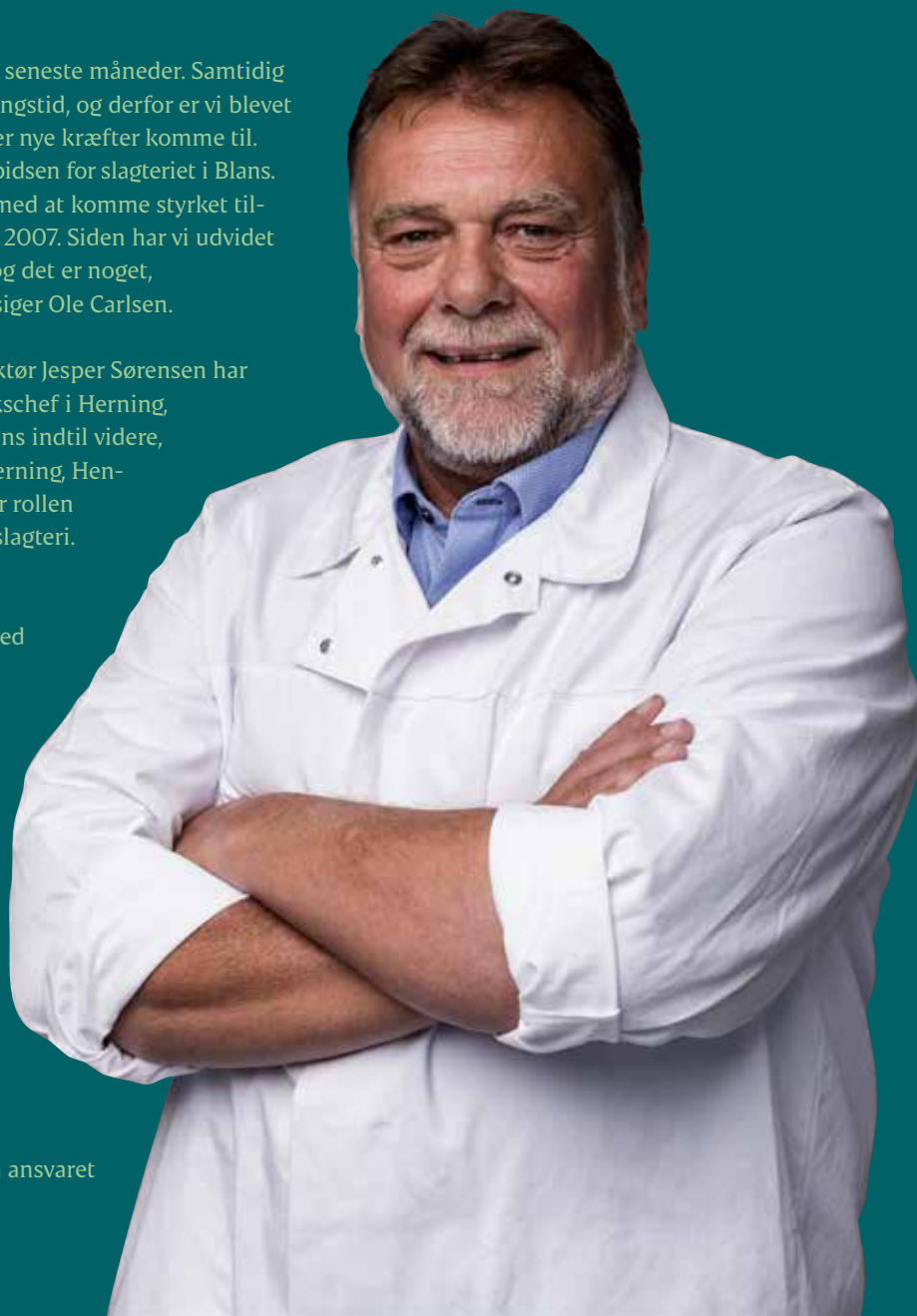
Ole Carlsen har valgt at fratræde stillingen som fabrikschef for Danish Crowns næststørste slagteri i Danmark efter 30 år på posten.

- Det har været en hård periode de seneste måneder. Samtidig står vi som virksomhed i en brydningstid, og derfor er vi blevet enige om, at jeg stopper nu og lader nye kræfter komme til. Det har været et privilegie at stå i spidsen for slagteriet i Blans. Med en fælles indsats lykkedes vi med at komme styrket tilbage efter den omfattende brand i 2007. Siden har vi udvidet med et topmoderne baconrøgeri, og det er noget, jeg vil se tilbage på med stolthed, siger Ole Carlsen.

Den nyudnævnte produktionsdirektør Jesper Sørensen har valgt at lade den nuværende fabrikschef i Herning, Carsten Ole Hansen, tage over i Blans indtil videre, mens den hidtidige driftsleder i Herning, Henrik Knudsen, midlertidigt overtager rollen som fabrikschef på det midtjyske slagteri.

- Jeg er glad for, at Carsten Ole og Henrik har sagt ja til at træde til med kort varsel, for vi kommer til at slå stillingen som fabrikschef i Blans op, så både interne og eksterne kandidater kan søge den. Samtidig vil jeg gerne takke Ole Carlsen for hans enorme indsats for Danish Crown. Han har altid gået forrest og har kæmpet for sine medarbejdere og slagteriet i Blans, og ikke mindst derfor er det i dag vores næststørste slagteri i Danmark, siger Jesper Sørensen.

Carsten Ole Hansen overtager også ansvaret for soslagteriet i Skærbæk. ●





Trecifret millionbeløb fremtids-sikrer pakkeri og øger kapaciteten

Et spritnyt palleteringsanlæg er blevet installeret på Danish Crown's slagteri i Horsens. Med investeringen kan slagteriet øge kapaciteten i pakkeriet.

Tekst: Søren Eibye Svenstrup

Foto: Martin Christensen

Ti robotter arbejder taktfast i pakkeriet hos Danish Crown i Horsens. Det er et fascinerende syn, og med det nyeste palleteringssystem kan kapaciteten i pakkeriet nu løftes.

- Kunderne vil have flere og flere specialprodukter. Det stiller større krav til alt fra medarbejderne på skærelinjerne til kapaciteten i pakkeriet. Medarbejderne leverer på deres del, og de nye robotter sikrer, at vi kan pakke varerne, fortæller fabrikschef i Horsens, Jesper Frandsen.

Investeringen i robotter og ombygning af pakkeriet er på omkring 100 mio. kr. og er helt nødvendig for, at slagteriet fra 2008 er klar til fremtidens opgaver, hvor langt mere bliver pakket på fabrikken. Når det nye palleteringssystem er i fuld drift, udvides kapaciteten i pakkeriet fra 2300 til 4500 kartoner i timen.

Af alt det, fabrikken i Horsens pakker i dag, går 70 pct. af produkterne gennem karton. Hos Danish Crown er det et ønske at udvide mængderne af produkter i karton yderligere, og derfor skal pakkeriet kunne følge med. Det har dog været lidt af et puslespil at udvide pakkeriet, da det er sket samtidig med, at produktionen og pakkeriet har skulle køre som hidtil. Derfor er det sket løbende gennem de seneste par år.

- Det er en af de mest komplekse øvelser, vi har måttet lave. Vi har indsat en ny palletering på det samme gulv, som det gamle system står på. Det svarer til at lave hjertekirurgi på en maratonløber i løb. Vi er kommet godt ud af det uden driftsstop, og vi har ikke mistet produktion, siger Jesper Frandsen.

Et eksempel på fremtiden

For at kunne betjene robotterne og være bindeled mellem produktion og teknik, er det vigtigt for fabrikken i Horsens at kunne uddanne industrioperatører. På den måde kan Horsens også uddanne sine egne medarbejdere, der kan sørge for, at palleteringssystemet kører.

Teknisk direktør i Danish Crown Henrik Andersen glæder sig over, at pakkeriet i Horsens nu er i fuld drift med de nye robotter. Han peger på, at investeringen er helt nødvendig for at fastholde konkurrenceevnen.

- Anlægget i Horsens er et godt eksempel på, hvordan vi gerne vil investere i teknologi i fremtiden. Vi tror på, at automationen på sigt kan styrke vores konkurrenceevne, skabe vækst og derigennem nye arbejdspladser, siger Henrik Andersen. ●

Mille og Mille er lærlinge i Herning, selvom det aldrig var planen

Mille Klit Bendixen skulle egentlig studere biologi på universitetet og Mille Marie-Louise Thorsted Waldstrøm var ved at uddanne sig som landmand. I dag er de begge slagterlærlinge på slagteriet i Herning, og selvom det kommer lidt som en overraskelse for dem begge, vil de ikke lave noget andet i dag.

Tekst & Foto: Martin Christensen

Nogle unge har en ide om, hvad de gerne vil arbejde med. Andre har ingen ide. Fælles for alle er dog, at ens karrierevej gennem livet sjældent ender ud i det, som man tænkte i 8. klasse.

Det kan 23-årige Mille Klit Bendixen og 29-årige Mille Marie-Louise Thorsted Waldstrøm skrive under på. Mille Marie-Louise Thorsted Waldstrøm var godt i gang med landbrugsuddannelsen, da hendes mand pludselig kom ud for en ulykke og blev ude i stand til at arbejde.

Den nye hverdag hang ikke sammen med udsigterne til et uforudsigeligt landmandsliv. Hun blev anbefalet slagterfaget og besluttede sig for at give lærepladsen et skud. Hun kunne jo altid skifte til noget andet, hvis det ikke var hende. I dag skal hun ingen steder. Og det skal Mille Klit Bendixen heller ikke.

- Jeg skulle læse biologi på Aarhus Universitet, men jeg ville ikke starte med fjernundervisning under corona. Derfor tog jeg et sabbatår og fik et job her som afspritter. Det udviklede sig til et job i pre-ssop, hvor man arbejder om natten med fødevarerhygiejne og sikrer sig, at slagteriet er klar til opstart. Det endte med, jeg slet ikke ville herfra, så derfor søgte jeg lærlingestillingen, siger Mille Klit Bendixen.

Et væld af muligheder

Fordomme er der nok af om slagterfaget, men "Milleerne" havde ingen betænkeligheder ved selv at starte. Dog var Mille Marie-Louise Thorsted Waldstrøms familie en smule nervøs for historierne om arbejdsmiljøet, for da hun startede som lærling, var hun netop blevet gravid. Deres fordomme blev dog gjort til skamme.

- Mens jeg var gravid, løftede jeg aldrig en kasse selv, tog aldrig noget fra et højt stativ eller lignende. Alle var og er stadig så hjælpsomme, og generelt på slagteriet er der en konsensus om, at vi alle er på samme hold. Det gør slagteriet til et virkelig rart sted at arbejde, fortæller Mille Marie-Louise Thorsted Waldstrøm.

Mille Klit Bendixens familie støtter hende også i valget, men hun mødte mange løftede øjenbryn, fordi de troede, hun skulle læse på universitetet og blive f.eks. dyrlæge. For hende er slagterfaget dog meget mere end at skære en gris op.

- Jeg synes, at hygiejneaspektet er spændende, og når jeg er udlært og har fået et par års erfaring, vil jeg gerne videreudanne mig til fødevarer tekniker. Derfor er jeg heller ikke bange for, om jeg nu har valgt forkert ved at have byttet det med en universitetsuddannelse, fordi jeg også har mulighed for at gå i den



Mille Klit Bendixen (tv) er lige startet på det andet år af uddannelsen, mens Mille Marie-Louise Thorsted Waldstrøm (th) afslutter specialet til sommer næste år.



retning med fødevarerhygiejne og lignende, siger Mille Klit Bendixen.

"Slagterfaget er ikke et mandefag"

De to kvinder køber ikke præmissen om, at de er i et mandefag. Ifølge dem er der flere afdelinger på et slagteri, hvor der typisk er flere kvinder end mænd, og faktisk har Danish Crown også oplevet en stigning i antallet af kvindelige slagterlærlinge.

De benægter ikke, at det ikke kan være et fysisk hårdt arbejde til tider, men det er ikke hårdere, end at kvinder også kan klare det, hvis man har lysten. De

benægter heller ikke, at tonen kan blive sjofel eller drenget. Men for dem er det ikke anderledes end det, du kan opleve andre steder.

- Selvom det ligner, at her arbejder mange gamle og halvsure mænd, så er de enormt hjælpsomme og vil gerne give tips og tricks videre til os unge, så vi alle som hold bliver bedre. Slagteriet er et sted, hvor der er plads til alle, og man ikke går synderligt op i, hvad din baggrund er. Som lærling kan du starte fra nul, hvis bare du har lysten til at lære. Det synes jeg er fedt, slutter Mille Klit Bendixen. ●

Planen Horizon skal løfte vores forretning med minimum 1,5 milliarder kroner

Danish Crown har siden foråret 2022 oplevet et stigende pres, og der er behov for at sætte turbo på transformationen, så vi kan genvinde konkurrencekraften. Den 15. august nikkede bestyrelsen til planen, Horizon, der skal få os tilbage i førersædet via en række effektiviseringsindsatser.

Danish Crowns konkurrencekraft skal genetableres, så vi kan indsnævre afstanden til den tyske notering til under én krone. Planen, der bærer navnet Horizon, vedrører primært aktiviteter i vores største forretningsenhed, BU Danish Crown. Se planen i hovedtræk på næste side.

Den overordnede plan, der blev igangsat i forbindelse med fusionen af Pork og Foods tilbage i 2021, er den samme. Men nu sættes der turbo på den transformationsplan, der skal sikre et løft i indtjeningen på minimum 1,5 mia. kr. inden for to år.

- Vi har løbende tilpasset vores produktionskapacitet i forhold til faldende råvaremængder, men isbjergtet er smeltet hurtigere, end vi har tilpasset os. Et mindre råvaregrundlag betyder, at vi også skal gear vores forretning til den nye virkelighed og den fremtid, vi tror på. For vi skal forædle mere, og vi tror på, at vi skaber størst værdi for både vores kunder og ejere ved at bruge vores ejerers råvarer, understreger Tim Ørting Jørgensen, der er Group EVP og den øverste ansvarlige i BU Danish Crown.

Effektiviseringer og investeringer

I det seneste år er Danish Crown kommet langt med flere ting. Forædlingsgraden er løftet, og en topmoderne forædlingsfabrik i England er snart klar. Der er købt 14.000 m² bygninger i Vejen, der åbner mulighed for at satse mere på måltidskomponenter og færdigretter, og salgsorganisationen arbejder nu kanalbaseret.

- Det næste skridt omfatter både noget, vi skal gøre mere af, og noget, vi skal strømline endnu mere. Vores fokus på alt det, der skal bringe os fremad, er intakt; innovation, digitalisering,

branding, premium produkter og bæredygtighed. Men vi kommer til at lave radikale ændringer i performanceopfølgningen, en ny prissætningsstrategi og en ny prioritering af de strategiske kunder. Og så kommer vi til at tilpasse vores organisation, for der er meget kompleksitet og for mange dobbeltfunktioner, siger Tim Ørting Jørgensen.

Detaljerede planer fremlægges inden udgangen af september

Omorganiseringen startede på øverste niveau, og den 16. august blev der annonceret ændringer i Tim Ørting Jørgensens lederteam samt organisationsændringer på produktionsområdet på hovedkontoret i Randers.

Blandt andet betød det et farvel til koncernproduktionsdirektør Søren F. Eriksen og et goddag til Jesper Sørensen, der bliver ny produktionsdirektør for griseslagterierne, mens Per Laursen fortsætter i rollen som Special Advisor.

- Mit nye lederteam har fået som første opgave at lave detaljerede handleplaner, som vi fremlægger inden udgangen af september. De ændringer, vi skal lave, fikser ikke fortiden, men former fremtiden. Transformation af en stor virksomhed som Danish Crown er ikke noget, der sker over natten - eller i løbet af få år. Den sker gennem en vedholdende indsats og læring af både succeser og fejl, slutter Tim Ørting Jørgensen.

Læs mere på det næste opslag om baggrunden for situationen og Danish Crowns valg. ●



Tim Ørting Jørgensen og hans leder-team fremlægger detaljerede planer inden udgangen af september.

Planen Horizon kort fortalt

Horizon skal sætte mere fart på processen med at flytte Danish Crown fra slagteri med stordrift som omdrejningspunkt til at være en moderne fødevarer virksomhed.

Hovedtrækkene er:

Administration og support-funktionerne skal effektiviseres

Omkostningerne skal på årsbasis reduceres med minimum 250 mio. kr. Herunder omkring 100 millioner i lønomkostninger.

Slagterier og fabrikker skal optimeres

Vores slagterier og fabrikker skal levere en bedre udnyttelse af kapaciteten, og med et mere strømlinet setup og investeringer i teknologi skal det nedbringe produktionsomkostningerne med mindst 500 mio. kr.

Udenlandske slagterier skal bidrage i højere grad
Rentabiliteten i de tyske slagteriaktiviteter og på vores forædlingsfabrik i Kina skal sammen med færdiggørel-

sen af investeringen i den nye baconfabrik i Storbritannien bidrage med 250 mio. kroner.

Salgsindsatsen justeres

Fokus skal være på kernekunderne og at skabe partnerskaber med kunder, der stiller krav til datadrevet sporbarhed og bæredygtighed, så indtjeningen øges med 500 mio. kr.

Besparelser på indkøb og yderligere potentiale

Der er identificeret yderligere muligheder for besparelser på indkøb og potentiale for øget indtjening i koncernens datterselskaber, som potentielt kan bidrage med op til 500 mio. kr.

Og så kan Danish Crown igen betale sine ejere en konkurrencedygtig pris for deres varer...

16

Kr.

11 mio. grise

Nu er opgaven at sætte forretningen op til at slagte og sælge 11 mio. grise.

12

Landmændene har indikeret, at det er antallet af grise, som vi får det kommende år.

13

Det giver dårlig kapacitetsudnyttelse på slagterierne og endnu højere omkostninger.

10

Det har betydet, at vi har lukket slagteriet i Sæby og holdt lukkedage andre steder.

11



Resultatet er, at der er færre grise til slagtning i Danmark, altså et mindre råvaregrundlag.

9

Når vi ikke kan få tilstrækkeligt høje priser hjem, kan vi ikke betale vores ejere en god pris.

6

Her er vi udfordret pga. højere produktionsomkostninger end i Polen, Tyskland og Spanien.

5

Konsekvensen er, at vores kød i stedet skal sælges i Europa til lavere priser.

4

En presset markedssituation kræver, at Danish Crown gør sin forretning mere effektiv

1

Vi er efter andre lande i forhold til betalingen til vores ejere (noteringen).

2



Forstå baggrunden for Danish Crowns situation og valg

Siden foråret 2022 har Danish Crowns konkurrencekraft været under et stigende pres.

Tekst: Martin Christensen

Illustration: Danish Crown

Det har ikke været tilstrækkeligt attraktivt for landmændene at sende grise til slagting i Danmark. Hen over sommeren har ledelsen i Danish Crown derfor arbejdet på effektiviseringsplanen Horizon, der skal løfte vores indtjening med minimum 1,5 mia. kr. inden for to år.

Samtidig har vores andelsejere indikeret, at de vil levere cirka 11 millioner grise til slagting det kommende år.

Så nu kender vi vores forventede råvaregrundlag, og der er blevet lagt en plan, som du kan læse mere om på de forrige sider. Men hvorfor er vi som virksomhed havnet i denne situation? I modellen til venstre har du et overblik over de faktorer, der har sat vores kerneforretning med slagting og forædling under et stigende pres, ligesom Jais Valeur sætter ord på det herunder.

- Situationen er først og fremmest udløst af et usædvanligt langvarigt og dybt dyk i eksporten til nøglemarkeder som Kina, Japan, USA, Australien og Sydkorea. Tidligere har vi altid været i stand til at finde alternative salgskanaler uden for Europa, hvis de attraktive eksportmarkeder svigtede i en periode. Men når priserne på frossent grisekød på verdensmarkedet ligger markant under priserne på fersk grisekød i Europa, så kan vi ikke opretholde konkurrencekraften, fordi vores produktionsomkostninger i Danmark er over en krone højere pr. kilo end i lande som Tyskland, Polen og Spanien, forklarer Jais Valeur og fortsætter:

- Vi skal derfor sælge mere i et i forvejen konkurrencepræget europæisk marked med præference for lokale produkter. Derfor bliver vi nødt til at redefinere vores forretningsmodel og fokusere alle kræfter på at producere og afsætte vores produkter sådan, at vi får en tilstrækkelig høj pris til at kompensere for vores højere produktionsomkostninger.

15 På den måde kan vi genvinde vores konkurrencekraft i Europa og resten af verden.

14 Med et mere præcist antal kan vi udnytte kapaciteten bedre og nedbringe omkostninger.

8 Derfor sælger danske landmænd deres smågrise til opfødning i Tyskland og Polen.

3 Siden nytår har den attraktive eksport til Asien været udfordret p.g.a. lav efterspørgsel.

Ny produktionsdirektør: Medarbejderne skal have en bedre oplevelse

Datoen den 7/7 1997 kan lyde som en veludvalgt bryllupsdato for nogen, men for en ung Jesper Sørensen var det første dag i lære som griseslagter på Nørresundby Slagteri. Den 16/8 2023 blev han udnævnt til produktionsdirektør for griseslagterierne i Danish Crown.

I løbet af de 26 år, der er gået, har Jesper arbejdet i stort set alle afdelinger på et slagteri, udbenet lam i Australien, arbejdet med tidsstudier og været chef for arbejdsstudie-afdelingen på hovedkontoret i ni år, inden han i 2018 blev fabrikschef i Sæby. Sideløbende har han taget fire videregående uddannelser.

- Når mine chefer har spurgt ind til mine ambitioner, har jeg altid sagt med et smil, at jeg gerne vil have deres job en dag, hvilket så faktisk er sket et par gange. Jeg har altid haft en lyst til at udvikle mig og bidrage, uden at jeg har haft et konkret drømmejob i sigte, selvom jeg selvfølgelig er stolt og ydmyg over at have fået opgaven som produktionsdirektør, siger Jesper Sørensen.

Ingen over Danish Crown

Udnævnelsen af Jesper Sørensen som den nye produktionsdirektør skete samme dag som annonceringen af Danish Crowns effektiviseringsplan Horizon. Det er ikke tilfældigt, for en stor del af Horizon er at gøre vores produktion mere effektiv. En opgave, som passer Jesper Sørensen godt.

- Jeg føler mig ikke bundet af, at bare fordi vi har gjort noget i lang tid, så er det nok, fordi det er godt. Jeg har det også lidt, ligesom man siger i fodbold; "der er

ingen over klubben". På samme måde er der ingen over Danish Crown - hverken slagterier, afdelinger eller medarbejdere. Vi skal være kritiske og vurdere, om det, vi gør i dag, også er det bedste for Danish Crowns fælles bundlinje, siger Jesper Sørensen og fortsætter:

- Det er vigtigt for mig at sige, at Horizon for mig ikke udelukkende er at skære i produktionen. For mig er det lige så meget at kigge på, hvordan vi kan indrette vores slagterier smartere, bruge automationen mere til vores fordel og ikke mindst arbejde mere effektivt sammen i krydsfeltet slagteri, forædling og salg.

Medarbejderoplevelsen skal forbedres

Udover effektiviseringsplanen Horizon, så ser Jesper Sørensen sin største opgave som værende at forbedre oplevelsen af at være medarbejder på Danish Crowns slagterier. Helt fra den første kontakt med virksomheden, til du en dag forlader den igen.

Arbejdet på dette område skal intensivere og struktureres, så vi om to år kan se mærkbare forbedringer.

Herunder hører også arbejdsmiljø, som vi ifølge Jesper Sørensen ikke kan prioritere for højt.

- Arbejdsmiljø og sikkerhed har en enorm indflydelse på virksomheden. Der er en lige tråd mellem godt arbejdsmiljø og en effektiv produktion. En af de værste myter om os er i mine øjne, at vi vil gå på med kompromis med sikkerheden for at være mere effektive. Det går ikke. Og hvis

nogen har den oplevelse med en kollega, leder eller generelt på deres arbejdsplads, så vil jeg personligt gerne have direkte besked. Vi skal lære at prioritere sikkerhed højt og kontinuerligt, understreger Jesper Sørensen.

Ordentlighed og åbenhed

Jesper Sørensen lægger ikke skjul på, at han var glad for sin tid som fabrikschef i Sæby og er ked af udfaldet. Omvendt tager han mange gode erfaringer med sig, som han glæder sig til at sætte i spil sit nye job, hvor han ikke har ansvaret for ét, men alle griseslagterier i Danish Crown. Og så har erfaringen vist, at en af hans kerneværdier gennemsyrrer hans arbejde.

- Der er sket mange tunge forandringer i år, og når det sker, skal vi huske at gøre tingene på en ordentlig måde. Også hvis det koster lidt ekstra ressourcer eller er mere bøvet. Vi skal ikke tøve, når der skal træffes svære beslutninger, men vi skal bare huske at opføre os ordentligt, når beslutningen skal føres ud i livet. Det betyder meget for mig som leder og person, siger Jesper Sørensen.

Som leder sætter Jesper Sørensen også pris på, når medarbejdere stiller spørgsmål og udfordrer de normale arbejdsgange.

- I hverdagen kan vi godt glemme, hvor mange virkelig dygtige medarbejdere, topspecialister på deres områder, vi har. Jeg har altid sagt, at man gerne må være kritisk og stille spørgsmål, også til ting fra mig, fordi jeg er ikke noget vidunder. Så længe, det er på en konstruktiv og positiv måde, så er alle input velkomne, siger Jesper Sørensen. ●



Jesper Sørensen er stolt og ydmyg over at have fået opgaven som produktionsdirektør for griseslagterierne.

Trods våd sommer: Fremgang i salg til grillen

Vejret var en modspiller i juli og august. Alligevel formåede Danish Crown at øge salget af grillprodukter over sommeren. Samtidig medførte det våde vejr pudsigt nok et rekordstort sommersalg af Mou-supper.

Man siger, at der skal to til tango, men vejrguderne bød ikke op til grilldans i år. For mens de første uger af maj og hele juni gav løfter om en fantastisk sommer, så druknede juli og august i regn.

- Det siger vist alt om sommervejret, at vi aldrig før har solgt så meget Mou-suppe, som vi har gjort i år. Selv om sommeren bestemt ikke er suppesæson, så har vi faktisk solgt over 50 procent mere end sidste år, fortæller Peter Bendixen, der er salgsdirektør i Danish Crown.

Selv om solen holdt ferie bag skyerne i juli og august, så har Danish Crown mere end fordoblet salget af okse- og kalvekødsprodukterne i Boost-serien og solgt 30 procent flere grillprodukter af fersk gris. Modsat faldt forbrugernes appetit på pølser sammen med temperaturerne i juli og august.

- Hvis vi skal summere salget af grillprodukter op i år, så er der både plusser og minusser. Det er stærkt, at vi har løftet salget af ferske grillprodukter af gris, men desværre trak dårligt sommervejr i ferieperioden det samlede salg af især mari-

nerede produkter og pølser ned, fortæller salgsdirektør Peter Bendixen.

Sommersalget har også været ramt af regnbygerne hos Danish Crown Beef, der dog samlet har kunnet øge grillsalget i år med cirka 30 procent i forhold til sidste år. Det skyldes især en rigtig god start på grillsæsonen.

- Vi solgte helt vildt meget de første uger, så det blev en super flot start, vi fik. Vi havde faktisk svært ved at følge med, men det fik vi rettet op på. Alt i alt har salget været helt okay, men jeg må indrømme, at vi satte næsen op efter mere, da vores produkter bare blevet revet ned af hylderne i maj og juni, siger salgsdirektør i Beef, Henning Sønnichsen.

Det er særligt Boost-serien, som er den store driver i grillsortimentet, og specielt Burgerboost har igen slået alle rekorder.

- Trods vejret solgte Boost-serien meget fint i juli, hvor vejret var rigtig dårligt. Det siger noget om, at du altid kan spise burgere uanset vejret, siger Henning Sønnichsen. ●





Danish Crown
Burger
BOOST
 Løft smagen til nye højder

Fodbold
BOOST
 Løft kampen til nye højder

 AF REN BRISKET
 FRA DANSK
 KYEG

2 x 175 g

Ud af de 665 opsagte medarbejdere på slagteriet i Sæby, har 138 allerede fået nyt job i Danish Crown.





Indsats gør en forskel: 138 Sæby-medarbejdere har fået nyt job i Danish Crown

Siden lukningen af slagteriet i Sæby har 138 medarbejdere fået nyt arbejde andetsteds i Danish Crown, og tallet er stadig stigende. Lige nu ansætter slagteriet i Horsens nye medarbejdere, og det kan i bedste fald give job til omkring 20 mere.

Tekst: Jens Hansen og Søren Eibye Svenstrup

Foto: René Schütze

Det har virket, at alle afdelinger i Danish Crown-koncernen i april fik besked om at prioritere ansættelse af de 665 opsagte medarbejdere fra slagteriet i Sæby, hvis de fik ledige stillinger. Siden lukningen af slagteriet blev meldt ud, har 138 slagteriarbejdere fra Sæby nemlig fået job andre steder i koncernen.

- Det er et flot tal. Jeg er glad for, at indsatsen fortsætter et stykke tid endnu, for det gør en forskel, at der sidder en jobbankbestyrer i Sæby (Jens Hansen red.), som har overblik over, hvem der er interesseret i at få et nyt job i Danish Crown. Det vil være exceptionelt, hvis vi kan nå op på at holde mere end hver fjerde medarbejder fra Sæby i koncernen, for der er altså langt fra Sæby til det nærmeste slagteri, siger Jesper Sørensen, der var fabrikschef i Sæby frem til lukningen og siden er tiltrådt i jobbet som produktionsdirektør for Danish Crowns griseslagterier.

Jobs i hele landet

Slagteriet i Horsens er topscorer med ansættelse af 80 tidligere medarbejdere fra Sæby. Danish Crown Beefs slagteri og de to forædlingsfabrikker i Aalborg har tilsammen fundet job til 43. Syv har fået job på slagteriet i Ringsted og endelig har slagterierne i Herning og Blans hver ansat fire tidligere medarbejdere i Sæby.

Det samlede tal står dog til at stige yderligere, for slagteriet i Horsens mangler lige nu medarbejdere, og godt 20 tidligere medarbejdere fra Sæby er ifølge jobbankbestyrer Jens Hansen klar til at tage et job i Horsens.

- Vi har en god interesse for de jobs, der opstår i koncernen. Dem, der allerede er startet i Horsens, har fået god hjælp af Horsens kommune til at finde et sted at bo, og det betyder rigtigt meget, når man skal tage beslutningen om at flytte over 100 kilometer sydpå, siger Jens Hansen.

Horsens Kommune har indtil videre hjulpet 37 familier, og på slagteriet i Horsens ser fabrikschef Jesper Frandsen meget gerne, at flere medarbejdere fra Sæby siger ja til et job på Danish Crowns største slagteri.

- Jeg ved selv, hvor stressende det kan være at flytte, så derfor har vi prioriteret at bruge kræfter på at sikre et tæt samarbejde med Horsens Kommune, som kan være behjælpelig med mange praktiske ting i forbindelse med flytning til Horsens. Samtidig er det et kæmpe plus for os at få medarbejdere ind, som både kan faget og kender hverdagen i Danish Crown. Så selvfølgelig gør vi, hvad vi kan, siger Jesper Frandsen. ●

Jette Fastrup har arbejdet for korrekt løn i 40 år

Den 23. august fejrede kollegaer og familie Jette Fastrup, der den 1. august 2023 havde 40-års jubilæum i Danish Crown som medarbejder i lønafdelingen. Alle fire årtier har hun med stor tålmodighed set de mange forandringer på hendes faglige område og i Danish Crown som en sund udfordring.



Tålmodighed, grundighed og et mantra om, at alle har krav på en korrekt løn, kendetegner ifølge kollegaerne Jette Fastrup, som den 23. august kunne fejre sit 40-års jubilæum i Danish Crown med en reception, hvor familie, kollegaer og forretningsforbindelser var samlet for at fejre hende.

Jette Fastrup startede som kontorelev i Danish Crown den 1. august 1983 på Herning svineslagteri, og sidenhen har hun været igennem flere fusioner og slagterilukninger end de fleste. Hun har dog også været med til at opstarte slagteriet i Holsted.

- Tingene står sjældent stille i Danish Crown, og for mig har det været med til at gøre det til en spændende arbejdsplads. Og selvom der selvfølgelig også har været pressede perioder med slagterilukninger og lignende, så har det alt sammen været med til at skabe et udfordrende arbejdsliv i samme koncern, siger Jette Fastrup.

Fra stempelkort med blyant til digitaliseret lønsystem

Efter sin elevtid startede Jette Fastrup som lønassistent, og med årene har hun både været lønningssleder på Vestjyske Slagterier,

på slagteriet i Herning og i Danish Crown Beef. Siden 2017 har hun været Specialist i Wages afdelingen i Randers, hvor hun supporterer fabrikkerne og lønkontoret med den enorme viden, hun har oparbejdet gennem 40 år.

Gennem årtierne har Jette Fastrup været vidne til en rivende udvikling på lønområdet. Hun har været med, siden man udfyldte stempelkortet med blyant, til papkort med akkordnummer, der blev beregnet manuelt, til indtastning af oplysninger på disketter og helt op til det fuldt digitaliserede system, vi bruger i dag. Faktisk var Jette Fastrup selv med til at sætte det første digitale lønsystem op i Danish Crown, som blev indført på slagteriet i Herning som det første sted i koncernen.

- Jeg synes, det har været rigtig spændende at være med på den rejse, vores fagområde har været på gennem årene. Det har løbende optimeret vores arbejdsprocesser og bidraget til, at der er færrest mulige fejl i kollegaernes lønsedler. Og så har jeg jo også været heldig med at have arbejdet på flere lokationer i Danish Crown med rigtig gode kollegaer. Jeg er glad og stolt over nu at have været her i 40 år, slutter Jette Fastrup. ●



Medarbejdere i Vejle donerer tonsvis af fødevarer til Ukraine

*På fabrikken i Vejle donerer medarbejderne til det ukrainske folk og styrkerne i Ukraine.
Medarbejderne kan for 25 kroner donere 6 kg fødevarer via en såkaldt lykkepose.
For hver pose, medarbejderne køber, donerer fabrikken også en.*

Nu kan alle medarbejdere i Danmark donere via dette koncept.

Du kan
også donere

Tekst: Martin Christensen

Foto: Privat

På Danish Crowns konservesfabrik i Vejle har de et lykkepose-koncept. Poser, som medarbejderne kan købe for 25 kroner og få 6 kg dåseprodukter, som ellers skulle kasseres grundet udseende eller lignende. Tilbage i foråret 2023 fik Allan Nielsen øje på dette koncept, som har udviklet sig til en sand solstrålehistorie.

- Jeg har kørt til Ukraine i min varevogn med donationer til det ukrainske folk og styrker siden krigens udbrud. I foråret var jeg hjemme ved en ven, der arbejder hos Danish Crown i Vejle, hvor jeg så han havde en af de her lykkeposer. Da han forklarede konceptet, købte jeg hurtigt poser for et ton og rakte ud til fabrikschefen og præsenterede mig selv og min samarbejdspartner, fortæller Allan Nielsen, der er tidligere selvstændig gennem 24 år, men nu har viet sin tilværelse til donationsarbejdet i Ukraine.

Fabrikschefen i Vejle, Stig Pedersen, skulle ikke bruge lang betænkningstid.

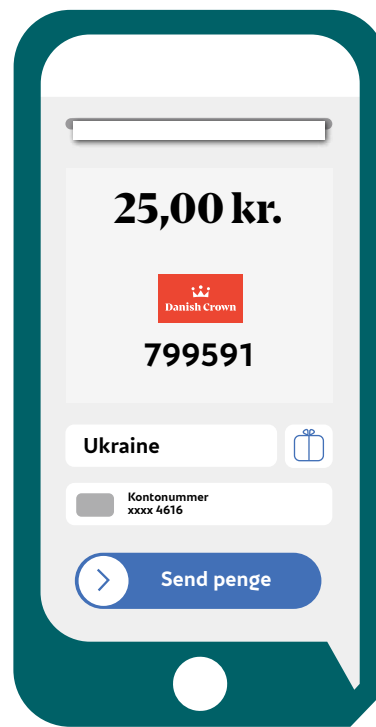
- Jeg kendte ikke Allan, men Jeg fornemmede med det samme, at her var en ildsjæl, der blot vil hjælpe de uskyldige mennesker og støtte de ukrainske styrker. Så selvfølgelig skulle vi bakke op, siger Stig Pedersen.

Fabrikken i Vejle supplerede med yderligere et halvt ton dåser, så Allan Nielsen kunne køre afsted i en proppet varevogn. Samtidig startede Stig Pedersen indsamlingen, så medarbejderne i Vejle kan donere lykkeposer til Ukraine. For hver pose, medarbejderne donerer, køber fabrikken også en pose.

Over 17 tons dåseprodukter til Ukraine

Konceptet er en stor succes, og derfor har Allan Nielsen og hans samarbejdspartner Linda Charning stiftet foreningen Food for Ukraine. På de sidste tre ture har de haft masser af dåseprodukter med – samlet over 3 tons dåsemad doneret via lykkepose-konceptet.

På den seneste tur i juni donerede logistikvirksomheden DSV en lastbil, de kunne køre i. Derfor donerede fabrikken i Vejle yderligere 14 tons dåser, som sammen med fiskekonserves fra Munkebo Seafood



A/S og sukker fra Nordic Sugar fyldte lastbilen med 22 tons fødevarer. I september kører Allan afsted igen i lastbilen. Linda Charning er tovholderen i Danmark på donationer og transport, og Allan tager sig af alt det, der handler om Ukraine.

- I starten brugte jeg mange måneder på at bygge et troværdigt netværk op for at sikre, at hjælpen går til de rigtige. Fordi jeg selv kører det derned, ser jeg det også med egne øjne og kan vise det til f.eks. medarbejderne i Vejle. Proteinrige fødevarer er faktisk på toppen af listerne, jeg ser fra de ukrainske organisationer, så dåseprodukterne gør en enorm forskel, siger Allan Nielsen.

Nu kan alle i Danish Crown donere

På baggrund af den store succes har Danish Crown besluttet at brede donationskonceptet ud til alle medarbejdere.

Som medarbejder kan du derfor sende 25 kroner på Mobilepay til nummeret 799591 med teksten Ukraine. Du kan støtte med så meget, som du har lyst til, så længe beløbet svarer til et antal lykkeposer. For hver doneret pose, supplerer Danish Crown op med en pose.

- Vi er blevet mødt af en enormt stor hjælpsomhed. Lige fra Stig Pedersens hurtige opbakning til kantinedamerne, som sidste gang havde samlet chokolade sammen til et børnehjem, jeg kommer forbi. At få den her tillid motivere os blot mere til at hjælpe mest muligt, siger Allan Nielsen.

Se og læs mere om donationsprojektet på hjemmesiden www.foodforukraine.dk

Tekst & Foto: Mie Hansen

Et legat, en titel og en bronzemedalje: Dianas eventyrlige uge

For 24-årige Diana Corydon Nielsen har tarmrener-uddannelsen været en sand udviklingsrejse, der kulminerede i en helt særlig uge.



Ni nervøse tarmrenserelever venter i spænding. En af dem er Diana Corydon Nielsen. Hun har svært ved at gå til eksamener, og faktisk kastede hun op inden svendep prøven. Nu sidder hun sammen med de øvrige lærlinge i samlet flok og venter på at få at vide, om de har bestået. Skuemesteren deler kage rundt blandt eleverne, men Diana kan ikke vente længere

- Vil I ikke godt fortælle os, om vi er dumpet eller ej, inden vi spiser kage? spørger Diana.

Heldigvis kan samtlige ni elever kalde sig tarmrensere, og det er en dag, der står klokkeklart i Dianas erindring.



Det bedste ved at være tarmrensere er håndværket i arbejdet. Laver man et godt stykke arbejde, så øger man kvaliteten og indtjeningen.



Diana Corydon Nielsen, Danish Crown

- Det kunne ikke blive meget større. Nu har jeg færdiggjort noget, som jeg er god til. Tidligere i mit liv har jeg aldrig fået at vide, at jeg var god til noget, men det har jeg papir på nu, fortæller Diana, der har sin daglige gang i tarmhuset i Horsens.

En særlig medalje

Men det er ikke kun den nye tarmrensertitel, som Diana kan fejre. For med fem 10-taller og et 12-tal gør Diana sig også fortjent til en bronzemedalje, som hun stolt får om halsen efter svendep prøven.

- Det havde jeg slet ikke regnet med. Det er bare en kæmpe bonus. Det var også stort, fortæller Diana, der slet ikke havde overvejet muligheden for at kvalificere sig til en medalje. En udmærkelse, der ikke er gået ubemærket hen hos hendes tarmmester.

- Hun er kommet rigtig flot igennem uddannelsen. Hun er trofast, hun er hamren-



de dygtig fagligt, og hun er energisk. Hun kommer hver dag og giver ikke op. Hun gør faktisk en stor forskel, fortæller René Erichsen, der er tarmmester i Horsens.

Tarmrensere ved et tilfælde

At blive tarmrensere lå ikke til højrebenet for Diana, for faktisk vidste hun slet ikke, at uddannelsen eksisterede. Men eftersom nogle af hendes skolekammerater tog til samtale hos DAT-Schaub, gjorde hun det samme. Og hun fortryder langt fra, at hun takkede ja til tilbuddet om en elevplads i tarmhuset i Horsens, der nu har resulteret i en fastansættelse.

- Det bedste ved at være tarmrensere er håndværket i arbejdet. Laver man et godt stykke arbejde, så øger man kvaliteten og indtjeningen. Det er også hyggeligt, at man står og taler med sine kollegaer, imens man arbejder, siger 24-årige Diana.

Hædret som rollemodeller

Man kan påstå, at Dianas tilværelse ikke kunne blive meget bedre, men hvis vi spoler tiden tilbage til en uge før Dianas svendep prøve, skete der noget ekstraordinært. Sammen med fem andre kvinder blev Diana hædret, da hun modtog Zonta Danmarks legat for kvinder i håndværkeruddannelser. Et legat der har til formål at anerkende kvinder, der har valgt en håndværkeruddannelse, fordi de er stærke rollemodeller og nøglen til mere diversitet, lighed og inklusion i håndværksfaget.

- Det var også helt vildt. Det er en kæmpe anerkendelse og gav mig et stort selvtillidsboost. Men det var også et lille pres, for når jeg nu havde modtaget legatet,

blev jeg også nødt til at vise, at jeg kunne mit håndværk til svendep prøven, fortæller Diana.

Selv peger hun på sin udvikling som årsag til udmærkelsen, og det kan hendes elevansvarlige i DAT-Schaub Horsens nikke gønkendende til.

- Hun har altid været en superdygtig håndværker. Hendes evner lå lige under skyggerne, som bare skulle skubbes lidt til side. Førhen var det let for hende at gemme sig væk. På det punkt har hun udviklet sig enormt. Nu hilser hun på alle og er utrolig social, siger Henrik Rafn.

"De ser op til hende"

I dag bliver Diana endda til tider brugt som instruktør for de nye elever, fordi hun er fagligt dygtig – og hos dem har hun fået en særlig plads.

- Hun er blevet en rollemodel for de andre elever. De ser op til det, som hun har formået at udføre, siger tarmmester René Erichsen.

Selv har Diana svært ved at forstå, at andre ser hende som en rollemodel. Hendes kinder bliver også røde, når hun taler om det. Hun er ikke god til at tage imod rosende ord. Hun vil langt hellere iføre sig sit blå forklæde, finde de skarpeste knive frem og pudse fedtender. Det er hendes favoritdisciplin.

- Jeg bliver glad, når jeg står sammen med mine kollegaer og pudser fedtender. Det kan jeg godt lide. Så føles det ikke som en pligt at gå på arbejde, siger Diana. ●

 **UNGDOMMENS
RØDE KORS**




*1.400 udsatte børn
og unge deltog i
Ungdommens Røde
Kors' ferielejre over
hele landet for at
give dem gode ferie-
minder for livet.*



Danish Crown sponsorerede pølser og flæskesteg til Ungdommens Røde Kors' ferielejre

Til sommeren i år sponsorerede vi i Danish Crown 165 kg grillpølser og 490 kg flæskesteg til Ungdommens Røde Kors' 21 ferielejre, hvor 1.400 børn og unge samt 900 frivillige deltog. Målgruppen for lejrene er udsatte børn og unge, der har et særligt behov for en ferieuge fyldt med gode oplevelser.

Hvert år afholder Ungdommens Røde Kors sommerlejre over hele landet for at give udsatte børn og unge gode ferieminder for livet, selvom deres hverdag og øvrige liv kan være svært. Børn og unge, som oftest ikke har andre muligheder for at komme på ferie.

Det vil vi i Danish Crown gerne støtte op om, og derfor sponsorerede vi 165 kg grillpølser og 490 kg flæskesteg til de 21 ferielejre i uge 28, 29 og 30, hvor 1.400 børn og unge deltog og ikke mindst 900 frivillige, der fik tingene til at ske.

- De årlige ferielejre er et fantastisk initiativ, der gør en enorm forskel for mange børn og unge. Initiativer som disse bør vi alle værne om, og derfor er vi glade for, at vi kan støtte Ungdommens Røde Kors' ferielejre med det, vi er bedst til; velsmagende måltider. Vi håber, at måltiderne kan bidrage til, at de unge og børnene får nogle gode oplevelser med hjem fra ferielejrene, siger Peter Bendixen, der er ansvarlig for salget til de nordiske detailbutikker i Danish Crown.

På ferielejrene sørger de frivillige for at lave aktiviteter med deltagerne, som er alt fra hoppeborgsdag, DM i flødebollekast,

strandtur, kreaværksted. Alle med formålet at give børnene og de unge gode oplevelser, fællesskaber og nogle gange venner for livet.

Og her betyder maden på ferielejrene faktisk meget ifølge Eskil Hansen, der er kommunikationskonsulent i Ungdommens Røde Kors:

- Vi er virkelig glade for, at Danish Crown vil bakke op om vores ferielejre ved at donere grillpølser og flæskesteg til både deltagerne og vores frivillige på Ferielejre. Vi ser, at mange børn på vores ferielejre kommer fra trængte familier, hvor der ikke nødvendigvis er overskud til at servere særligt spændende mad i hverdagen, siger Eskil Hansen.

Han påpeger, at maden og fællesspisning netop kan danne rammerne for gode oplevelser på lejrene.

- Og så har vi en flok helt fantastiske køkkenfrivillige, der står for at lave maden ude på de enkelte lejre. De sørger for, at børnene kommer hjem med en ny forståelse for, hvad god mad er, og hvad fællesspisning kan, siger Eskil Hansen. ●

Gunhild manglede en lærebog – nu har hun selv skrevet den

Gunhild Brynning er kvalitetsleder på vores fabrik i Vejle. Men kvalitetsleder er ikke hendes eneste titel. For nylig udgav hun nemlig sin første bog, og derfor kan hun nu også kalde sig forfatter.

For to år siden begyndte Gunhild Brynning at skrive på det, der nu er blevet til sin første udkomne bog med titlen: "Funktionelle ingredienser i fødevarer – konsistensgivende hjælpestoffer". Bogen handler om, hvordan man kan bruge ingredienser til at forbedre produkter – for eksempel i forhold til konsistens og pris.

Da Gunhild Brynning fik idéen og begyndte skriveprocessen, arbejdede hun som underviser.

- Jeg synes, at der manglede en ordentlig lærebog, som kunne skabe overskuelighed og samtidig var på dansk. Selvom mere og mere foregår på engelsk, synes jeg, at det er vigtigt, at der stadig findes gode lærebøger på dansk. Det giver nogle gange et bedre overblik og en bedre forståelse at læse på ens modersmål. Derfor satte jeg mig for at skrive sådan en bog, fortæller Gunhild Brynning.

En lang, men lærerig proces

Gunhild Brynning har skrevet bogen i et tæt samarbejde med en række virksomheder. Hun har stået for at skrive grundteorien, mens virksomhederne har bidraget med deres specialviden og praktiske eksempler fra hverdagen. Det har været et stort arbejde hele tiden at læse og tilpasse hinandens afsnit, og på den måde forbedre alle sider af bogen.

- Det har været sjovt at få lov at nørde i et lille emne, som jeg altid har interesseret mig for. Samarbejdet med virksomhederne har samtidig været ekstremt lærerigt – især fordi vi har skullet lære at forstå hinandens sprog og koge det ned til én lærebog, siger Gunhild Brynning.

"Det skal være sjovt"

Eftersom Gunhild Brynning har haft et fuldtids-

job ved siden af, har hun brugt langt størstedelen af weekendene de sidste par år for at komme i mål med bogen.

- Når man for eksempel bruger hver weekend i en måned på at skrive ét kapitel, som måske kun er fem sider, så er det nødvendigt, at man laver noget, man synes er sjovt. Ellers går man død i det, siger Gunhild Brynning.

På trods af, at det kan være en lang og til tider udfordrende proces, ser Gunhild Brynning ingen grund til at holde sig tilbage, hvis man har en skjult drøm om at blive forfatter.

- Så længe du laver noget, som du synes er sjovt, interessant og lærerigt, så skal du også nok komme igennem de uforudsete udfordringer, som opstår undervejs. Jeg startede med at ringe til et forlag, og da jeg først havde kontakten, var det forbavsende nemt at komme videre derfra. Så mit råd må være bare at springe ud i det, siger Gunhild Brynning.



Ny Concito-rapport giver misvisende billede: Bør skelne mellem dansk og importeret oksekød

I en ny rapport peger Tænk tanken Concito på, at mere end halvdelen af de fødevarerrelaterede udledninger i Danmark kommer fra forbruget af oksekød. Rapporten giver ifølge CEO i Danish Crown Beef Finn Klostermann et misvisende billede af oksekødets udledninger.

Tænk tanken Concito udgav i sidste uge en rapport om Danmarks klimaaftryk pr. indbygger. I den forbindelse peger Concito på, at 20 procent af danskernes udledninger kommer fra fødevarer, og at mere end halvdelen af de fødevarerrelaterede udledninger kommer fra forbruget af oksekød.

Rapportens beregningsmodel (C-LCA) er baseret på en antagelse, der betyder, at klimaaftrykket fra danskernes forbrug af oksekød opgøres efter oksekød importeret fra Sydamerika. Der skelnes således i beregningerne ikke mellem dansk og importeret oksekøds klimaaftryk.

- Rapporten giver et misvisende billede, når den ikke skelner mellem dansk og importeret oksekød fra Sydamerika med et langt højere klimaaftryk. Det har altså ikke kun betydning, hvor meget oksekød danskerne spiser, men også hvorfra kødet kommer, siger Finn Klostermann, CEO i Danish Crown Beef.

Udleder fire gange så meget CO2

I rapporten skriver Concito selv, at produktionen af oksekød fra især Sydamerika generelt er meget ineffektiv

med meget høje udledninger. Ifølge beregninger fra Aarhus Universitet fra har dansk oksekød fra malkekvæg en CO2 udledning på 11,1 kg. CO2e mens et global gennemsnit af udenlandsk kvæg udleder 50 kg. CO2e. Det vil sige, at udenlandsk oksekød udleder over fire gange så meget CO2 som dansk.

- I Danish Crown anerkender vi, at oksekød har et markant klimaaftryk relativt til andre fødevarer. Netop derfor arbejder vi målrettet for at sikre et lavere klimaaftryk fra vores kreaturer - blandt andet ved at arbejde med dyrenes sundhed, foder, gødning og gener. Samtidig har vi i Danmark en enestående cirkularitet omkring vores kreaturer, fordi de fleste danske kreaturer er malkekøer, inden de bliver slagtet, siger Finn Klostermann og tilføjer:

- Såfremt dansk kødproduktion indskrænkes, vil Danmarks import af oksekød fra f.eks. Sydamerika efter alt at dømme stige. Det vil af samme grund være uhensigtsmæssigt for det globale klimaregnskab at fjerne grundlaget for produktion af oksekød i Danmark, fordi kød importeret fra Sydamerika som alternativ har et større klimaaftryk. ●





Nyt globalt Tulip koncept får stærk start i Sydkorea

*Tulip har lanceret et nyt koncept, der skal rejse ud i verden.
Pølser fra Svenstrup skal være verdenskendt for kvalitetshåndværk og en
god smagsoplevelse, og de første sydkoreanske forbrugere giver thumbs up.*



Tekst: Line Berg-Stærk

Foto: Danish Crown

I Danish Crown har vi talt meget om, at vi skal finde de produkter og koncepter, der kan skales og rejse på tværs af markeder. Nu har vores kategori-organisation netop lanceret et globalt og rejseklart koncept, "Tulip European Speciality Sausages", med fokus på høj kvalitet, stolte traditioner og originale opskrifter.

- Vores første lancering er tre pølsevarianter i "German style" - Bratwurst, Weisswurst og Frankfurter. De skal ramme forbrugernes ønske om at spise kvalitetsprodukter med en autentisk historie. Konceptet er positioneret i den dyre ende af kategorien, og det er tænkt til de forbrugere, der gerne vil betale for premium produkter, fortæller Mikael Horsbøll, Kategoridirektør.

Lang holdbarhed og praktisk emballage

Produktionsmetoden er ny, og den giver 12 måneders holdbarhed på køl, hvilket betyder, at produkterne kan rejse på tværs af alle Danish Crowns markeder. Den lange holdbarhed er også et meget relevant argument hos kunder i alle markeder, da det reducerer spild i køledisken og køleskabet. Og madspild har også været et tema i forhold til emballagen.

- Produktet er nyt, og det samme er indpakningen. Vi har udviklet en ny nem emballage med zipper-genluk, der er specielt relevant i asiatiske markeder, hvor en pakke med seks pølser ofte deles op over flere måltider. Men emballagen tilgodeser også det stigende antal mindre husholdninger i vestlige markeder, fortæller Senior Projektleder, Jesper Krebs Andersen.

Positive meldinger fra Sydkorea

Første marked til at lancere "Tulip European Speciality Sausages" var Sydkorea. En fokuseret lanceringskampagne er netop gået live i en amerikansk varehuskæde, og der er meget positive tilbagemeldinger fra forbrugerne.

- Produktet er blevet taget rigtig godt imod af de sydkoreanske forbrugere og baseret på de første ugers salg, der også skyldes en stærk marketingindsats, forventes der et rigtigt fornuftigt salg. Næste fase er udrulning til flere kunder og markeder i Asien, og herefter lanceres produktet også i vestlige markeder, fortæller Mikael Horsbøl.

Det nye Tulip koncept er skabt helt fra bunden i Global Categories, og lanceringen er et resultat af et samarbejde på tværs af mange funktioner i Danish Crown fra salg, kategori, produktudvikling samt fabrikken i Svenstrup, hvor produkterne nu produceres, inden de sendes mod øst. ●



Dyrbar er blevet synlig på flere menukort

Det er fire år siden, at Danish Crown Dyrbar blev lanceret, og flere restauranter og cafeer er så tilfredse med kvaliteten og værdierne bag Dyrbar, at de er begyndt at skille med navnet i menukort og lignende.

Tekst & Foto: Daniel Winther Pedersen

Tager du turen forbi restaurant Østergade 1 i Randers eller Cafe Wilder i København, kan du blive mødt af produkter fra Danish Crown Dyrbar, hvor der stolt skiltes med det.

Flere af de professionelle kunder, restauranter, kantiner osv. har nemlig fået øjnene op for de fantastiske råvarer, Danish Crown Dyrbar har. Samtidig er Dyrbar-navnet og historien bag produkterne blevet attraktivt at bruge over for gæsterne.

Hos Østergade 1 er indehaver Rene Baade Stenholt meget tilfreds med produkterne fra Dyrbar. For ham er der flere årsager til, at han er fast kunde og bruger navnet på sin menu og på sin Facebook-profil.

- Vi går ikke på kompromis med kvalitet, og produkterne fra Dyrbar er altid af samme høje kvalitet. Samtidig er f.eks. oksemørbrad pudset og skåret til, så vi sparer meget tid i køkkenet. Dyrbar er også historien om, at de bedste danske grise og køer udvælges og modnes, og gode historier vil vi altid gerne knytte til vores mad, siger Rene Baade Stenholt.

Skiller sig ud og sikrer kvalitet

På Cafe Wilder i Christianshavn er Dyrbar blevet fast inventar på menukortet. Køkkenchef Nikolaj Rønne fortæller også, at det er den høje og ensartede kvalitet i produkterne, som gør Dyrbar attraktiv for dem.

- Dyrbar er ikke en metervare, og vi vil som restaurant gerne skille os ud. Bare navnet sender jo et signal til gæsterne om, at det er noget særligt kød. Den smagsoplevelse en nakkefilet af dansk



tunggris har, kan man ikke finde fra andre i Danmark, hvis det skal have en dansk historie, siger Nikolaj Rønne.

Kendskab tager tid

Casper Zielinski er Account Manager for Dyrbar Professional i Danish Crown, og det er ham, der er rundt ved restauranterne for at fortælle om Dyrbars produkter. Han fortæller, at det er vigtigt, at han bruger tid i køkkenet med kunderne for at vise, hvad produkterne kan.

Søren Overgaard har ansvaret for Dyrbar Professional. Han glæder sig over, at flere restauranter har taget Dyrbar godt til sig og både er glade for kvaliteten og brandet.

- Dyrbar har eksisteret i fire år, og det tager tid at få kendskabet til de gode råvarer ud. Derfor er det fantastisk at høre og se, at flere restauranter har taget de gode råvarer til sig, og at de er glade for at bruge det i køkkenet. Det er det gode håndværk, vi kan tilbyde i Dyrbar, men det tager tid at få bredt ud, siger Søren Overgaard. ●

12. september - 11. oktober 2023



Jubilareer



Danish Crown

Aalborg

19. september

35 års jubilæum

Gitte Sten Eriksen

Stegelinie

Blans

17. september

30 års jubilæum

Brian Vestergaard

Tillidsmand

1. oktober

50 års jubilæum

Christian Clausen

Opskæring

Esbjerg

14. september

25 års jubilæum

Vibeke Donark-Jensen

Produktionen

28. september

25 års jubilæum

Tina Mølsted Hansen

Produktion

Herning

02. oktober

45 års jubilæum

Jan Busch Nielsen

Administration

03. oktober

35 års jubilæum

Flemming Nielsen

Kam/Bryst

10. oktober

40 års jubilæum

Bent Jensen

Slagtegang

11. oktober

30 års jubilæum

Allan Ernstrøm

Detail

Horsens

28. september

25 års jubilæum

Gitte Henneberg Hansen

Kam/Bryst

03. oktober

35 års jubilæum

Henrik Liedtke

Slagtegang

Randers

12. september

35 års jubilæum

Pia Guldborg Nymand

Logistics

12. september

35 års jubilæum

Hans Peter Tandrup Jensen

Consultants

15. september

30 års jubilæum

Jonny Harrits

IT developer

01. oktober

25 års jubilæum

Helle Greve Laursen

Planning

Ringsted

05. oktober

25 års jubilæum

Jan Bruno Christensen

Tillidsmand

Rønne

28. september

25 års jubilæum

Hans-Henning Henriksen

Slagtegang

Svenstrup

04. oktober

30 års jubilæum

Torben N. Jespersen

Food Processing

Vejle

03. oktober

40 års jubilæum

Michael Østergård

Dåseloft

Dat-Schaub

Blans

12. september

40 års jubilæum

Ervin Denker

Ringsted

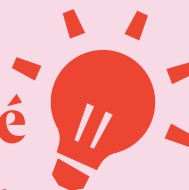
14. september

25 års jubilæum

La Lam



Har du en god idé



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

nyhedsmail newsroom@danishcrown.com



Vi står ved en skillevej og har truffet vores valg

Nu gør vi det igen – introducerer en plan, der indeholder forandringer for mange menneskers arbejdsliv. Planen er imidlertid nødvendig for os, og de fleste af jer har ventet på at høre nyt om, hvordan vi skal agere på det pres, vi har været under siden nytår. Og virksomheden er under forandring, faktisk står vi ved en regulær skillevej.

Mit ansvar som koncerndirektør er først og fremmest at være ærlig over for jer omkring de udfordringer, Danish Crown skal tackle, og samtidig være helt klar i spytet og begrunde de ændringer, vi laver.

Historisk har dansk griseproduktion og Danish Crown været båret af en stor eksport af grisekød ud af EU og et godt marked i Storbritannien. Det er lykkedes, fordi de danske slagterier i årtier har været de bedste til at omstille sig og møde kundernes behov, uanset om det handlede om at sælge kamme til bacon i Storbritannien, brystflæsk til Japan eller senest delstykker til Kina. Den position har Spanien overtaget.

Derfor har der i store træk ikke været et attraktivt marked at "springe til" de seneste år, som kan kompensere for vores højere omkostninger. Resultatet er, at Danish Crowns evne til at levere en attraktiv afregning for grise, er blevet udfordret i hidtil uset grad.

Er den udvikling kommet totalt bag på os? Nej, men den har ramt os tre-fire år tidligere end forventet.

Den omstilling af virksomheden, som ifølge vores strategi Feeding the Future skulle ske kontrolleret frem mod 2026, er altså sat under pres. Sideløbende har krigen i Ukraine, en hid-sig inflation og et tysk marked, der har lukket sig om sig selv, lagt yderligere pres på vores indtjening.

Derfor har bestyrelse og ledelse siden foråret arbejdet på at gentænke strategien. Første skridt var at vælge, om vi fremover alene skulle være et slagteri med fokus på lave omkostninger og salg på de globale markeder, eller vi skulle sætte alt ind på at skabe en virksomhed med fokus på bæredygtighed og en høj grad af forædling.

Vi har valgt det sidste! Det første vil altid være en nærliggende løsning, når en virksomhed er under pres, men når man tager de danske lønninger og generelle omkostningsniveau med i analysen, så står det hurtigt klart, at vi ikke kan overleve på at skære en gris i tre dele og sende den til udlandet.

Danish Crowns nuværende udfordringer har altså ikke rokket ved min tro på, at vi fortsat skal have fuldt fokus på at forædle vores produkter endnu mere og gøre vores kød så bæredygtigt som overhovedet muligt, og bruge det arbejde til at øge indtjeningen på vores produkter.

Jeg vil være ærlig og sige, at der ligger mindst to års benhårdt arbejde foran alle medarbejdere, men sammen har vi muligheden for at skrive et nyt og skelsættende kapitel i Danish Crowns historie. ●

God arbejdslyst.

“
Vi kan ikke overleve på at skære en gris i tre dele og sende den til udlandet.

”
*Jais Valeur,
Koncernchef*

