

Krógen



Søren lyttede til sig selv og blev tarmrensere:
I dag har han et vigtigt budskab til andre

s. 14-15



**Talent har ingen alder:
54-årige Anni har stadig lyst til udvikling**

Anni Mørup Nielsen har sagt ja til at deltage i talentprogrammet Boost potentialet.
s. 10-11

**Nyt palleteringsanlæg
fremtidssikrer
dåsefabrikken i Vejle**

En investering på 52 millioner kroner skal øge kapaciteten, fleksibiliteten og skabe et bedre arbejdsmiljø.
s. 18-19

Indhold

CHECK 2024 – Resultaterne er kommet

Danish Crowns medarbejderundersøgelse CHECK 2024 er overstået, og det er det bedste koncernresultat i 15 år. Se resultaterne, og hvad der nu skal ske.

4-5

Talent har ingen alder: Anni har 25 års erfaring og stadig lyst til udvikling

54-årige Anni Mørup Nielsen er et levende bevis på, at talent og ambition ikke har en udløbsdato, og derfor har hun sagt ja til at deltage i talentprogrammet Boost potentialet.

10-11

Nyt palleteringsanlæg fremtids- sikrer dåsefabrikken i Vejle

En investering på 52 millioner kroner skal fremtidssikre pakkeriet på fabrikken, øge kapaciteten, fleksibiliteten og skabe et bedre arbejdsmiljø.

18-19

Guldrummet rykker græn- serne for madoplevelser

Guldrummet er en lille afdeling på fabrikken i Kolding, hvor de med personlig betjening og slagterhåndværk i verdensklasse servicerer Danmarks bedste restauranter med kød.

22-23



Aalborg investerer med fokus på bæredygtighed

Slagteriet i Aalborg har fokus på bæredygtighed og modernisering, når de investerer. Det betyder blandt andet, at fabrikken tilsluttes fjernvarme.

8-9

Søren lyttede til sin mavefor- nelse og blev tarmreenser

Da Søren Andsbjerg fortalte sine forældre, at han ville være tarmreenser, faldt det ikke i god jord. Nu har han et vigtigt budskab til andre.

14-15

Fra turnerende trommeslager til fabrikschef: Benny Balschmidt er en mand af kompagniet

I 2023 havde Benny Balschmidt 25-års jubilæum hos Danish Crown, og selvom trommeslageren stadig buldrer inden i ham, så er der Danish Crown i DNA'et.

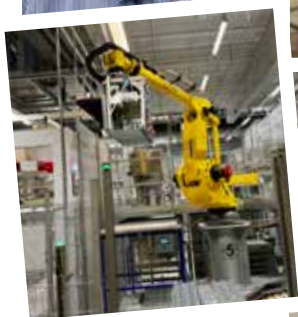
22-23

Vi vil fortsat kommunikere om bæredygtighed

Vi har tabt klimakampen, hvis vi ikke må tage del i den, være stolte af indsatsen og kommunikere om den positive forskel.



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 22. marts 2024

Oplag

2.000 eksemplarer

Layout

Global Design,
Danish Crown

Tryk

Bording Danmark

Forsidefotos

Stort: Mie Hansen
Lille: Jesper Søhof




Danish Crown
DYRBAR

Bliv klar til påsken med
25% RABAT



**KØB PÅ
DYRBAR.DK**

Brug rabatkoden:
PÅSKE25

Gælder fra
d. 21. marts - 7. april
2024



Danish Crown

► CHECK 2024 ◀

Det bedste koncern- resultat i 15 år

Danish Crown-koncernens måling af medarbejderes engagement, CHECK 2024, blev gennemført fra 23. januar til 15. februar, og resultaterne blev i marts delt med lederne.

Danish Crown koncernens engagementsmåling, CHECK 2024, blev gennemført i årets første måneder, og resultaterne ligger nu klar. Group CEO, Jais Valeur, er tilfreds med de overordnede resultater.

- Det er meget glædeligt, at næsten 20.000 medarbejdere på 20 forskellige sprog har bidraget til dette års måling. Svarprocenten endte på 88%, hvilket gør dette til den største undersøgelse, vi nogensinde har gennemført. Helt ekstraordinær er svarprocenten hos Danish Crown Beef, der fik en svarprocent på 97%.

- Jeg vil gerne takke alle, der har deltaget, da hvert enkelt besvarelse er vigtig, fordi den er med til at give os et mere retvisende billede af, hvordan det står til i vores organisation, siger Jais Valeur.

Engagementsmålingen er blevet gennemført hvert andet år siden 2007, og derfor er det også interessant at se på udviklingen af de forskellige tal.

- Jeg er meget glad for at se, at den generelle arbejdsglæde stiger, og med en score på 72 (ud af 100, red.) står vi med det bedste Danish Crown-resultat i 15 år. Der er en positiv udvikling med tilfredsheden hos de timelønnede, der stiger fra 69 i 2018 til 71 i 2024. For funktionærerne falder dette tal og er under målet for 2024, men scoren er stadig på 75, som er et flot højt niveau, forklarer Jais Valeur.

Bedre end benchmark

Ansvarlig for koncernens People & Culture-område og dermed afviklingen af Check-målingen, Rikke Kroer Høberg, er også overordnet tilfreds med resultatet.

- Vores resultater er bedre end benchmark for det generelle arbejdsmarked og ikke langt fra Top 25-indekset, som nu er inden for rækkevidde, hvis den positive udvikling fortsætter. Alle forretningsenheder har gode resultater i den eksterne sammenligning, forklarer Rikke Kroer Høberg.

Hun understreger, at der naturligt er intern variation i resultaterne for arbejdsglæde og engagement, både på tværs af forretningsenheder og teams, og at der nu venter et stort arbejde med at håndtere og handle på målingens mange resultater.

- Det eksterne analysefirma, Ennova, endte ud med at lave rapporter til 1.340 teams. Lederne har nu fået adgang til dem. Som en del af "Creating good jobs for everyone" er vi interesserede i at reducere antallet af teams, hvor medarbejderne ikke er tilfredse eller motiverede. Antallet er heldigvis faldet siden sidste måling, men det bliver ved med at være et top-vigtigt indsatsområde for os.

- Samtidig er det rigtig vigtigt for os at honorere, at så mange kollegaer har ladet deres stemme lyde i CHECK 2024. Det forpligter i forhold til den kommende opfølgning og handling, understreger Rikke Kroer Høberg. ●

72

Danish Crown Koncernen

Arbejdsglæde
72/100 samlet

Funktionærer 75/100
Timelønnede 71/100

72

Danish Crown BU

Arbejdsglæde
72/100 samlet

Funktionærer 74/100
Timelønnede 72/100

75

DAT-Schaub

Arbejdsglæde
75/100 samlet

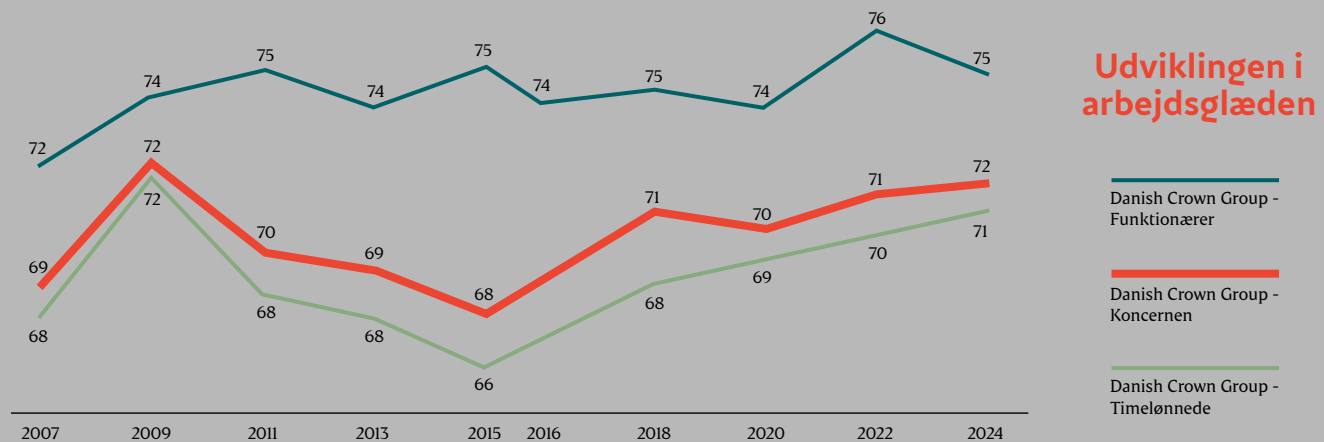
Funktionærer 78/100
Timelønnede 75/100

80

ESS-FOOD

Arbejdsglæde
80/100 samlet

Der er kun funktionærer
i ESS-FOOD



5. marts

Resultaterne fra undersøgelsen var klar, og rapporter blev sendt til lederne.

**Deadline
1. juni**

Resultaterne skal være præsenteret for medarbejderne, og der er aftalt 1-3 handlinger, som skal hjælpe med at forbedre eller fastholde de udvalgte områder.

**Deadline
31. december**

Løbende opfølgning på handlingsplaner. Medarbejderne informeres og får løbende status på de igangsatte handlinger, også efter 31. december.

200 kollegaer har deltaget:



**Medarbejdere tilbydes
gratis dansk- og
ordblindeundervisning
i arbejdstiden**

Siden 2021 har Danish Crown medarbejdere i hele landet kunnet få dansk- eller ordblindeundervisning i arbejdstiden med løn for at forbedre deres skrive- og læsekundskaber. 200 medarbejdere har allerede deltaget i undervisningen, blandt andet Johannes Pedersen og Lars Nørskov Holst i Herning.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Danish Crown

Da Johannes Pedersen gik ud af skolen, var det med beskeden, at han skulle håbe på at få et arbejde på sin fars gård. For ellers blev han nok ikke til noget på grund af hans ordblindhed og vanskeligheder med at læse og skrive.

Den påstand har han efterhånden modbevist eftertragteligt, og 60-årige Johannes Pedersen har i dag arbejdet på slagteriet i Herning i 33 år. I januar 2024 havde han dog stadig aldrig skrevet en sms. Siden da har han sammen med fire andre på slagteriet i Herning været til ordblindeundervisning i arbejdstiden, så nu flyder sms'erne til blandt andet konen.

- Nu har jeg været afsted fire gange til undervisning, og det har allerede hjulpet mig enormt meget. Udover, at man får trænet sin ordblindhed med øvelser og opgaver, så bliver vi også lært op i, hvordan vi kan bruge forskellige hjælpemidler i hverdagen på vores mobiler og computere. Det har gjort en stor forskel i min hverdag. Det er da fantastisk, at jeg nu efter så mange år kan skrive for eksempel sms'er, fortæller Johannes Pedersen, der til dagligt arbejder i pakkeriet.

Tilbuddet gælder hele Danmark

Johannes Pedersen er en af de foreløbigt 200 medarbejdere i Danish Crown, der har været til enten dansk- eller ordblindeundervisning i Danmark. Det hele foregår i arbejdstiden en dag om ugen, og derfor får medarbejderne løn på de ti undervisningsdage.

- Som arbejdsmarkedet udvikler sig, vokser kompetencekravene også. Derfor har vi valgt at tilbyde vores medarbejdere, at de kan få styrket nogle af deres basale færdigheder via uddannelse i

arbejdstiden. Det gavner os som virksomhed og styrker medarbejderne på arbejdsmarkedet, og så er det fantastisk, at de også kan få gavn af det i privaten. Jeg bliver glad, når jeg hører, at en medarbejder for eksempel nu kan skrive et fødselsdagskort eller læse avisen, siger Jesper Sørensen, produktionsdirektør for de danske slagterier i Danish Crown.

Medarbejderne undervises i små hold på lokale uddannelsesinstitutioner. Inden undervisningen skal medarbejderne deltage i en klassisk FVU-test for at afklare niveau i de forskellige kundskaber, ligesom de bliver screenet for ordblindhed. Herefter er det frivilligt, om man vil tage imod tilbuddet om undervisning. Efterfølgende vil uddannelsesambassadørerne, som findes på alle danske fabrikker, hjælpe med det praktiske som tilmelding, koordinering med nærmeste leder osv., så alle får en chance for at komme afsted.

I Herning er Henning Sørensen, flere kender ham som 'Kokken', uddannelsesambassadør. Johannes Pedersen og Lars Nørskov Holst, der deltager i ordblindeundervisningen, roser Kokken for hans arbejde med at hjælpe kollegaer som dem til at komme afsted.

- Det er jo et fantastisk tilbud at få på sin arbejdsplads, og jeg kan allerede mærke, at jeg har rykket mig i forhold til at stave for eksempel. For mig gjorde det en stor forskel at få hjælp med tilbuddet af Kokken her lokalt, fordi han som uddannelsesambassadør har helt styr på alt det med papirerne og det praktiske. Jeg kan kun anbefale andre at opsøge tilbuddet, hvis man bokser med ordblindhed eller blot vil have afklaret, om man har det eller ej, siger Lars Nørskov Holst, der arbejder i skærestuen i Herning.

Aalborgø investerer med fokus på bæredygtighed



Slagteriet i Aalborg investerer med fokus på bæredygtighed og modernisering. Fabrikchef Frank Andreasen lægger vægt på at vedligeholde den gode drift på slagteriet, som blandt andet skal tilsluttes fjernvarmenettet i den nærmeste fremtid, hvilket vil mindske slagteriets klimapåvirkning.

Tekst: Aske Gott Sørensen

Foto: Rene Schütze

Selvom Aalborg slagteri er det mindste af Danish Crown Beefs danske slagterier, leveres der flotte resultater i de knap 50 år gamle bygninger på Svanningevej i Aalborg Ø. Derfor var Frank Andreasen også primært fokuseret på at skabe de bedste rammer for at vedligeholde driften, da han overtog som fabrikschef på slagteriet for to år siden.

- Aalborg er en 49 år gammel virksomhed, og en af mine opgaver er at få den moderniseret for driftsmæssigt at være fuldt konkurrencedygtig med en knivskarp bemanning og fleksible medarbejdere. Så det handler om at investere i slagteriet, så vi kan bevare fleksibiliteten og driftsresultaterne og samtidig minimere vores klimaaftryk, siger Frank Andreasen.

Investeringer til fremtiden

Et af de projekter, som er på slagteriets investeringsbudget, er bl.a. en tilslutning til fjernvarmenettet i Aalborg, hvilket skal gøre slagteriet uafhængigt af gas. Det forventes klar i løbet af sommeren.

- Tilslutningen til fjernvarmenettet kommer til at sænke vores klimaaftryk markant, så det er en vigtig investering i slagteriets fremtid, siger Frank Andreasen.

Arbejdet med klimaaftryk kommer også til udtryk i slagteriets arbejde med reduktion af vandforbrug samt investeringen i en ny slampresser sidste sommer, som nedsætter antallet af lastbiler, som skal køre til og fra slagteriet med slam.

Derudover har slagteriet arbejdet med at gøre virksomheden til et bedre sted at arbejde for de 120 medarbejdere. Det er både renovering af omklædning, administration og fokus på at indrette arbejdspladserne godt.

- Vi har arbejdet meget med de arbejdspladser, som tidligere har udfordret ergonomien, og der har vi fået fjernet alle identificerede såkaldt "røde" arbejdspladser [de mest ergonomisk belastede arbejdspladser red.] via bedre indretning med platforme, der kan hæves og sænkes. Derudover har vi fået installeret en robot inden palleteringen, og lige nu kigger vi på at automatisere flytningen af slagtekroppe mere, så der ikke skal skubbes slagtekroppe i samme omfang, siger Frank Andreasen, der også nævner et fokus på støjrreduktion af hensyn til medarbejderne.

Et vigtigt slagteri

Med Aalborgs investeringer står slagteriet godt til fremtiden, og det er vigtigt, for slagteriet er et vigtigt ben i den danske drift og service til ejerne, fortæller Ivan Schmidt, der er produktionsdirektør i Danish Crown Beef.

- Den fleksibilitet, som Aalborg kan levere, matcher vores slagteri i Holsted rigtig godt. De kan tage de små partier af eksempelvis økologiske dyr, så Holsted kan fokusere på de større koncepter som Dansk Kalv. Dermed kompletterer slagterierne hinanden godt, og samtidig udviser Aalborg og medarbejderne en fleksibilitet, som sikrer, at vi kan servicere vores andelsejere godt året rundt med bl.a. nødslagtninger i weekenden. Så det er et vigtigt driftsben i Danish Crown Beef og for vores ejere, siger Ivan Schmidt. ●

Boost potentialet:



Boost potentialet er et program, der tager halvandet år og er målrettet leder- og specialisttalenter fra både slagterierne og forædlingsfabrikkerne i Danish Crown BU samt Danish Crown Beef. Formålet er at udvikle medarbejderne til gavn for deres videre karriere.

De 24 talenter i Boost potentialet er:

- Alex Høegh Pedersen, Beef, Aalborg
- Anders Kristensen, Fresh, Herning
- Anders Prehn, Beef, Holsted
- Andrei Dranga, Beef, Holsted
- Anni Nielsen, Processed, Esbjerg
- Bjørn Hegelund, Fresh, Horsens
- Camilla Astorp, Processed, Herning
- Charlotte Platz, Processed, Vejle
- Chris Venøbo, Processed, Svenstrup
- Christian Jeppesen, Beef, Holsted
- Christian Schou Bennike, Fresh, Ringsted
- Daniel Røshmann, Processed, Aalborg
- Emil Jensen, Beef, Holsted
- Emil Sølvsten Rasmussen, Beef, Aalborg
- Helle Hjernø Baier Jensen, Beef, Holsted
- Jesper K. Jensen, Processed, Aabenraa
- Julian Pape, Fresh, Ringsted
- Kamil Duzinski, Fresh, Horsens
- Marc Frost, Fresh, Rønne
- Maria Schmidt Nielsen, Fresh, Blans
- Martin Lunau, Fresh, Blans
- Mohammed Fares, Fresh, Blans
- Morten Paterek, Beef, Holsted
- Per M.M. Johannsen, Fresh, Blans

Tekst: Line Berg-Stærk | Foto: Jesper Søhof



'Gu' kan jeg så'

Talent har ingen alder: Anni har 25 års erfaring og stadig lyst til udvikling

I en verden, hvor ungdommen betegnes som nytænkende og fremtiden, står 54-årige Anni Mørup Nielsen som et levende bevis på, at talent og ambition ikke har en udløbsdato.

Efter 25 år hos Danish Crown har hun sagt ja til at deltage i programmet Boost potentialet.

Der var kort betænkningstid, da Anni Mørup Nielsen fik tilbuddet om at deltage i Danish Crown koncernens nye talentprogram for produktionsmedarbejdere. Hun overvejede kort, om hun som 54-årig var for gammel til at lære nyt, men den tanke slog hun hurtigt ud af hovedet og sagde "ja tak".

Anni har 25 års erfaring og er i dag mestersvend på suppefabrikken i Esbjerg og sammen med 23 andre kollegaer på tværs af slagterier og fabrikker har hun netop taget hul på udviklingsprogrammet, Boost potentialet, bestående af forskellige fag i alt fra ledelse og lean til konflikthåndtering og kommunikation.

- Vi har nu været til de første moduler af programmet, og det har været fantastisk. Der er god stemning på holdet, og jeg har allerede fået inspiration og brugbare redskaber med hjem. Vi har en Teams-gruppe, hvor vi kan dele erfaringer med hinanden, og det er også en kæmpe gevinst at få det netværk, fortæller Anni.

Investering i uddannelse giver et godt afkast

Søren Poulsen, fabrikschef i Esbjerg, er en stor fortaler for at investere i medarbejdernes udvikling. Han mener, at det ikke kun gavner den enkelte medarbejders trivsel, som han er meget optaget af, men også er en god idé for virksomheden.

- Når vi investerer i vores medarbejders udvikling, skaber vi en kultur, hvor læring og innovation blomstrer. Det, vi giver, får vi ti gange tilbage i form af øget motivation og engagement og dermed produktivitet, siger Søren Poulsen.

På fabrikken i Esbjerg er der derfor også allerede udpeget to andre talenter, som skal igennem Boost potentialet. Kamilla Nissen starter efter sommerferien, og Lars Henningsen efter jul, og sammen med Anni har de tre udpegede talenter lavet en lille gruppe, der kan støtte hinanden i jagten på at udvikle sig.

- Jeg føler, at jeg har fuld opbakning fra både mine kollegaer og min chef. Søren



sender en sms på uddannelsesdagene og ønsker god fornøjelse, og han er meget interesseret i, hvad jeg kommer hjem med af ny inspiration og nye tanker. Både fra underviserne og de andre fabrikker, fortæller Anni.

Uddannelse er en energindsprøjtning

Anni er beviset på, at "talent har ingen alder," og det er blevet en ledestjerne for Danish Crowns tilgang til medarbejderudvikling, fortæller HR partner, Karsten Frandsen, der er en af drivkræfterne bag Boost potentialet.

- I Danish Crown er vi optaget af diversitet og inklusion, så vores udviklingsprogrammer skal tiltrække ansatte fra forskellige køn, aldersgrupper og nationaliteter. Uanset hvor man er i sit liv eller karriere, er der altid plads til at vokse, udforske og udvikle sig, siger Karsten og uddyber sine tanker omkring Anni:

- Annis deltagelse i Boost potentialet er mere end bare en personlig bedrift. Det er et eksempel for andre. Det viser, at ambitioner og ønsket om udvikling ikke er begrænset af alder. Hendes mod til at træde ud af sin komfortzone og have vilje til at lære og vokse inspirerer mange af hendes kollegaer, siger Karsten Frandsen.

Mod på alle slags udfordringer

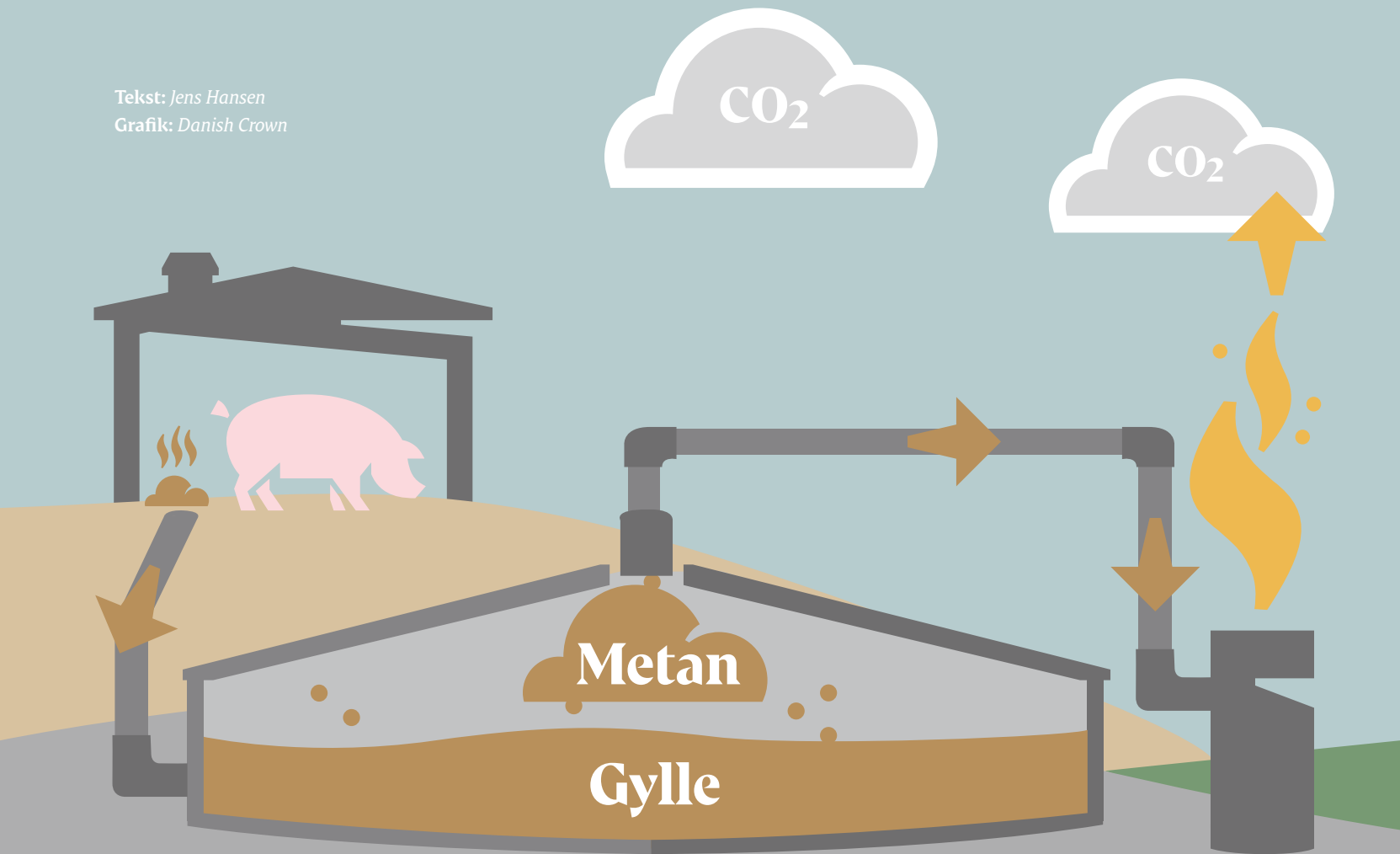
Anni føler sig egentlig ikke særlig modig, men indrømmer, at hun nok som person er typen, der ikke er bange for en udfordring, især hvis den er sjov og givende på mere end ét plan.

- At tage imod chancer for at uddanne sig handler ikke kun om at tilføje flere år til ens karriere, men også om at tilføre karrieren mere liv. Jeg har altid vidst, at jeg har mere at give, og dette program er min chance for at vise, at passion kan bære en langt, siger Anni.

Privat er Anni gift og har to børn. Datteren er ingeniør, og sønnen professionel fodboldspiller i Belgien. Og så har hun et lille barnebarn, som hun ser så ofte, hun kan. Og viljen, som har ført til, at Anni har sagt ja til et talentprogram, kan man også se uden for arbejdstiden.

- Jeg har været med i en "Ninety Day Challenge" i et fitnesscenter, hvor vi hver dag skulle igennem sessioner med først løb, så styrketræning og til sidst roning. Jeg blev totalt bidt af det, og de fysiske udfordringer vil jeg heller ikke undvære i mit liv nu. Bare kom med det hele, siger Anni med et stort smil. ●

Tekst: Jens Hansen
Grafik: Danish Crown



Danish Crown bliver medejer af lovende klimateknologi

For at sætte turbo på udrulningen af teknologien har Danish Crown købt sig ind i virksomheden AgroGas, der har udviklet en teknologi, hvor metangas fra gylletanke brændes af for at nedbringe klimaaftrykket. En metode, der potentielt kan reducere CO2-udledningen fra et kilo grisekød med 10 til 20 procent.

Det kan lyde mærkeligt, at en brændende gasfakkel ved en gylletank kan reducere klimaaftrykket på et kilo grisekød. Men det er et ubestridt faktum, for når det er metangas fra en gylletank, der driver flammen, så bliver den skadelige drivhusgas omdannet til CO2. Metoden er relativ ny, og beregninger viser, at klimabelastningen fra det metan, der brændes af, reduceres med over 95 procent.

- Vi har fra start set et enormt potentiale i den her teknologi, og derfor har vi nu valgt at købe os ind i AgroGas. På den måde sikrer vi, at Danish Crowns andelsejere både kan være først med

teknologien, og samtidig kan vi som virksomhed være med til at udvikle en af de nye teknologier, der virkelig kan bidrage til en grøn omstilling af landbruget, siger Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown.

Teknologien er en udspringer af selskabet Deponigas ApS, der gennem mere end 20 år har arbejdet med gasindvinding fra lossepladser i Danmark. I 2019 blev det første forsøg med at bruge teknologien til afbrænding af metangas fra gylle startet, og da de indledende forsøg viste et enormt potentiale, blev virksomheden AgroGas stiftet med det mål at udbrede teknologien indenfor



landbruget. Det førte i første omgang til et partnerskab med Danish Crown, som nu udvides til et medejerskab.

- Vi har været glade for partnerskabet med Danish Crown. Derfor ser vi et meget stort potentiale i medejerskabet, som skal sætte turbo på udrulningen af AgroGas-anlæg og ikke mindst skalering af forretningen i først og fremmest Danmark og dernæst udlandet til gavn for klimaet, fortæller Peter Foged Larsen og Mikkel Kastensand, der er stiftere af AgroGas.

Et skridt mod en mere bæredygtig fremtid for kød

AgroGas-teknologien er lige nu en del af GUDP-projektet LESS (Low Emission Slurry Storages), som bl.a. skal validere effekten med det mål at komme på listen over fremtidens mest lovende teknologier til reduktion af metan-emission fra gylletanke. Projektet gennemføres i et samarbejde med SEGES, Landia og Aarhus Universitet, hvor seniorforsker Anders Peter Adamsen betegner teknologien som lovende.

- Det ser ud som om, at man med en effektiv tætning af de overdækkede gylletanke og aktiv opsamling af gas fra gylletankene vil kunne opsamle og afbrænde metangas nærmest hele året, siger seniorforsker Anders Peter Adamsen, som sammen med kollegaer og AgroGas har arbejdet med at optimere og dokumentere teknologien igennem de sidste par år:

- Det er et yderst vigtigt skridt, da metangas er en utrolig potent klimagas, og vel og mærke en som vi kan gøre noget ved med denne nye teknologi. Vi har et stort behov for at finde teknologier, der kan reducere metangas fra gylletanke, da f.eks. hyppig udslusning af gylle i stalde vil give mere metangas i gylletanken.

I Danish Crown hæfter man sig ved, at projektet er et godt eksempel på, hvordan Danmark kan udvikle teknologier, der kan reducere udledningen af klimagasser fra landbruget.

- Som virksomhed har vi et erklæret mål om at drive udviklingen i jagten på at skabe en mere bæredygtig fremtid for kød. Det her er et meget konkret initiativ, og vi kommer til at arbejde målrettet for både at udvikle og udbrede teknologien, og jeg vil bestemt ikke afvise, at der kan komme andre typer projekter i fremtiden, siger Jais Valeur.

I øjeblikket undersøges det, om reduktionen af CO₂-aftrykket, der sker ved afbrændingen af metangassen fra gylletanke, kan omsættes til CO₂-certifikater. Det forventes afklaret i løbet af få måneder.

Det første anlæg er lige nu under indkøring, og flere er på vej. Der bliver løbende evalueret på resultaterne, og hvis de lever op til forventningerne, er det planen at tilbyde teknologien til alle andelsejere i Danish Crown. ●



**Søren lyttede til sin mave-
fornemmelse og blev tarmreenser:**

I dag er han mester i Herning og har et vigtig- tigt budskab til andre

Da Søren Andsbjerg fortalte sine forældre, at han ville være tarmreenser, faldt det ikke i god jord. De mente, han skulle udnytte sit gode gennemsnit fra handelsskolen. Nu ser han det som sin opgave at opfordre andre til at leve livet på egne præmisser frem for at tilgodese andres forventninger.

I 2023 fik Søren Andsbjerg sit livs opkald. En velkendt stemme spurgte, om han havde lyst til at mødes ude i byen. Svaret var indlysende, og kort tid efter havde han sat sin underskrift på et papir, hvorpå der stod, at han nu var tarmmester i Herning.

- Jeg begyndte at græde, da jeg kørte hjem fra mødet, hvor det hele virkelig bundfældede sig. Det er jo det, jeg har kæmpet for i over 13 år, og nu blev det en realitet. Det er karrieremæssigt det største i mit liv, siger Søren Andsbjerg, der bestemt ikke er kommet sovende til det – hverken arbejdsmæssigt eller privat.

Sørens svære samtale

I 2010 stod Søren Andsbjerg med et flot eksamensbevis fra handelsskolen og et stort mod på livet. Studievejlederne anviste ham til at søge om optagelse på universitetet, men selv havde han ingen anelse om, hvad han skulle bruge de fine karakterer til. For en ting stod soleklart. Han var træt af at gå i skole og læse lektier.

Derfor så han store muligheder hos DAT-Schaub, hvor han startede som tarmrenserelev i Herning. Det skulle dog vise sig, at den beslutning udløste en konflikt derhjemme. Sørens forældre havde begge lederjobs, og de havde store ambitioner for deres søn – og det indebar i første omgang ikke at arbejde på et slagteri.

- Det var ikke særlig sjovt at skulle fortælle mine forældre, at jeg var startet i tarmafdelingen. Især min far blev meget gal. Jeg tror, at han var skuffet over mit valg, fordi hans fordomme om produktionsarbejde spillede ind. Han ville ikke have, at jeg skulle ødelægge min krop, for han vidste godt, hvor fysisk hårdt arbejdet var. Det var rigtig svært at være i, og faktisk snakkede vi ikke sammen i lang tid, siger Søren.

Mens Sørens far havde svært ved at forstå sønnens valg, kom hans mor hurtigt på andre tanker. Især da Søren forklarede, at han var træt af at skulle leve sit liv på andres præmisser.

- Det er vigtigt at stå op for sig selv. Du skal selvfølgelig være god ved dine medmennesker, men fra mit perspektiv er det lidt ligesom ved nødsituationer på fly. Du

skal først tage masken på selv, før du kan hjælpe andre, siger Søren.

Fra elev til mestersvend

På trods af modstanden startede Søren som elev i 2010, og alt faldt i hak fra første øjeblik. Håndværket faldt Søren meget naturligt, fordi det interesserede ham. Han fandt også en naturlig plads i det store elevfællesskab, hvori han fandt en masse nye kammerater.

I 2013 modtog Søren stolt sit svendebrev. Han startede som mestersvend for aftenholdet i Blans – en stilling, som han var rigtig glad for at kunne fortælle især sin far om, fordi det bekræftede, at han var dygtig til sit arbejde, og at karrieremulighederne var store.

Søren kan huske, at han var begejstret for sit nye arbejde fra første dag af. Det særlige DAT-Schaub-DNA, som havde præget hans elevtid, var også tydelig på tarmafdelingerne. Familieånden lå som et usynligt bånd, der bandt alle afdelingerne sammen.

Derfor var overgangen heller ikke svær for Søren, da han efter fem gode år i Blans, rykkede til Horsens. Her udviklede han sig meget på det menneskelige plan. Han lærte især at sige fra, at være sikker i sine beslutninger og at være ydmyg.

- Det gav mig en masse selvtillid. Jeg har altid været stolt af at være tarmrenserelev, og jeg er meget glad for at få lov til at være en del af DAT-Schaub, og det værdisæt vi repræsenterer. Vi ser det bedste i alle, vi tror på hinanden, og vi værdsætter hinandens kompetencer. I DAT-Schaub forstår vi mennesket bag titlen, og alle er altid klar med en hjælpende hånd, hvis man har brug for det, siger Søren.

Man skal vælge sin egen vej

I takt med at Søren stille og roligt udviklede en større forretningsforståelse, udviklede han også store ambitioner for sit virke i DAT-Schaub. Stoltheden, som tarmrenserelev-titlen repræsenterede, inspirerede ham dagligt, og det fik ham til at drømme stort, og han sagde sine fremtidsdrømme højt til alle dem, der ville lytte.

Derfor trillede tårerne også ned ad kinderne på ham, da han opnåede en

stor milepæl som bare 31-årig – han blev tarmmester i Herning. Her indfriede han både forventningerne til sig selv, og han opnåede også anerkendende ord fra sin måske hidtil største skeptiker.

- Det var først, da jeg blev mester i Herning, at min far fortalte mig, at han var stolt af mig, og det gjorde faktisk overraskende stort indtryk på mig. Jeg er så glad for det her arbejde, og det er så vigtigt, at man lytter til sig selv og går sine egne veje. Det er den inspiration, som jeg gerne vil give videre til andre. Unge mennesker skal ikke blot tilgodese deres forældre, vennekreds eller samfundets gængse normer. Man skal gøre det, man gerne vil, siger Søren.

Det evige ungdomsoprør

Det ligger Søren meget på sinde at opfordre unge til at følge deres individuelle drømme og se bort fra samfundets planlagte sti. Derfor fortæller han også sin historie på skoler og jobmesser, hvor han især understreger, at man altid skal have modet til at skabe sin fremtid på egne betingelser.

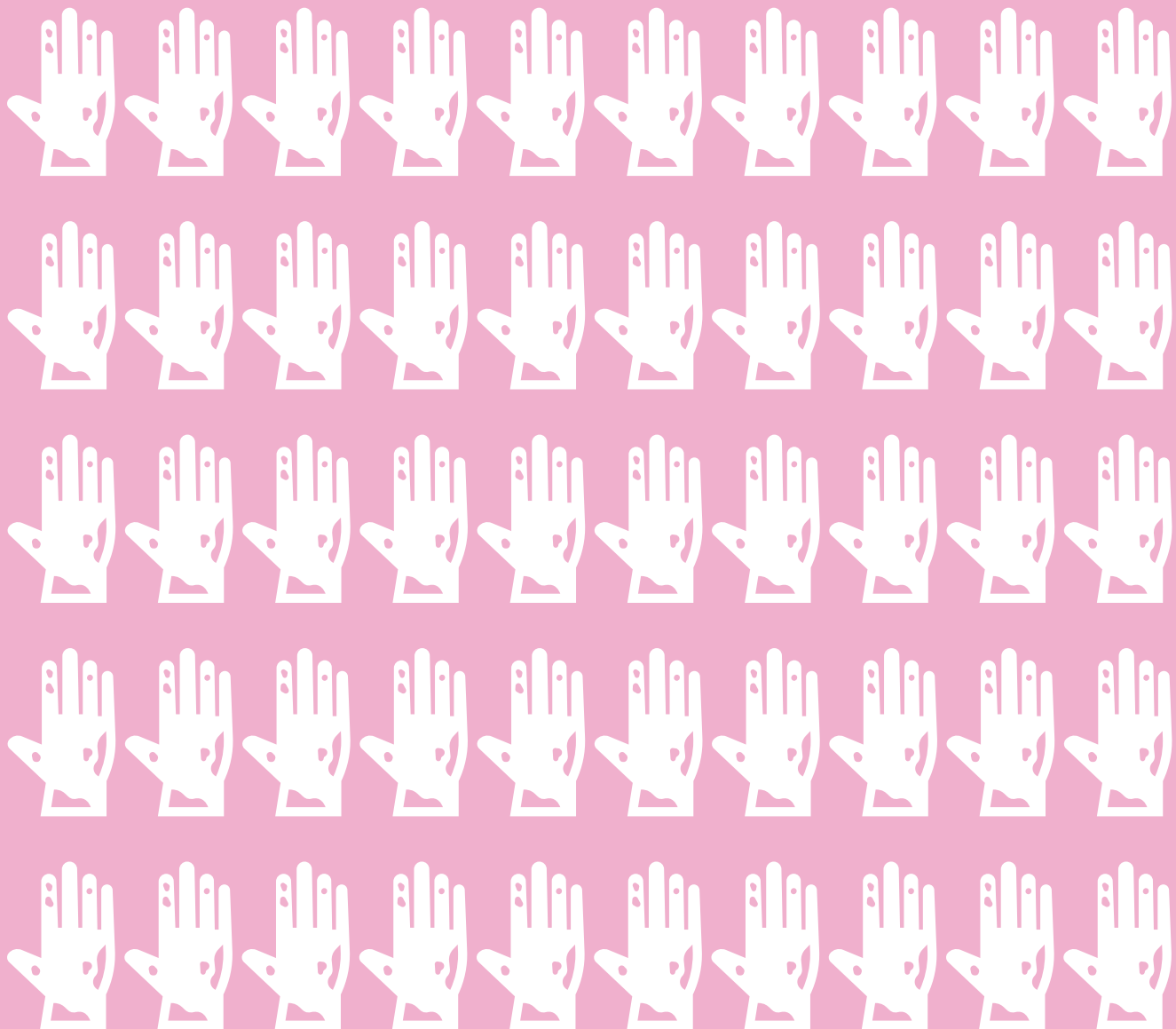
- Min rejse har været mit ungdomsoprør, og det fortsætter forhåbentligt. Det er i hvert fald min plan, siger Søren med et lille smil om læberne.

Han har nu været mester i ni måneder, og hans første 14 år i tarmbranchen har stensikkert givet ham flere hår på brystet og endnu mere selvtillid. Han fortsætter også gerne kampene – også dem der handler om at nedbryde andres fordomme om produktionsarbejdet. Han har også fundet et godt ståsted med sine forældre, der har indset, at deres søn er lige præcis der, hvor han skal være. Selv er Søren blot taknemmelig for, at han landede på den helt rette hylde.

- Jeg vil give min højre arm for firmaet, for de har været med til at bevise, at det var en god beslutning, jeg tog for 14 år siden. Det har været alle kampene værd, afslutter Søren. ●



Slagteriernes nye handsker er dyrere i stykpris, men grundet en højere kvalitet og gjenanvendelighed skal der nu kun købes én handske for hver 50 af den gamle type handske. Det betyder, at kollegaerne får bedre handsker, ligesom Danish Crown opnår en millionbesparelse.



Nye handsker er bedre, billigere og mere genanvendelige

For mange i Danish Crown er handsker en naturlig del af deres uniform. På slagterierne har mange både såkaldte inderhandsker, gummihandsker og dernæst brynjehandsker..

Mange kan nok nikke genkendende til, at den gamle inderhandske ikke altid har været lykken at arbejde med. I forbindelse med et leverandørskifte arbejdede man derfor med at finde en handske i bedre kvalitet.

Det har resulteret i nye inderhandsker, der modsat de tidligere handsker kommer i flere størrelser. Flere ugers test i Horsens viste, at de også har en bedre pasform og er i en markant bedre kvalitet. Stykprisen var dog højere, så derfor undersøgte de i Horsens, om handsken kunne genanvendes.

- På grund af den gode kvalitet fik jeg ideen med at prøve at vaske dem. Mange tests viste, at det kan vi sagtens, og dermed er den nye handske også gået hen og blevet en millionbesparelse, fordi vi kan genanvende den lidt dyrere handske flere gange. Med den gamle handske var det ikke unormalt, at medarbejderne brugte flere i løbet af en dag, siger Dan Krogstrup, der er kvalitetsinspektør på gris slagterierne i Danmark.

Skaber millionbesparelse i handskeindkøb

Den nye handskes kvalitet betyder, at Danish Crown kan nøjes med at købe én handske for hver 50 af de gamle handsker. På slagteriet i Horsens brugte man årligt

cirka 2,5 millioner handsker, men med de nye handsker forventer man at købe cirka 50.000 handsker. Det betyder også, at man i Horsens vil smide to tons mindre handske-affald ud om året, ligesom der bliver markant mindre håndtering af handskerne på slagterierne og i transporten dertil.

I Horsens alene er besparelsen på cirka 1,5 millioner kroner årligt.

- Vores opgave var at finde et bedre alternativ til vores nuværende løsning, og vi er endt med en handske, der både er bedre og samlet set en billigere løsning. Jeg håber, at dette eksempel kan vise, at værdiskabelse findes i mange former og kan skabe incitament for lignende projekter, siger Alexander Sauerberg, Strategic Procurement Specialist og ansvarlig for aftalen med de nye handsker.

Især samarbejdet på tværs af afdelinger og det lokale engagement har været vigtigt.

- Det gode resultat er i høj grad takket være de involverede i Horsens, som skal have ros. Projektet er et eksempel på, hvordan vi med godt samarbejde mellem Procurement og kollegaerne lokalt sammen kan optimere på en effektiv måde, siger Maja Damborg Mortensen, der er Category Support Coordinator og bindeled mellem Procurement og de involverede i Horsens.

I skrivende stund har slagterierne i Horsens, Herning og Blans taget de nye

handsker i brug, mens man i Ringsted og Rønne er ved at implementere dem.

- Jeg har fået utrolig god respons på de nye handsker i Horsens, så jeg er ret sikker på, at de på andre slagterier også bliver glade for dem. Det er en rigtig god handske, og for dem, der går med handsker store dele af deres arbejdsdag, betyder kvalitet og brugervenlighed altså noget. Derfor håber jeg også, at den kan sprede sig til kreaturslagterierne og de forædlingsfabrikker, hvor det giver mening, siger Dan Krogstrup. ●



Nyt palleteringsanlæg fremtidssikrer fabrikken i Vejle

En investering på 52 millioner kroner udstyrer Danish Crowns fabrik i Vejle med nyt fuldautomatisk palleteringsanlæg i form af fem robotceller, som skal fremtidssikre pakkeriet på fabrikken, øge kapaciteten og fleksibiliteten samt skabe et bedre arbejdsmiljø.

I pakkeriet på Danish Crowns fabrik i Vejle er fremtiden landet. Her står der nu tre robotceller, og når de sidste to installeres til sommer, har man med robotterne fået et fuldautomatisk palleteringsanlæg på fabrikken, der øger både fleksibiliteten og kapaciteten markant.

- Vores gamle setup er fra 1988, og med tiden er der kommet stigende krav fra kunderne om flere og flere varianter, og det var vores gamle anlæg ikke gearret til. Med det nye setup øger vi fleksibiliteten markant, så vi imødekommer den stigende efterspørgsel og generelt fremtidssikrer vores fabrik på det punkt, siger Stig Pedersen, der er fabrikschef i Vejle.

Investeringen er på 52 millioner kroner, og udover den øgede fleksibilitet, så øger robotcellerne også kapaciteten. Det betyder, at når anlægget er i fuld drift til sommer, så kan fabrikken forøge produktionen med op til 640 tons årligt. I år regner fabrikken med at producere rundt regnet 39.000 tons fødevarer.

Skaber bedre arbejdspladser

Investeringen i Vejle er et fint eksempel på Danish Crowns fremtidige retning med

en øget grad af forædling, hvor fabrikken spiller en betydelig rolle, ligesom målet er at investere i automation for at forbedre arbejdsmiljøet og effektiviteten.

Det forbedrede arbejdsmiljø er for fabrikschef Stig Pedersen også en af de bedste ting ved investeringen, som omdanner flere hårde fysiske arbejdspladser til positioner med et bedre arbejdsmiljø.

- Jeg glæder mig over, at vi med investeringen får lavet nogle af de såkaldte røde arbejdspladser om til moderne arbejdspladser med et godt arbejdsmiljø. Det er vigtigt for vores nuværende medarbejdere og for vores evne til fortsat at være en attraktiv arbejdsplads i fremtiden, siger Stig Pedersen.

Den dybe tallerken er opfundet

De fem nye robotceller i det fuldautomatiske palleteringsanlæg er tæt på identiske med dem slagteriet i Horsens fik tilbage i efteråret 2023. Det er et helt bevidst valg fra Danish Crowns tekniske afdeling.

- Vi har allerede fået gode erfaringer med robotterne i Horsens, som er fleksible,

driftssikre og effektive. Der er ingen grund til at opfinde den dybe tallerken, når vi har et setup, der kan kopieres til mange af vores anlæg. Økonomisk er det også en fordel, at vi kan minimere mængden af forskellige reservedele, serviceleverandører og lignende, siger Thomas Meinertz, projektleder i Danish Crowns Engineering-afdeling.

Thomas Meinertz fortæller videre, at der i processen har været et stort fokus på at inddrage de relevante medarbejdere fra pakkeriet i Vejle så tidligt som muligt.

- Erfaringerne fra lignende projekter viser, at grundlaget for succes er at inddrage de lokale medarbejdere tidligt i processen for at drage fordel af deres viden og erfaringer. I dette tilfælde har det givet et rigtig godt samarbejde, der været utrolig givtigt for projektet og det endelige resultat, siger Thomas Meinertz. ●



På fabrikken i Vejle får de fem af denne type robotcelle. Robotterne øger fleksibiliteten markant, ligesom de øger kapaciteten, så fabrikken kan forøge produktionen med op til 640 tons årligt.

Farvel til de sorte kødbakker

Teknologien hos de danske affaldssorteringer kan ikke genkende de sorte kødbakker, der i stedet sendes til forbrænding. Den udfordring løser Danish Crown nu ved at skifte farven på millioner af kødbakker fra sort til grøn, så flere bakker genanvendes, og de fremover vil bestå af minimum 90 procent genanvendt plast.

Hvert år sender Danish Crown 55 millioner sorte kødbakker i plastik ud i den danske detailhandel, enten som emballage til koncernens egne produkter eller til private label-produkter i de danske supermarkeder. Men de danske forbrugere skal nu vænne sig til, at den klassiske sorte kødbakke skifter farve.

- Vi har i Danish Crown længe forsøgt at løse udfordringen med de sorte plastikbakker, fordi vi som moderne fødevarerproducent ikke kan leve med, at vores emballage i så stor stil ikke bliver

genanvendt. Allerede i 2019 skiftede vi til miljøvenligt PET-plast, som burde kunne genanvendes, men vi kan konstatere, at især teknologien i sorteringsanlæggene spænder ben, og derfor siger vi nu farvel til de sorte bakker, siger Tim Ørting Jørgensen, der er medlem af koncerndirektionen i Danish Crown.

Forbrugerne skal med på rejsen

De sorte kødbakker udgør en særlig udfordring i affaldssortering, da de ofte ikke kan genkendes af de optiske sorteringsanlæg, der anvendes til at sortere plastaffald. Det skyldes, at sort plast ikke

reflekterer lys på en måde, der gør det muligt for sensorerne at identificere materialet korrekt. Derfor ender sorte kødbakker ofte med at blive brændt i stedet for at blive genanvendt. De 55 millioner sorte kødbakker består af i alt mere end 1.000 tons plastik.

Den grønne farve på de nye bakker er nøje udvalgt, men ikke fordi den skal signalere, at de nye bakker er mere miljøvenlige. Forklaringen er, at den grønne farve er et bedre valg, når alle bakker skal have den samme farve. Det er nemlig vejen til at opnå en langt højere andel af genanvendt

plastik i bakkerne. Det fortæller Færch Group, der er førende i verden inden for genanvendelse af plast i fødevarerindustrien, og Færch, som skal producere de nye bakker for Danish Crown, garanterer, at de som minimum vil indeholde 90 procent genanvendt plastik.

- Ved at Danish Crown har valgt den grønne farve, kan vi sikre, at bakkerne indeholder mere genanvendt plastik, end hvis bakkerne f.eks. var i klar plast, hvor kun plastik, der allerede er helt gennemsigtigt, kan udnyttes. Løsningen, Danish Crown har valgt, er meget cirkulær, da den både sikrer højt niveau af genbrugsplast og kan sorteres tilbage til nye bakke, siger Elisabet Sandnes, Chef for Bæredygtighed i Færch Group.

Skiftet gælder alle bakker

Udfasningen hos Danish Crown vil gælde for emballagen til alle produkter, der i dag kommer i en klassisk kødbakke i Danmark. Langt størstedelen indeholder hakket okse- eller grisekød, men også f.eks. medister, flæsk i skiver og koteletter vil i fremtiden ligge i en grøn bakke.

- Vi tror i den grad på, at forbrugerne vil være med på idéen. Det kræver måske noget tilvænning, når man i så mange år har været vant til, at kød kommer i en sort kødbakke, men vi ved fra f.eks. vores økologiske produkter, der i forvejen kommer i en grøn bakke, at det kan lade sig gøre, siger Malene Eriksen Vestergaard, der er kategoridirektør i Danish Crown og tilføjer:

- Samtidigt slipper forbrugerne den frustration, der ligger i at bruge kræfter på at sortere sine plastikbakker korrekt, for så at se dem blive brændt af på et forbrændingsanlæg i stedet for at blive genanvendt.

Plastindustrien, der er brancheorganisation for plastvirksomheder i Danmark, har udgivet en designguide for genbrug og genanvendelse af plastemballage i samarbejde med bl.a. Danmarks Naturfredningsforening. Her er der stor opbakning til skiftet til de nye bakker.

- Det er et stærkt valg, at Danish Crown vælger at udskifte deres sorte kødbakker til bakker, der er nemmere at sortere til genanvendelse og samtidig indeholder store mængder genanvendt plast. Det er netop den retning, hele industrien skal bevæge sig imod, så vi kan passe bedre på klodens ressourcer og mindske CO2-udledningen, siger Christina Busk, miljøpolitisk chef i Plastindustrien.

100 procent genanvendelig emballage

I 2022 satte Danish Crown for alvor fart på at reducere udledningerne fra koncernens emballage med en ny emballagestrategi "Mindre mængder, mere genanvendelighed". I strategien sætter virksomheden et ambitiøst mål om, at 100 procent af Danish Crowns produkter i 2030 skal være pakket ind i genanvendelig emballage. Samtidig skal mængden af emballage reduceres, så man i 2030 bruger 30 procent mindre end i dag. Allerede i 2025 skal 90 procent af Danish Crowns emballage være

genanvendelig, og forbruget af emballage skal være reduceret med 15 procent.

- Det er afgørende for Danish Crowns bæredygtighedsambitioner, at vi reducerer mængden af vores emballage, og at den emballage, vi bruger, skal være genanvendelig. Selvom hovedparten af vores udledninger ligger ude på gårdene, så når vi simpelthen ikke i mål med vores bæredygtighedsambitioner, hvis vi ikke reducerer vores emballage også, siger Tim Ørting Jørgensen.

Danish Crown forventer, at langt størstedelen af de sorte kødbakker vil være udfaset i starten af april 2023. Dog vil enkelte produkter fortsat være at finde i sort emballage indtil slutningen af juni, hvorefter også disse vil overgå til den nye, grønne indpakning. ●





Benny Balschmidts trommeslager-karriere var på sit højeste, da han blev far for første gang. Han havde turneret med og været medlem af bandet Artillery i to år, da han tog beslutningen om, at familielivet krævede noget andet af ham end at være trommeslager i et metal-band.

I 1998 fik Benny job som slagterimedarbejder på Ascot-fabrikken i Hvidovre, og det blev starten på en lang karriere hos Danish Crown.

- Med årene har jeg fundet ud af, at der i bund og grund ligger et DNA inde i mig, der hedder Danish Crown, siger Benny Balschmidt med et smil.

I 2001 rykkede han og familien teltpælene op på Sjælland og flyttede til Herning, hvor de har boet lige siden. På fabrikken i Herning har Benny både været mester-svend og sidenhen mester samt driftsleder i medister- og marinadeafdelingen. Nogle kender ham derfor som Medister-Benny, efter han i flere omgange var på TV for at fortælle om produktionen af julemedister.

I 2018 tilbragte han ni måneder på Tulip Ltd's Tipton fabrik i England som optimeringsmanager. Der hjalp han blandt andet med organisering af medarbejdere, sikre den rigtige bemanning på linjerne og tjekke, at der var de rigtige maskiner til rådighed.

- Allan Ernstrøm henvendte sig til mig for at høre, om ikke det var en god idé at sende mig til England for at hjælpe dem lidt på vej. Så der tog jeg så over i, hvad der skulle have været seks måneder, men som endte med at blive ni måneder, fordi der var nogle projekter, som skulle følges til dørs, siger Benny Balschmidt.

Da han kom hjem fra England, nåede han kun tilbage i sin gamle driftslederstilling for en kort bemærkning, inden han blev spurgt, om han ville være fabrikschef i Kolding. Det har Benny så været siden 1. september 2020.

Sikkerhed er i højsædet

Når man træder ind på kontoret i Kolding, går der ikke mange minutter, før man hører en kæk bemærkning. Sandsynligheden for, at det er Bennys stemme, som ligger

Fra turnerende trommeslåger til fabrikschef: Benny Balschmidt er en mand af kompagniet

I 2023 havde Benny Balschmidt 25 års jubilæum hos Danish Crown, og selvom trommeslageren stadig buldrer inden i ham, så er der Danish Crown i DNA'et.

bag, er stor. Det er tydeligt, at jargonen i Kolding er præget af varme, humor og åbenhed, og han tager da også selv imod et par kommentarer i løbet af dagen.

Nok kan Benny være afslappet og hyggelig, men så snart man snakker Danish Crown og fabrikken i Kolding med ham, får piben en seriøs og passioneret lyd.

Særligt har fokus på sikkerhed og medarbejdernes trivsel været højt prioriteret.

- Sikkerhed ligger mig meget på sinde og er en del af min ledelsesstil, så det har klart første prioritet. Det er vigtigt for mig, at medarbejderne har redskaberne til at kunne arbejde sikkerhedsmæssigt og sundhedsmæssigt korrekt, siger Benny.

Benny har indført forskellige sikkerheds-tiltag. Eksempelvis træk ud-reoler, der gør, at medarbejderne kan trække pallerne ud frit på gulvet i stedet for at skulle række ind under en hylde, og et kassebånd som kører ind til en af pakkelinjerne og skiller kasserne ad for kollegaerne, så de ikke slider deres skuldre og albuer med den opgave.

Vil genfinde Kolding

Med sikkerheden på plads handler det også om for Benny at optimere og effektivisere Kolding, hvor han trækker på sin erfaring fra tiden i England.

I Kolding har Benny indført en flad ledelsesstruktur, som betyder, at der for eksempel ikke er en driftsleder på fabrikken, efter den forhenværende driftsleder gik på pension, men derimod har mestrene Benny som direkte leder.

- Det gør, at det er meget nemmere for mig at følge med i det daglige arbejde. Før gik det hele igennem driftslederen. Jeg vil gerne have, at alle kan komme til mig, og det fungerer rigtig godt nu, siger han.

Musik fylder stadig meget

Selvom arbejdet hos Danish Crown optager meget af Bennys tid, så har han ikke lagt trommesættet helt på hylden. Det står nemlig nede i kælderens derhjemme, hvor han giver den gas med høreboffer på.

- Jeg spiller bare for mig selv nu, og ville egentlig gerne spille på mere professionelt plan igen, men jeg har simpelthen nok at se til her hos Danish Crown, siger Benny med et grin.

På hans daglige køretur mellem Herning og Kolding, bruger Benny også musikken aktivt til at få clearret hovedet.

- Jeg ved, at der er mange, som lytter til podcast og lydbøger. Der er jeg mere til en reklamefri musikkanal, der bare kører. Musik gør mig glad, musik gør mig afslappet. Jeg kan bruge musikken til stort set alt, afslutter Benny. ●



Benny Balschmidt spillede på trommer i metal-bandet Artillery og turnerede rundt med bandet, inden hans karriere i Danish Crown tog fart.

Alf fejrer 45-års jubilæum hos DAT-Schaub med otium tre dage efter

I slut april står Alf Mogensen over for en usædvanlig uge. For mens han kan fejre sit 45-års jubilæum i DAT-Schaub om tirsdagen, så siger han farvel til arbejdsmarkedet om fredagen.



I 1979 satte Alf Mogensen sine fødder i tarmafdelingen på slagteriet i Holbæk for første gang. Efter den første rundvisning troede han ikke, at han ville holde til arbejdet i mere end en uge, men det skulle vise sig at være en forkert antagelse. For den 23. april 2024 kan Alf fejre sit 45-års jubilæum i DAT-Schaub.

- Det er rigtig stort, og i alle 45 år har det altid været rart at komme på arbejde. Ellers havde jeg selvfølgelig heller ikke været her, så det er et stort kvalitetsstempel af DAT-Schaub i min bog, siger Alf.

Alf tilbragte otte år i Holbæk, inden slagteriet lukkede, og han blev flyttet til Glostrup, hvor han var i to år. Derefter havde han et kort visit i Ringsted, hvorefter han fandt sig til rette på lageret i Glostrup. Dette lager blev i 2004 flyttet til Køge, hvor det stadig er placeret. Således er 45 år fløjet forbi hos DAT-Schaub.

- DAT-Schaub har betydet alt for mig, og det har altid været en stor familie, siger Alf, der faktisk også fandt sin kæreste i tarmafdelingen i Glostrup.

En meget vellidt mand

Efter 45 år i DAT-Schaub har Alf sat to store aftryk – både som menneske og som faglig person.

- Alf har i alle år udviklet sig i takt med, at branchen og DAT-Schaub har udviklet sig i et rivende tempo. Alf er en go-to-person, han har et godt overblik og har en indgående indsigt i vores varer, kundebehov og leverandørforhold. Hans mange års erfaring har været værdifuldt for DAT-Schaub, og vi vil savne hans kapacitet som medarbejder og gode humør i dagligdagen, siger Peter Uhrskov Noer, der er Senior Director i DAT-Schaub.

Peter har kendt Alf i 33 år, og hans ord bliver også suppleret af Alfs nærmeste kollega i hverdagen:

- Jeg aldrig mødt en med så stor en tålmodighed. Han er altid rar og i godt humør, så han skaber en rigtig god stemning. Ham kommer jeg til at savne meget, siger Anders Foli.

Mod varmere himmelstrøg

Den 26. april 2024 siger han farvel til DAT-Schaub, og selvom hans bil formentlig selv kan finde fra hjemmet på Vesterbro til lageret i Køge, så er det tid til forandring for Alf.

- Det bliver mærkeligt. Min kæreste er oprindeligt fra New Zealand, og for mange år siden købte vi et hus dernede. Så nu er planen, at vi skal derned tre-fire måneder om vinteren, mens vi nyder sommeren herhjemme, siger Alf, der også føler, at New Zealand er hans andet hjem.

Men der er ingen tvivl om, at han kommer til at savne sin tidligere arbejdsplads, når han lukker døren til lageret for sidste gang.

- Jeg kommer til at savne mine kollegaer. For det meste hygger vi os jo ude på gulvet, så det bliver nok det sværeste at undvære. Det har været nogle fantastiske år hos DAT-Schaub, og jeg er dybt taknemmelig for tiden. Nu ser jeg frem til at følge dem fremadrettet, siger Alf. ●

Frank takkede af med Dronnings fortjenstmedalje efter over 46 års ansættelse

*Knap 47 år har Frank Astorp været ansat i Danish Crown.
For sin store indsats fik Frank overrakt Dronningens fortjenstmedalje.*

46 år og 11 måneders ansættelse i samme koncern. Det er der ikke mange, som kan prale af. For Frank Astorp er det en kendsgerning, efter han nu er gået på pension. Som erkendtlighed for de mange år i Danish Crown på flere lokationer og i forskellige roller, kunne han den 1 marts modtage Dronnings fortjenstmedalje.

Frank Astorps karriere skiller sig over de mange år også ud i forhold til lokationer. Han startede i 1976 sin karriere i Irma Kød og senere Ascot, som blev opkøbt af Vestjyske Slagterier. Det betød også et privat skifte for Frank og familien fra Sjælland til først Herning, Skjern og senest Sdr. Felding.

- Det var noget helt andet at arbejde i Jylland end på Sjælland. Det var en anden måde at gøre tingene på, og tonen var en anden. Jeg har altid sat stor pris på at arbejde de forskellige steder og haft gode kolleger, siger Frank Astorp og tilføjer om de mange år.

- Det er mange ting, der gør, at man bliver hængende. Jeg har gode kolleger, som altid har været klar med en sjov bemærkning. Vi har haft en god holdånd og jeg føler, at ledelsen har lyttet, når vi er kommet med input. Det er vigtigt for en arbejdsplads, siger Frank Astorp, der senest har været holdleder på hakkekødslinjen samt sikkerhedsmand for 100 kolleger på fabrikken i Sdr. Felding.

Det blev desværre problemer med kroppen efter et uheld på mountainbike, som betød, at Frank Astorp måtte stoppe. Selv havde han gået med tanken om at fortsætte til et 50 års jubilæum. Men han er afklaret med, at der nu er mere tid til motion, familie og venner.

- Jeg er stolt over at modtage medaljen. Det er et skulderklap, som jeg er glad for. Det er ikke noget, jeg har tænkt over gennem årene eller været et mål i sig selv, siger Frank Astorp.

Preben Holm Jensen har været chef for Frank Astorp i Sdr. Felding i de seneste år, og det er en særlig medarbejder, som går velfortjent på pension.

- Frank har fra første dag været mere end en medarbejder. Han har været en central del af vores kultur, en kilde til inspiration og et eksempel på, hvad ægte engagement indebærer. Franks rejse fra Irma Kød til Danish Crown og de mange bidrag undervejs er en inspirerende historie, der minder os alle om vigtigheden af hårdt arbejde, engagement og vedholdenhed, siger Preben Holm Jensen. ●





Danish Crown

GULDRUMMET



... rykker grænserne for madoplevelser



Danish Crown Guldrummet er en lille afdeling på vores fabrik i Kolding, hvorfra de med personlig betjening og slagterhåndværk i verdensklasse servicerer Danmarks bedste restauranter med kød.

'Det er Søren...

Otte kilo ekstra modnede oksetværreb i tern til den her uge? Det kan vi godt klare. Det skærer vi og lægger oveni.

God dag, vi snakkes ved'



Det er et klassisk eksempel på en af de bestillinger, som Danish Crown Guldrummet i Kolding modtager i løbet af ugen. Søren Melsen er mestersvend i Guldrummet, og sammen med Rone Stokholm, der er mester i Guldrummet, modtager de bestillingerne fra de mange toprestauranter i løbet af ugen.

Guldrummet er nemlig ikke låste produktkataloger og online bestillingssystemer. Det er personlig betjening, specielle ønsker, og evnen til at skaffe præcis det, kunderne ønsker. Hvad enten det er særligt udskåret koteletter med ben fra Friland Økologi, der modnes ekstra lang tid, eller det er særligt skåret snitte fra tunggris, som Søllerød Kro brugte til at vinde årets ret med gris i 2016. Så kan Guldrummet lave det.

Sådan har det været i mere end 20 år, og derfor er det kun få udvalgte toprestauranter, som får lov til at handle med Guldrummet og få adgang til de bedste produkter, vi kan lave i Danish Crown.

- Vi lever af at kunne lave og levere de bedste og særlige varer til vores kunder. Vi skal have fokus på nytænkning, godt håndværk og et godt samarbejde med kokkene. Derfor bruger jeg også meget af min tid ude hos kokkene, hvor vi nytænker, prøver ting af sammen og snakker om ideer. Det rykker vores udvikling og giver dem varer, som kan imponere gæsterne på deres restauranter, siger Rone Stokholm Kruse.

Nye teknikker udvikles i Guldrummet

Det er kokke og restauranter som Ruths Hotel i Gl. Skagen med Jack Cramer, Michelin-restauranten Syttende på Alsik med Jesper Koch, Bistro Boheme med Per Thøstesen, Substans med Rene Mammen og Mielcke & Hurtigkarl med Jakob Mielcke, der er på kundelisten.

Samarbejdet med landets bedste kokke betyder, at der sker en masse produktudvikling i Guldrummet, hvor Søren Melsen, Rone Stokholm og de andre dygtige slagtere altid er klar til at prøve nye ting af.

- Noma bestilte engang en hel ko, de ville have krogmodnet i ét år. Det gjorde vi. Men da der var gået seks måneder, ringede jeg til dem, fordi brystet var helt tørret ind, så det kunne snart ikke spises mere. Det var super, lød svaret. De skulle nemlig bruge det til at skabe dybde i en fond og ikke til at spise, så de fik det hele efter et år. Det er den slags sammen spil med kunderne, som udvikler os til at tænke i nye baner, siger Rone Stokholm Kruse.

Klassiker blev opdaget på slagteritur med kok

Et andet eksempel på produktudvikling var, da Rone Stokholm Kruse var taget en tur til vores slagteri i Westcrown i Tyskland. Her havde han kokken Jesper Koch med, og sammen gik de og kiggede på udskæringer fra tunggris. Her dukkede noget op, som siden er blevet en klassiker i både Guldrummet og nu på Dyrbar.

- Når jeg er ude på besøg på slagterierne kigger jeg altid i kasser med afskåret kød, og der så vi det her stykke kød, som sidder ovenpå kammen, og derfor blev skåret fra. Det havde en meget mørk farve og så fint ud. Det tog vi med hjem og fandt ud af, det er en utrolig smagfuld, saftig og meget mør udskæring. Det er den, vi nu kender som slipset, og som er blevet meget populær, siger Rone Stokholm Kruse.

Samarbejde og udvikling er nøglen

Guldrummets evne til at arbejde tæt sammen med de bedste kokke i branchen er med til at rykke grænserne for mad og har været det i mange år.

Det var også i Guldrummet, at krogmodningen af gris vandt frem og har fået en særlig status i dag, hvor teknikken er rykket til Dyrbar, foodservice generelt og også til detailbutikkerne. Og det er netop det fokus på håndværket og innovationen, der er nøglen i Guldrummet, fortæller Søren Overgaard, der har det overordnede ansvar for Guldrummet i Danish Crown.

- Guldrummet er først og fremmest råvarer i verdensklasse, som bliver udvalgt på vores slagterier og sendt til Kolding. Men derfra er det arbejdet, de dygtige slagtere laver med kødet, som hæver det op på højeste niveau, hvor landets bedste kokke gerne vil lege med os. Det udvikler os og giver os læring, og det kan vi bruge i andre dele af forretningen efterfølgende, siger Søren Overgaard. ●

Velkommen til Opslagstavlen!

I hver udgave af medarbejderbladet Krogen åbner vi nu en helt ny side, dedikeret til jer - vores fantastiske medarbejdere.

"Opslagstavlen" er jeres plads til at dele, fejre og inspirere hinanden med de små, store øjeblikke, der gør Danish Crown til noget særligt.

Har du en kollega, der fortjener en ekstra tak? Var du en del af et godt arrangement med kollegerne? Sidder du på den perfekte opskrift på chili con carne? Eller har du måske en god historie, der bare venter på at blive fortalt? "Opslagstavlen" er stedet for det hele.

Hvordan deltager du?

Send dine historier, billeder, eller opskrifter til os. Uanset om det er stort eller småt, så er det værdifuldt. "Opslagstavlen" lever af jeres bidrag, og vi glæder os til at se jeres historier.

Vær med til at skabe et endnu stærkere fællesskab på tværs af Danish Crown-fabrikkerne ved at dele gode historier fra arbejdspladsen og om gode kolleger.

Vi glæder os til at høre fra dig!

Send dit opslag på mail til:
newsroom@danishcrown.com

Eller på
SMS til: 2117 8513



Kom med til skydeturnering i Skærbæk

Er du til hygge med kollegerne, god mad og en dag med sjov?

Så skal du sætte kryds i kalenderen den 1. juni, hvor årets DC Skydning (lerdueskydning) bliver afholdt i Skærbæk.

Alle kan deltage uanset forudsætninger for flugtskydning osv.

Der vil være præmier, grillmad osv.
Det begynder 08.30 og slutter 14.00.

Læs mere på intranettet eller kontakt mig på perbjerregaard77@gmail.com / 51509565 for mere information.

/Per Bjerregaard, Skærbæk

Er du Danish Crowns bedste til PARTNERS?

Den 14. september afholder vi DC PARTNERS-turnering i Holsted.

Der er store præmier, f.eks. er førstepræmien et gavekort til Bravo Tours på 10.000 kroner.

Det er med morgenmad, frokost (food truck), kaffe og kage og slik.

Det koster 450 kroner pr. par, og man må gerne melde sig til sammen med en ven, der ikke arbejder i Danish Crown.

Mere information kommer i Krogen i Maj og på intranettet.
Tilmeldingsfrist er 1. juli, og vil du allerede nu melde et hold til, kan du skrive til mig på npniller@icloud.com

/Niels Peder Nielsen, Holsted.

Burger Boost er geniale til smashburgere

Jeg har et madtip, jeg gerne vil dele med jer.
Jeg er vild med at lave smashburgere, hvor man laver nogle meget flade burgere, så der bliver mere skorpe, og så kan man få to bøffer i en burger. Og to skiver ost.
Det er vores gode Burger Boost-bøffer virkelig gode til. Jeg deler hver bøf i to, ruller dem til en kugle, og trykker dem derefter helt flade og steger dem.

Prøv det! Eventuelt sammen med løg i en Oklahoma Onion Smash Burger, det smager perfekt!

/Bjarke Kamstrup, Randers.

Jørn Dahm er altmuligmand på fabrikken i Horsens. Han er en ener, positivt, altid i godt humør og så har han altid en frisk bemærkning siddende løst i ærmet. Når man går til Jørn for at få hjælp, er der garanti for, at du ikke går forgæves. Jørn ved ALT. Og skulle der være noget, som Jørn ikke kan, så er det ikke værd at kunne.

/Lene Fabricius, Horsens



Jubilareer



Danish Crown

Aalborg

08. maj

35 års jubilæum

Lene Andersen

Stamafd. Stege-
linie

10. maj

25 års jubilæum

Susanne Lykke

SSOP reng.kontr

14. maj

25 års jubilæum

Lotte Schmidt

Produktion Gen.



Blans

04. april

30 års jubilæum

Jens Henrik

Jensen

Pakkeri

16. maj

30 års jubilæum

Torben Kaasgaard

Midterstyk.

19. maj

25 års jubilæum

Klaus Michealsen

Pakkeri

23. maj

30 års jubilæum

Connie Eva

Groening

Opskæring

01. juni

25 års jubilæum

Petra Brisch

Midterstyk.

01. juni

35 års jubilæum

Flemming

Lorensen

Kam/Bryst

05. juni

35 års jubilæum

John Steensen

Opskæring

Herning

11. april

30 års jubilæum

Kurt Carlsen

Slagtegang

15. april

25 års jubilæum

Kim Hauge

Opskæring

17. april

35 års jubilæum

Michael Winther

Opsk. Forender

07. maj

40 års jubilæum

Niels Erik Nissen

Sk. St. 3 Kam/
Bryst

21. maj

40 års jubilæum

Lars Johnny

Pedersen

Sk. St. 1 Bov/Kam

21. maj

40 års jubilæum

Dion Preben

Bentsen

Hovedafdeling

26. maj

30 års jubilæum

Niels Henning V.

Nielsen

Slagtegang

31. maj

25 års jubilæum

Karina Gravers-

gaard

Sk. St. 1 Bov/Kam

31. maj

25 års jubilæum

Martin Carøe

Mikkelsen

Administration

05. juni

35 års jubilæum

Claus Linbjerg

Jespersen

Opskæring



Horsens

28. marts

35 års jubilæum

Ove Meyer

Slagtegang

15. april

25 års jubilæum

Kenneth Petersen

Slagtegang

21. april

30 års jubilæum

Per Træholt

Forender



25. april

30 års jubilæum

Peter Vestergaard

Slagtegang

26. april

25 års jubilæum

Jan Erik Kold

Andersen

Slagtegang

28. april

30 års jubilæum

Christian

Baarsgaard

Kristensen

Slagtergang aften

01. maj

30 års jubilæum

Pia Below

Andersen

Laboratoriet

01. maj

35 års jubilæum

Jette Ærø Juhl

Midterstykker

aften

02. maj

30 års jubilæum

Thomas Lassen

Administration

17. maj

40 års jubilæum

Henrik Lund

Nielsen

Kam/Bryst

17. maj

25 års jubilæum

Leif Toft Nielsen

Forender

18. maj

25 års jubilæum

Sriranjan

Sivagnanam

Midterstykker dag

25. maj

25 års jubilæum

Tai Trung Bui

Slagtegang aften

25. maj

40 års jubilæum

Jens Peter

Sørensen

Opskæring

Randers

01. april

40 års jubilæum

Peter Frederiksen

Maskinrum ledelse

16. april

40 års jubilæum

Sonja Alice

Christensen

Logistics Road &

adm.

01. maj

25 års jubilæum

Claus Christensen

Diverse afd. KLS

01. maj

30 års jubilæum

Betina Lind

Pedersen

Global Design

18. maj

30 års jubilæum

Dorthe Poort

Nielsen

Controlling

05. juni

45 års jubilæum

Vibeke Hjortshøj

Bach

Customer Service

30. maj

30 års jubilæum

Frank Leest

Optimization



Ringsted

28. marts

35 års jubilæum

Jørgen Jeppesen

Opskæring

28. marts

30 års jubilæum

Niels Jørgen

Larsen

Fabrik 3

02. april

40 års jubilæum

Henrik Johansen

Sliberi

02. april

40 års jubilæum

Henning

Johansen

Skærestue 3

11. april

25 års jubilæum

Lars D. Petersen

Slagtegang

29. april

25 års jubilæum

Kanquaye M.

Andre

Opskæring

29. april

25 års jubilæum

Ziko Sakotic

Opskæring

29. april

25 års jubilæum

José W. Arias Solis

Opskæring

02. maj

30 års jubilæum

Michael Frede-

riksen

Slagtegang

14. maj

45 års jubilæum

Hikmet Dorttepe

Pakkeri

16. maj
35 års jubilæum
Jan Edvard Person
Skærestue 1

16. maj
25 års jubilæum
**Muhammet
Bozkus**
Opskæring

16. maj
30 års jubilæum
**Janne Dall
Pedersen**
Fabrik 3

16. maj
25 års jubilæum
Maj-Britt Jensen
Pakkeri

25. maj
25 års jubilæum
Tien Phuc Chung
Skærestue 3

26. maj
35 års jubilæum
Mustafa Selcuk
GSP



Rønne
03. maj
25 års jubilæum
**Claus Nybo
Bidstrup**
Opskæring

16. maj
30 års jubilæum
Ricki Engel Jensen
Slagtegang

29. maj
35 års jubilæum
Frank K. Sørensen
Udbening



Skærbæk
16. maj
45 års jubilæum
Finn Thomsen
Udlæsning

Svenstrup
06. april
35 års jubilæum
Britta Nielsen
Stam Pak Syd

21. april
25 års jubilæum
Irma Nielsen
Stam Stk. Pak

02. maj
30 års jubilæum
Lisbeth Jensen
Stam Stk. Pak

05. maj
40 års jubilæum
**Aase Harboe
Rasmussen**
Fællesløn

08. maj
35 års jubilæum
Helle Larsen
Stam Stk. Pak

10. maj
25 års jubilæum
Tatiana Sørensen
Stam Slice

31. maj
25 års jubilæum
Tove Mogensen
Stam Pak Syd

31. maj
25 års jubilæum
Heidi Sonne
Stam Wiener

Vejle
15. april
35 års jubilæum
Jan Segato
IT

10. maj
25 års jubilæum
Mogens Ritter
Fars Fyldehal

24. maj
30 års jubilæum
Palle Pedersen
Pølsepakkeri

30. maj
30 års jubilæum
John Steckmetz
Optimization

Åbenraa
27. april
25 års jubilæum
Vivi Hansen
Berger
Pakkeri

01. maj
35 års jubilæum
Holger Nielsen
Produktion

03. maj
40 års jubilæum
**Karl Christian
Jensen**
Produktion

17. maj
25 års jubilæum
Sanne Lund Friis
Produktion

26. maj
30 års jubilæum
**Hans Dieter
Jepsen**
Pakkeri

30. maj
30 års jubilæum
Joan Søndergård
Pakkeri



Beef

Aalborg
28. april
30 års jubilæum
**Jens Peter
Børresen**
Læssehold

Holsted
28. marts
30 års jubilæum
Lars Kragssø Jensen
Pluckspakning



DAT-Schaub

Herning
05. juni
35 års jubilæum
Birgit Jespersen

Ringsted
19. april
25 års jubilæum
Hanh Thi Die



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, der trænger
til at blive sat fokus på?

Så send en mail til
Krogens nyhedsmail:
newsroom@danishcrown.com



Vi vil fortsat kommunikere om bæredygtighed

Kære Kollegaer

I denne uge fik vi at vide, at vi skal en tur i Højesteret med vores kampagne om "Klimakontrolleret gris". Klimabevægelsen i Danmark og Dansk Vegetarisk forening har anket afgørelsen fra Vestre Landsret, hvor Danish Crown blev både dømt og frifundet.

Er jeg træt af det? Ja. Jeg troede, at vi med landsrettens grundige og konkrete dom havde fået sat et punktum i denne sag. Men jeg er glad for at bo i et retssamfund og respekterer, at vi må stå til ansvar for vores markedsføring, særligt når den handler om et for os vigtigt emne, bæredygtighed.

Jeg insisterer på fortsat at kommunikere om de store klimaindsatser, som landmændene gør ude på gårdene, og de initiativer vi tager i Danish Crown. Vi har tabt klimakampen, hvis ikke store virksomheder må tage del i den, være stolte af indsatsen og kommunikere om den positive forskel.

For eksempel er jeg rigtig stolt af, at vi netop er blevet medejer af lovende klimateknologi. For at sætte turbo på udrulningen af teknologien har vi købt os ind i virksomheden AgroGas, der har udviklet en teknologi, der potentielt kan reducere CO₂-udledningen fra et kilo grisekød med 10 til 20 procent. Den historie kan du læse mere om inde i medarbejderbladet Krogen.

Med opkøbet sikrer vi, at Danish Crowns andelsere både kan være først med teknologien, og samtidig kan vi som virksomhed være med til at udvikle en af de nye teknologier, der virkelig kan bidrage til den vigtige grønne omstilling af landbruget.

Vi vil også have lov at kommunikere, når vi siger farvel til ikke mindre end 55 millioner sorte plastbakker, som vi gør her fra starten af

april. Vi har længe forsøgt at løse udfordringen med de sorte bakker, fordi vi som moderne fødevarereproducent ikke kan leve med, at vores emballage ikke bliver genanvendt.

For fem år siden skiftede vi til genanvendeligt PET-plast, men vi kunne konstatere, at teknologien i sorteringsanlæggene hos affaldsselskaberne spændte ben, så nu går vi all-in og skifter til grønne bakker, der indeholder min. 90% genanvendt plast og samtidig er nemmere at sortere.

Bæredygtighed er ikke en byrde for os, men en afgørende drivkraft. Den er integreret i hjertet af Feeding the Future og afgørende for vores langsigtede overlevelse. Og bæredygtighed handler om ansvarlig virksomhedsdrift på flere måde, for eksempel er det også bæredygtigt at tilbyde gode jobs.

Jeg blev derfor oprigtigt glad over at se resultaterne af CHECK2024. Tænk, at næsten 20.000 medarbejdere har taget sig tid til at give os feedback. Den generelle arbejdsglæde er historisk høj, men vi hviler ikke på laurbærene, for selvfølgelig er der plads til forbedringer.

Jeg ser bæredygtighed som en invitation til kontinuerlig forbedring, læring og tilpasning, som vil styrke Danish Crown og gavn både klima og samfund. Jeg har sagt ja tak til denne invitation, velvidende om det store ansvar og de forpligtelser, der følger med for os alle sammen. Det er det rigtige at gøre. ●

Fortsat god arbejdslyst.

“

Jeg insisterer på fortsat at kommunikere om store klimaindsatser.

”

*Jais Valeur,
Koncernchef*



Jais