

# Krøgen

Danish Crown er dansk olympisk partner:  
**Kom tæt på partnerskabet  
og de bedste OL-minder**

s. 12-19



## Slagteriet i Skærbæk fejrede 100-års jubilæum

Med hotdogs, drikkevarer og taler blev den runde dag fejret af medarbejderne.  
s. 20-21

## Investeringer og 300 nye arbejdspladser på vej

I Horsens, Herning og Blans skal produktionen øges med investeringer og nye kolleger  
s. 8-9



# Indhold

## Driften forbedret i udfordrende halvår

Halvårsregnskabet i Danish Crown viser, at kursen er rigtig, strategien virker, men at øgede renteomkostninger og et udfordret DAT-Schaub skygger for fremgang i kerneforretningen.

### 4-5

## Investeringer og 300 nye arbejdspladser på vej

Grundet lukningen af Ringsted skal der slagtes flere grise i Horsens, Herning og Blans, og det betyder flere medarbejdere. Samtidig løftes sløret for den nye produktion i Vejen.

### 8-9

## Slagteriet i Skærbæk fejrede 100-års jubilæum

14. maj 1924 blev første gris slagtet på slagteriet i Skærbæk. 100 senere blev det jubilæet fejret med manér.

### 20-21

## Danish Crown forsvarer kødets plads på tallerkenen ved Madens Folkemøde

Igen i år er vi synlige ved Madens Folkemøde. I år er det som partnere på eventet for at tale om kødets plads i danskernes kost.

### 29



## Socialplan skal hjælpe alle kollegaer i Ringsted videre

Danish Crown har iværksat en socialplan, der skal hjælpe medarbejderne i Ringsted bedst muligt videre.

### 6-7

## Grillnyheder fra både fersk gris og Beef skal antænde grillsæsonen

Med nye produkter og optimering af sidste års stærke sortiment skal Danish Crown vinde grillsæsonen i detailhandlen.

### 10-11



## Tema: Danish Crown er klar til OL som dansk olympisk partner

Vi varmer op til en sommer, hvor Danish Crown bakker op om atleter til OL og folkeskolebørn til Skole-OL.

### 12-19



## Til kamp for fællesmåltidet

Der sker noget, når vi spiser sammen. Det er overskriften på vores nye landsdækkende kampagne.

### 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 SV

### Redaktion

Daniel W. Pedersen (redaktør),  
Martin Christensen (journalist)  
og Theis Brøgger (ansvarshavende)

### Redaktionen er afsluttet

Den 31. maj 2024

### Oplag

2.000 eksemplarer

### Layout

Global Design,  
Danish Crown

### Tryk

Bording Danmark

### Forsidefotos

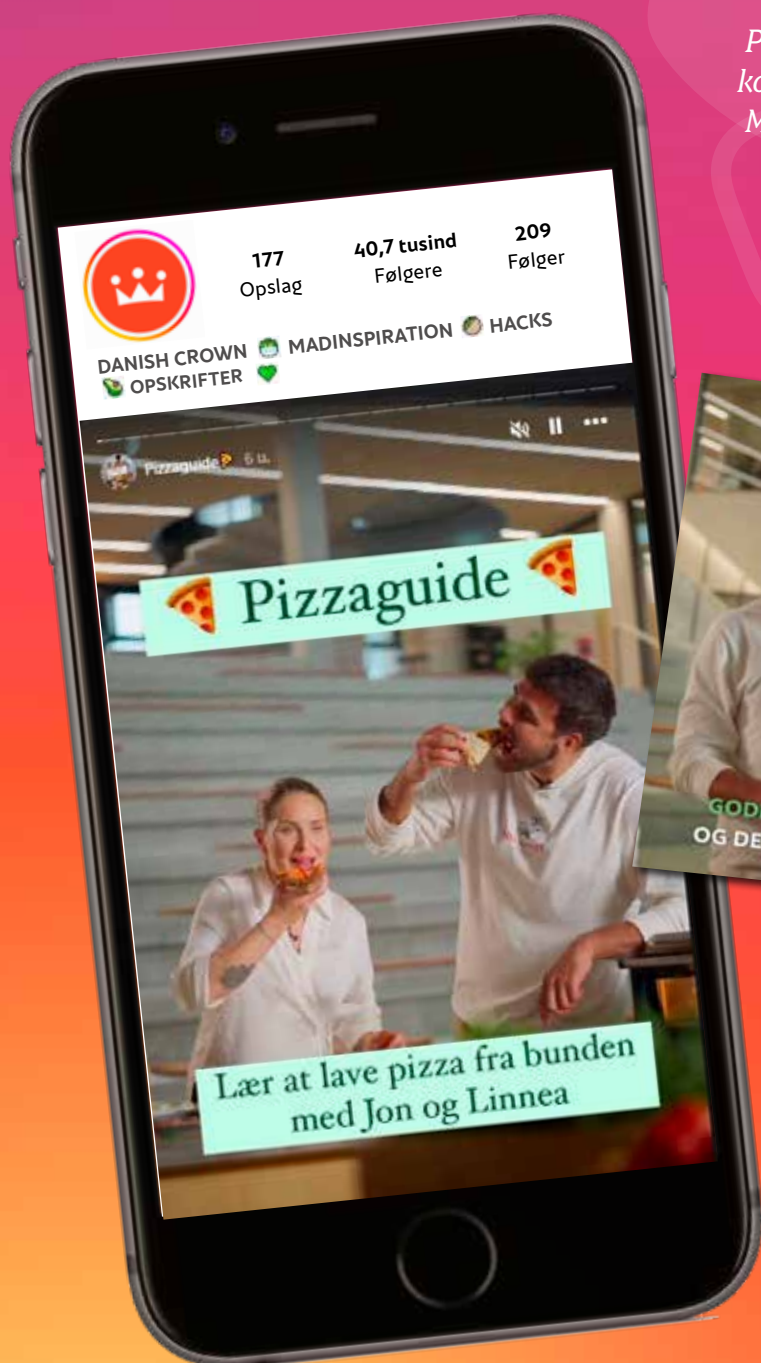
Stort: Danish Crown  
Lille: Martin Christensen



Tekst: Louise Støhs | Foto: Danish Crown

# Følg Danish Crown på Instagram og få lækre opskrifter og smarte mad-hacks

På Danish Crowns Instagram-profil @danishcrown.dk kommer du med i køkkenet, hvor Danish Crowns Linnea Moos og gæster deler ud af opskrifter og tilberednings-guides. Senest har der været pizza-tema, hvor du i løbet af fem videoer kan blive en rigtig Pizzaiolo.



# Driften forbedret i udfordrende halvår

*Kursen er rigtig, og strategien virker, men øgede renteomkostninger og et udfordrende marked for DAT-Schaub skygger for en pæn fremgang i Danish Crowns kerneforretning.*

**H**elt i tråd med strategien har Danish Crown i den første halvdel af regnskabsåret 2023/24 løftet salget til de europæiske kunder inden for retail og foodservice. Der er vundet markedsandele, og samtidig er indtjeningen forbedret gennem effektiviseringer i produktionen.

Fremgangen i kerneforretningen bliver dog udvandet af stigende renteomkostninger og en tilbagegang i indtjeningen i DAT-Schaub. Efter en årrække med massiv vækst er DAT-Schaub ramt af et presset marked for grise- og lammetarme til pølseproduktion, fordi forbrugerne grundet inflationen i stort omfang har købt billigere pølser, som produceres i kunstarme. Samtidig er priserne på heparin til farma-industrien faldet, fordi sundhedsvæsenet over hele verden nedbringer deres lagre på ryggen af COVID-19.

- Det er et regnskab, hvor rigtig meget peger i den rigtige retning. Der bliver arbejdet målrettet på at levere forbedringer. Vores effektiviseringsplan Horizon bidrager med godt en halv milliard kroner på nuværende tidspunkt, så der mangler vi fortsat at hente omkring én milliard kroner - eller hvad der svarer til ca. én krone pr. kilo grisekød - over de kommende 18 måneder. Det er ærgerligt, at DAT-Schaub er i modvind lige nu, for sammen med de højere renteomkostninger forhindrer det os i at tage et markant skridt frem, siger Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown.

Faldet i inflationen betyder, at udgifterne til emballage og energi er faldende

sammenlignet med samme periode sidste år. Omvendt er lønomkostningerne steget markant, men alligevel er det lykkedes at løfte driftsindtjeningen (EBIT) med to procent.

Omsætningen falder fra 34,5 mia. kr. til 33,5 mia. kr. sammenlignet med første halvdel af 2022/23. Den lavere omsætning skyldes hovedsageligt en nedgang i leverancerne af slagtedyrl fra andelsejerne, så målt pr. andelsejerkilo er driftsindtjeningen reelt løftet med 11 procent i perioden.

De finansielle omkostninger stiger med 54 procent til netto 338 mio. kr., og skattebetalingerne er, efter en tilbageførsel af en skattehensættelse på 80 mio. kr. sidste år, tilbage på normalt niveau. Derfor går nettoresultatet tilbage fra 902 mio. kr. til 764 mio. kr.

- På trods af fremskridtene i vores kerneforretning er vores konkurrencekraft fortsat ikke, hvor den skal være, når det handler om at betale andelsejerne en konkurrencedygtig pris for deres grise. Det ændrer dog ikke på, at vi har fået bekræftet, at den strategiske retning ikke alene er rigtig, men også nødvendig for Danish Crown, siger Jais Valeur.

## Grund til behersket optimisme

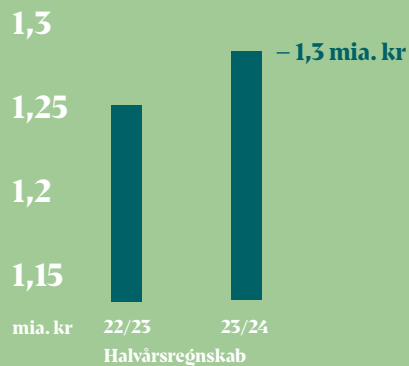
I Danish Crown Beef er der fortsat fremgang i salget til retail og foodservice. Omvendt er der skarp konkurrence på det tyske marked, hvor Danish Crown driver to kreaturslagterier, og det koster på indtjeningen. Sideløbende er det globale marked for høj kvalitetslæder ramt af

afmatning, hvilket rammer Scan-Hide, der er blandt verdens førende leverandører af premium-skind til læderindustrien.

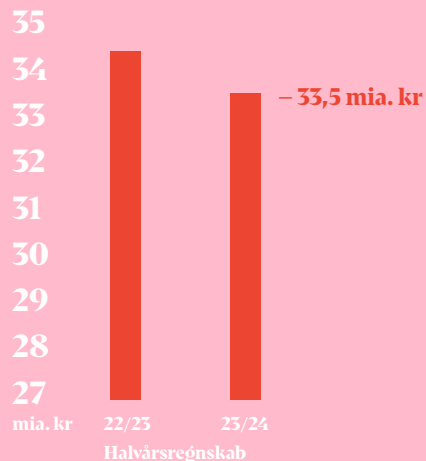
Svenske KLS leverer et stabilt resultat, og i polske Sokolów er der mere positive tendenser mod slutningen af halvåret med faldende inflation og forbedret købekraft blandt de polske forbrugere. Indtjeningen er dog fortsat ikke tilfredsstillende og blev i perioden negativt påvirket af en større fabriksbrand i november. I handels-selskabet ESS-FOOD går det godt. En klar strategi om at arbejde målrettet med de bedste kunder sikrer en stabil indtjening.

- Når vi ser fremad, er det positivt for vores forretning, at inflationen har toppet. Det ændrer dog ikke på, at vi fortsat skal effektivisere for at løfte indtjeningen, hvilket beslutningen om at lukke slagteriet i Ringsted efter halvårets afslutning er et billede på. Vi skal ikke have armene over hovedet, men indkøringen af vores nye baconfabrik i engelske Rochdale forløber som planlagt. Vi har tunge britiske kunder ombord og vil være på fuld kapacitet inden jul. Vi ser også frem mod en sommer, hvor fodbold-EM i Tyskland og OL i Paris forventes at stimulere forbruget af vores produkter, og sideløbende er der tegn på en bedring i vores eksport til højprismarkedene uden for Europa, så alt i alt er der grund til behersket optimisme, siger Jais Valeur. ●

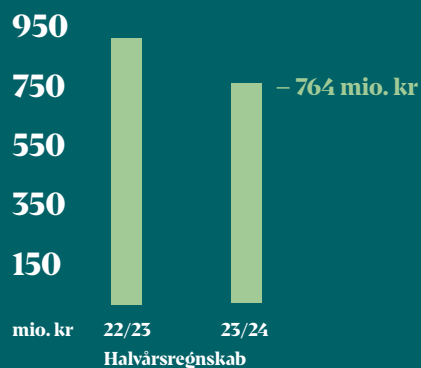
## Driftsindtjening (EBIT) stiger med 2%



## Omsætning falder 3% grundet færre slagtedyr



## Øgede finansielle omkostninger presser resultatet



# Omfattende socialplan skal hjælpe alle kollegaer i Ringsted videre

**D**et er desværre ikke første gang, at Danish Crown eller en anden dansk slagterivirksomhed har været nødsaget til at opsiges en større gruppe medarbejdere.

Derfor er der også i den gældende overenskomst for slagterområdet en aftale om, at virksomheden aktivt skal hjælpe de berørte via en socialplan, når der foretages et større antal opsigelser. Socialplanen i Danish Crown gælder for timelønnede, håndværkere og funktionærer.

Det er derfor også tilfældet i den nuværende situation, hvor slagteriet i Ringsted lukker i uge 37 og knap 1.200 stillinger nedlægges.

- Socialplanen garanterer de opsagte medarbejdere, at vi vil arbejde aktivt for at hjælpe dem videre. Selvom det er på en trist baggrund, så er det gennem årene bevist, senest i Sæby, at socialplanen er effektiv og hjælper rigtig mange kollegaer videre i enten job eller uddannelse, siger Mads Wöhlk, der er HR-direktør for slagterierne og fabrikkerne i BU Danish Crown. ●

## Socialplanens indhold

*Mandag den 13. maj blev forhandlingerne afsluttet, og på samme tid trådte socialplanen i kraft. Socialplanen bygger på en række indsatser med et fælles mål om at hjælpe den enkelte medarbejder bedst muligt videre. Indsatserne kan du blive klogere på her:*



### Individuelle samtaler

Alle berørte tilbydes individuelle samtaler med en konsulent fra jobcenteret og/eller - for funktionærernes vedkommende - en HR-medarbejder.



### Jobbank

Den såkaldte jobbank vil være åben i ni måneder. Her vil alle ledige jobs i Danish Crown være synlige, ligesom ledige jobs uden for Danish Crown også kan findes her.

I jobbanken kan den berørte også få hjælp til jobsøgningen samt hjælp og vejledning i forbindelse med kurser og uddannelse.

# Nyt job i Danish Crown

Ledige jobs i Danish Crown besættes af medarbejdere i jobbanken, der er interesserede, og som har eller kan få de nødvendige kvalifikationer med omskoling/oplæring, der også bliver tilbudt.



Får en berørt medarbejder job på en anden Danish Crown arbejdsplads, overføres ancienniteten, og den berørte modtager ikke fratrædelsesgodtgørelse.

Takker man ja til at blive genplaceret i Danish Crown, har man fire måneders fortrydelsesret, og hvis man fortryder, bliver man igen omfattet af socialplanen på samme niveau som alle andre.



Desuden er der aftalt en ekstraordinær pulje med økonomisk hjælp til medarbejdere, som ønsker at flytte for at arbejde på slagterierne i Horsens, Blans, Herning eller Rønne.



Jobbanken kan tilbyde flyttegodtgørelse eller kørselstilskud over en periode på fire måneder.



Medarbejderne i Ringsted har også mulighed for at blive skrevet op til ansættelse på anlægget i Vejen, der forventes at starte op i løbet af 2025.



## Kalender for messer og busture

Tirsdag 11. juni

### INTERN JOBMESSE - DANISH CROWNS SLAGTERIER

Medarbejderne i Ringsted inviteres til en jobmesse, hvor repræsentanter fra slagterierne i Horsens, Blans og Herning fortæller om mulighederne for job hos dem. Messen afholdes i et telt ved slagteriet i Ringsted.

Tirsdag 18. juni

### UDDANNELSESMESSE - SJÆLLANDSKE UDDANNELSESSTEDER

Medarbejderne i Ringsted inviteres til en uddannelsesmesse, hvor sjællandske uddannelsessteder præsenterer mulighederne for efteruddannelse og kurser. Messen afholdes i et telt ved slagteriet i Ringsted.

Tirsdag 25. juni

### BUSTUR OG BESØG PÅ DANISH CROWNS SLAGTERIER

Medarbejderne i Ringsted inviteres sammen med deres familier på bustur, hvor de kan besøge slagterierne i Horsens, Blans og Herning. Her vil der også blive informeret om tilflytterservice i den pågældende kommune.

Tirsdag 13. - 14. august

### EKSTERN JOBMESSE - VIRKSOMHEDER PÅ SJÆLLAND OG FYN

Medarbejderne i Ringsted inviteres til en jobmesse, hvor sjællandske og fynske virksomheder kommer for at fortælle om jobmulighederne hos dem. Messen bliver afholdt i et telt uden for slagteriet i Ringsted.

# Investeringer og 300 nye arbejds- pladser på vej





## *På slagterierne i Horsens, Herning og Blans skal der tilsammen investeres cirka en kvart milliard kroner og ansættes op mod 200 nye medarbejdere for at øge produktionen. Samtidig bliver der brug for op mod 100 medarbejdere i den nye produktion i Vejen i første omgang.*

**Tekst:** Martin Christensen

**Foto:** Red Star

**D**anish Crowns medarbejdere i Horsens, Herning og Blans kan se frem til både flere kollegaer og markante investeringer i deres arbejdsplads.

Beslutningen om at lukke slagteriet i Ringsted betyder nemlig, at en væsentlig del af produktionen skal flyttes til de tre jyske slagterier, ligesom lukningen frigiver cirka en kvart milliard kroner til investeringer.

- Det er en hård, men nødvendig beslutning i vores bestræbelser på at effektivisere vores slagteri-setup og øge graden af forædling yderligere. Med andre ord skal vi fastholde Horsens' position som flagskib i vores branche og generelt give de tre anlæg et løft for at øge produktionen og forbedre arbejdsmiljøet, siger Jesper Sørensen, der er produktionsdirektør for griseslagterierne i Danish Crown.

### **De tre jyske slagterier vokser**

Konkret skal der investeres mere end 100 mio. kr. i slagteriet i Horsens, ligesom man mangler at ansætte 20 medarbejdere udover de allerede knap 130 nye medarbejdere, der er blevet ansat det seneste halve år. Investeringerne skal blandt andet øge slagtekapaciteten og opdatere udbeningen og pakkeriet.

På slagteriet i Herning skal der ansættes op mod 100 nye medarbejdere de kommende måneder, så slagteriet kan håndtere op til 10.000 grise mere om

ugen. Det kræver investeringer på mere end 60 mio. kr. i ny teknologi, så Herning kommer til at spille en endnu mere central rolle i at kunne sælge flere ferske og forædlede produkter til detailhandlen og foodservice.

- Det er på en trist baggrund, men det er positivt for slagterierne i Horsens og Herning, fordi vi har udsigt til flere grise og dermed mere arbejde. Det bekræfter, at de to anlæg spiller en nøglerolle i Danish Crowns fremtidige setup, og de markante investeringer sætter to streger under, at det er arbejdspladser i udvikling, siger Jesper Frandsen, der er fabrikschef i Horsens og fungerende fabrikschef i Herning.

I Sønderjylland skal slagteriet i Blans også ansætte op mod 100 nye medarbejdere for at kunne håndtere flere grise. Samtidig kan slagteriet se frem til investeringer på minimum 100 mio. kr. over de kommende to år. Det skal være med til at underbygge Blans' nøglerolle i at levere til baconfabrikken i Rochdale.

- Det understreger, at Danish Crown ser vores slagteri spille en nøglerolle i fremtidens setup. At vi tilmed kan se frem til mere arbejde lige om lidt understreger, at fremtiden for slagteriet i Blans ser lys ud, siger Søren B. Jensen, der er fabrikschef på slagteriet i Blans.

### **Sløret for planerne i Vejen løftes**

Som en del af fremtidens setup tager Danish Crown nu også hul på arbejdet

med at bygge en produktion op i Vejen. Det gør vi ved at investere et trecifret millionbeløb over de næste tre år i de 14.000 kvadratmeter bygninger, vi købte sidste år.

Ifølge produktionsdirektør Jesper Sørensen er der to helt centrale grunde til at starte produktion i Vejen. For det første kan produktionen bygges op efter nye og mere effektive principper, og samtidig vil det løse de pladsudfordringer, der er på koncernens slagterier.

Fabrikken vil fra start beskæftige op mod 100 medarbejdere, men på sigt er det planen, at det tal skal mere end fordobles.

- Vejen er en del af vores plan for at fastholde vores position som den mest toneangivende fødevarer virksomhed med fokus på kød i Europa. Fabrikken vil blive bygget op efter et nyt tankesæt, hvor arbejdsmiljø, effektivitet og kundernes behov går op i en højere enhed, som samtidig ligger ideelt placeret geografisk i forhold til vores slagterier, så logistikken også kan udføres effektivt, siger Jesper Sørensen.

Forhåbningen er at kunne starte produktion op inden årets udgang, men leveringstider på det nødvendige udstyr og tilladelser kan betyde, at det først bliver i 2025. ●

# Fersk gris: Nyheder og optimering af sidste års succeser skal sætte fut under grillsæsonen

*Der er landet flere grillnyheder af gris ude i den danske detailhandel, men for fersk-kategorien i BU Danish Crown har det største fokus til årets grillsæson været at superoptimere sidste års sortiment, der var med til at skabe et rekordår målt på volumen.*

**Tekst:** Martin Christensen

**Foto:** Danish Crown

**M**ens sneen og frosten lagde sig over Danmark i vintermånederne, arbejdede fersk-kategorien i BU Danish Crown frem mod årets grillsæson, som nu for alvor har meldt sin ankomst med pænt grillvejr.

René Krabbe, der er Senior Category Manager i fersk-kategorien, fortæller, at man til årets grillsortiment af fersk gris til den danske detailhandel har forsøgt at bygge videre på det gode kategori-arbejde, der er blevet etableret.

- Sidste års grillsæson var en regnfuld en af slagsen, så at vi alligevel formåede at sælge rekordstore mængder, vidner om, at sidste års salgsarbejde, sortiment og strategi var rigtig stærk. Så vi har haft fokus på, hvordan vi kunne superoptimere på sidste års arbejde og supplere vores sortiment med enkelte nye produkter og øge vores dominans i kølediskene, siger René Krabbe.

## **Pølser, fars-sticks og grillklare stege**

Man har dog ikke blot kopieret sidste års sortiment. Der er kræset for marinaderne på nogle af produkterne, og der er blevet arbejdet med udstillingen af produkterne i tæt samarbejde med salg og kunderne.

I udviklingen af nye produkter har fokus været på b.l.a. pølserne. Der er blevet udviklet nye

salsiccia- og chorizopølser, to nye lammetarmspølser med bacon og hvidløg, og så har man videretænkt sidste års succesfulde burgerbøf af gris, hvor man har brugt en lignende krydret fars til at lave såkaldte bacon cheddar sticks.

Derudover satser man i år på en grillklar ribbensteg med sydesalt og urter.

- De seneste år er markedet for ferske pølser vokset markant i takt med, at forbrugerne har fået øjnene op for den gode kvalitet, ferske pølser har. Det forsøger vi at drage fordel af og satser endnu mere på det i år. Og så håber vi, at vores arbejde med stege til grillen bliver taget godt i mod af forbrugerne, så vi kan få endnu flere til at spise noget så simpelt som en færdigkrydret ribbenssteg, der passer perfekt til nyopgravede kartofler og en sommersalat, siger René Krabbe.

## **Tror på stærk grillsæson**

Selvom forventningerne til de nye produkter er høje, understreger René Krabbe, at de forventer, at det helt store salg ligger i de klassiske udskæringer af gris såsom koteletterne med diverse marinader.

- Vi forventer os meget af dette års grillsæson. Vi har sjældent stået bedre ude i butikkerne med et bredt udvalg af produkter i flere af de danske detailkæder, så hvis vejret i løbet af sommeren bare er lidt bedre end sidste år, så har vi rigtig gode forudsætninger for at levere en stærk grillsæson, siger René Krabbe. ●



Tekst: Søren Eibye Svenstrup

Foto: Danish Crown



# Beefs grill- sortiment skal vinde både hverdag og weekend

*Danish Crown Beef lancerer sommerens grillsortiment med stort fokus på den gode smag, convenience og den rigtige pris for forbrugerne.*

**D**et har allerede været rigtigt sommervejr, og mange danskere har fundet grillen frem. Danish Crown Beef har derfor lanceret sit grillsortiment, som findes i et bredt udsnit af dansk detailhandel.

Produkterne er mange af de kendte oksekødsprodukter i form af både bøffer, steaks og stege, men der er også et par nyheder på programmet. Men særligt er sortimentet centreret omkring den gode smagsoplevelse og et prispunkt, som forbrugerne kan være med på.

- Vi vil vinde grillmåltidet, både når danskerne griller i hverdagene og i weekenden. I hverdagene er det måske mere spontant, når mange griller, mens det til

weekenden er mere planlagt og med et større fokus på det rigtigt gode kød, siger Jacob Snog Ærenlund, der er marketingsansvarlig i Danish Crown Beef.

## **Nyheder og klassikere**

Han fremhæver blandt andet det nye produkt flapsteak, som er lanceret til denne sæson. Det er oksebavette, der er skåret i tyndere stykker, og som passer perfekt til grill.

Dertil har Danish Crown Beef også lanceret en slider af Burger Boost, som også findes i flere danske supermarkeder, ligesom produktet Herregårdsbøffer og hakkebøf med BBQ-krydderi er nyheder. Fra sidste års sortiment er det gængsere som marinerede kalvesteaks, kantkrydre-

de hakkebøffer, kalvesticks og flanksteak, som er et hit for mange danskere til sommerens grillaftener.

- Vi oplever en begyndende betalingsvilighed igen for oksekød, men forbrugerne er stadig opmærksomme på prisen især i hverdagen. Så vi skal magte begge dele, men det er særligt i hverdagen, at vi skal vinde forbrugernes gunst, siger Jacob Ærenlund.

Han tilføjer, at det også har været vigtigt, at grillsortimentet passer ind i de pakkertilbud, som mange supermarkeder arbejder med, hvor forbrugerne kan sammensætte et tilbud ud fra flere kødpakker eller kødtyper. ●

# Danish Crown er klar til OL som dansk olympisk partner

*Denne sommer er Danish Crown både madpartner, når folkeskolebørn over fire dage skal hygge sig med idræt til Skole-OL, og vi er dansk olympisk partner med Team Danmark og DIF, når der er OL i Paris.*



TEAM DANMARK



Stolt Dansk Olympisk Partner

**N**år de danske atleter i slutningen af juli og i august skal dyste om de eftertragtede medaljer ved OL i Paris 2024, er det med Danish Crown som stolt dansk olympisk partner for Team Danmark og DIF (Dansk Idrætsfor-ening).

Vi ved, at mad kan gøre en forskel. Det betyder blandt andet, at Danish Crown har haft flere af de olympiske atleter i køkkenet sammen med vores kok og Team Danmark ernærings ekspert for at lave forskelligt mad med fokus på variation og ernæring, som selvfølgelig er et afgørende parameter i elitesport, hvor det er de mindste procenter, der kan afgøre, om det ender med medaljer til OL eller ej.

Tim Ørting Jørgensen, medlem af direktionen og øverst ansvarlige direktør for BU Danish Crown, glæder sig over partnerskabet med Team Danmark og DIF, hvor

Danish Crown det seneste år har kunnet sætte fokus på god og balanceret kost til både børn og unge og til topatleter.

- Mad og kost er vigtig for både børn, der har aktive hverdage, og for eliteudøvere, der konkurrerer på allerhøjeste niveau. Derfor var det oplagt for os at indgå dette partnerskab, hvor vi kan inspirere både topatleter og almindelige danskere til at sammensætte en balanceret kost, der både smager godt og rummer de proteiner, de har brug for, siger Tim Ørting Jørgensen.

### **To gange OL denne sommer**

Som en led i vores partnerskab er Danish Crown en del af kampagnen Ingen vinder alene. Kampagnen sætter fokus på, hvordan vi i Danmark har et stærkt foreningsliv og nogle stærke idrætsklubber- og foreninger, der sammen med baglandet har givet værdier som fællesskab, samarbejde, dedikation og vilje videre til de atleter, der til sommer skal kæmpe om medaljer til OL. For ingen vinder alene.

Ingen vinder alene-kampagnen kommer til at køre på højtryk under OL, hvor Danish Crown er med som dansk olympisk partner. Samtidig er Danish Crown madpartner på DIF Skole-OL i juni, hvor 4.-8. klasser over fire dage skal styrke fællesskabet gennem sjove og spændende idrætsoplevelser i Billund.

Selvom der naturligvis vil være mest opmærksomhed forbundet med OL i Paris 2024, er det netop det dobbelte fokus på både eliteudøvere og børn og unge, som har været vigtigt for Danish Crown i partnerskabet med Team Danmark og DIF.

- Vi var også en del af Skole-OL i 2023, og det var fantastisk at se, hvordan så mange børn og unge hyggede sig gennem idrætten i flere dage. Vi ved fra undersøgelser, at der desværre er mange børn, som ikke får nok at spise i løbet af en aktiv dag. Med vores engagement i Skole-OL ønsker vi at inspirere børn til at få mere madglæde og mere madmod, så de får brændstof nok til at have en fed dag, siger Tim Ørting Jørgensen. ●

## Tim Ørting Jørgensen

BU Danish Crown, Randers



Mine  
bedste  
OL-minder



### Hvad er dit bedste OL-minde?

Da Pernille Blume sensationelt vinder guld til Danmark i 50 meter fri-svømning i Rio i 2016.

Hun tror ikke selv på det og over-præsterer så. Wauw. Og da Viktor Axelsen slår Chen Long i 2 sæt i OL-finalen i Tokyo 2020 og bryder grædende sammen. Meget rørende.

### Hvad glæder du dig mest til ved årets OL?

Jeg glæder mig til at følge en masse sportsgrene, som jeg ikke ser så meget i dagligdagen. Og til at se atleterne reagere på både sejre og skuffelser. De har investeret årevis af træning og skal toppe lige dér. Så hvordan håndterer de det, når alting lykkes – og når det ikke gør. Det er interessant at se.

### Hvem er dine danske yndlingsatleter, du glæder dig til at følge?

Jeg er stolt over, at vi i Danish Crown er dansk OL-partner, så jeg hepper selvfølgelig på alle de danske atleter.

Men særligt glæder jeg mig til at følge Cecilie Uttrup Ludwig, der er tilbage efter et grimt styrt i februar. Hun har en virkelig smittende energi, som jeg synes, er rigtig fed.

Foto: Khan Tariq Mikkell/Ritzau Scanpix

## Henrik Redmond

BU Danish Crown, Vejle

### Hvad er dit bedste OL-minde?

I Beijing 2008, da Jonas Warrer og Martin Kirketerp vandt en utrolig sejr i 49'er sejlads, hvor de i finalen sejler i den kroatisk båd, som de "lånte", da deres egen båd gik i stykker kort inden starten. Og sejr-billederne i TV, som viste en helt ekstraordinær vilje til sejr.

### Hvad glæder du dig mest til ved årets OL?

Jeg glæder mig især til håndbold og roning. Men svømning er også spændende at følge med i.

### Hvem er dine danske yndlingsatleter, du glæder dig til at følge?

Det danske herre- og kvindehåndboldhold, samt roning i 2er, 4er, 8er.



Mit  
bedste  
OL-minde

Foto: Claus Bech/Ritzau Scanpix

## Ivan Schmidt

Danish Crown Beef, Holsted

### Hvad er dit bedste OL-minde?

Her tænker jeg klart på to discipliner, håndbold og cykelløb, - hvor minderne går tilbage på kvindernes sejrsgang til OL ved flere lejligheder og så på Jacob Fuglsangs sølvmedalje til linjeløbet

### Hvad glæder du dig mest til ved årets OL?

Jeg glæder mig til at følge håndboldlandsholdet for både kvinder og mænd, som jo begge er kvalificeret og så landevejssløbet i cykling. Jeg synes, det er enormt spændende, da den taktiske vinkel indenfor begge sportsgrene bliver mere og mere afgørende. Og så at se den fantastiske forberedelse, de har lavet gennem mange år, folde sig ud.

### Hvem er dine danske yndlingsatleter, du glæder dig til at følge?

Det bliver igen indenfor samme kategori: Lad os se om Mikkel Hansen får sit sidste OL med inden "pensionen". Det synes jeg, han har fortjent. Han er en fantastisk ambassadør for sporten og for Danmark. Men generelt nyder jeg meget at se, når håndboldholdet blomstrer og folder sig ud - jeg har kæmpe respekt for dem som individer og hold.



Mine bedste OL-minder

Foto: Finn Frandsen/Politiken/Ritzau Scanpix og Eric Gaillard/Reuters/Ritzau Scanpix

## Mie Hansen

DAT-Schaub, København

### Hvad er dit bedste OL-minde?

Jeg har mange gode OL-minder, men to skiller sig særligt ud. I 2012 var jeg så heldig at opleve den enestående sportsfest i London. Fællesskabet, som OL skabte, var helt fantastisk. Men mit allerbedste OL-minde er fra 2016, da det danske herrelandshold i håndbold vandt OL-finalen. Min storebror er en del af landsholdet, og jeg må erkende, at det bragte en lille tåre frem, da jeg så ham og hans holdkammerater stå øverst på podiet, mens den danske nationalmelodi spillede, og Dannebrog steg til tops.

### Hvad glæder du dig mest til ved årets OL?

Jeg ser særligt frem til åbningsceremonien, hvor atleterne skal sejle seks kilometer ned ad Seinen, mens de hyldes af mere end en halv million tilskuere i de parisiske gader. Franskmandene har også valgt at afvikle mange sportsgrene ved deres mest berømte monumenter og steder. Derfor glæder jeg mig til at se cykelløb på Champs-Élysées, triatlon under Eiffeltårnet og ridesport på Versailles-slottet. Som stor sportstosse glæder jeg mig generelt til at følge mange sportsgrene, men jeg synes, det er en genistreg, at Frankrig bruger værtskabet til at fremhæve Paris' historie og smukke arkitektur.

### Hvem er dine danske yndlingsatleter, du glæder dig til at følge?

Jeg glæder mig meget til at følge de danske håndboldlandshold i Lille, lige uden for Paris. Jeg har været så heldig at få billetter til flere af herrernes kampe sammen med min familie, så vi kan opleve legene helt tæt på i år. Derudover ser jeg særligt frem til atletik, som for mig virkelig emmer af OL-stemning. Jeg får næsten gåsehud bare ved tanken om finalen i 100 meter løb. Jeg må også indrømme, at jeg altid synes, det er stort at se det amerikanske baskethold spille; de må være definitionen på ægte sportsstjerner.

Foto: Sisse Stroyer/Her Og Nu/Ritzau Scanpix og Jens Dresling/Politiken/Ritzau Scanpix



Mine bedste OL-minder





## Laurids Christiansen

BU Danish Crown, Horsens

### > Laurids har selv løbet maraton ved Døve-OL

#### Hvad er dit bedste OL-minde?

Rio i 2016, da det danske herrelandshold i håndbold vandt guld. Det var mod et meget stærkt fransk hold i finalen, og det var en gyser, som Danmark vandt med to mål. Jeg kan huske, at Mikkel Hansen lavede rigtig mange mål i den kamp.

#### Hvad glæder du dig mest til ved årets OL?

Jeg glæder mig meget til maratonløb. Jeg glæder mig til at følge især Kenya med Eliud Kipchoge. Han har en fantastisk løbestil og en personlig rekord på 2:01:09. Jeg fulgte ham ved OL i Tokyo i 2021, hvor han vandt guld i maraton.

#### Hvem er dine danske yndlingsatleter, du glæder dig til at følge?

Jeg glæder mig til at følge de danske håndboldlandshold, både kvinder og herrer.

Foto: Khan Tariq Mikkell/Ritzau Scanpix

## Niels Peder Nielsen

Danish Crown Beef, Holsted

#### Hvad er dit bedste OL-minde?

Jeg var selv til OL i 1972. Det var det år, OL var i München, men al sejlsport blev afholdt i Kiel, og der var jeg nede at se roing blandt andet. Men ellers kan jeg tydeligt huske den danske sejler Jesper Bank, der vandt OL-guld i 1992 og i 2000. Det fulgte jeg meget med i.

#### Hvad glæder du dig mest til ved årets OL?

Jeg er begyndt at følge meget med i cykling, så jeg glæder mig til at følge både landevejssløbene og banecykling. Nu har vi heldigvis gode cykelryttere på både herresiden og kvindesiden, så begge dele bliver spændende.

#### Hvem er dine danske yndlingsatleter, du glæder dig til at følge?

Jeg er spændt på at følge Lasse Normann Leth i banecykling. Han vandt OL-guld i 2012 og 2020. På landevejen glæder jeg mig til at se, om Mads Pedersen kan køre med helt fremme i finalen.



Foto: Søren Bidstrup/Ritzau Scanpix



## Susanne Jespersen

BU Danish Crown, Skærbæk

### Hvad er dit bedste OL-minde?

- Det må være OL i Beijing i 2008, hvor det danske dressurhold, Andreas Helgstrand, prinsesse Nathalie Zu Sayn-Wittgenstein og Anne Van Olst, vandt bronze-medalje. Eller da det Håndboldherrerne vandt OL guld i Rio i 2016.

### Hvad glæder du dig mest til ved årets OL?

Jeg er glad for OL, og ser det rigtig gerne. Jeg glæder mig særligt til at se de danske dressurryttere i aktion ved dette års OL. Jeg har høje forventninger til dem, fordi de vandt VM guld for hold i 2022. Men jeg skal helt sikkert også se håndbold.

Når der er OL, så giver det altid god stemning, og hvis vi klarer os godt, så bliver man særligt stolt af at være dansker. Det ender da også altid med, at jeg lige pludselig følger med i en sportsgren, jeg normalt ikke ser, hvis der er en dansker med, som potentielt kan vinde en medalje.

### Hvem er dine danske yndlingsatleter, du glæder dig til at følge?

Jeg glæder mig specielt til at se Cathrine Laudrup-Dufour. Hun er super god, og mine forventninger til hende er høje. Hun er nok den bedste dressurrytter, vi har i øjeblikket, hvilket også blev bekræftet for et par uger siden, da hun vandt DM dressur 2024



Mit  
bedste  
OL-minde

Foto: Andrew Milligan/AP/Ritzau Scanpix

## Anni Mørup Nielsen

BU Danish Crown, Esbjerg

### Hvad er dit bedste OL-minde?

Mit bedste OL-minde er fra OL i Brasilien 2016. Her var min søn med på det danske fodboldlandshold, og det var rigtig stort at følge.

### Hvad glæder du dig mest til ved årets OL?

I år skal jeg helt sikkert se en masse håndbold. Jeg syntes, både herrer og damer gør det fantastisk, så det glæder jeg mig til.

### Hvem er dine danske yndlingsatleter, du glæder dig til at følge?

Jeg glæder mig til at følge alle de unge mennesker og se, hvordan danskerne klarer sig.



Mit  
bedste  
OL-minde

Foto: Citypress24/Gonzales Photo/Ritzau Scanpix

# Team Danish Crown- atleter i køkkenet

*Som stolt dansk olympisk partner med Team Danmark og DIF har Danish Crown arbejdet særligt tæt med flere af de danske OL-atleter.*

*Team Danish Crown-atleterne og flere andre Team Danmark atleter har blandt andet været i vores køkken på Danish Crown Vej i Randers, hvor atleterne sammen med vores kok og Team Danmarks ernæringseksperter har lavet forskelligt mad med fokus på lækker, velsmagende og nærende mad*

**Nogle af de danske OL-atleter, Danish Crown har arbejdet særligt sammen med, er:**

*Anders Skaarup, badmintonspiller, Ida Karstoft, sprinter, Anne-Marie Rindom, sejler, Helena Rosendahl Bach, svømmer, Bastian Secher, roer, Peter Rosenmeier, bordtennisspiller, Mie Skov, padelspliller, og Katrine Heindahl, håndboldspiller, Sebastian Fini, mountainbike.*



# DAT-Schaub France fejrer OL i hjembyen med en særlig kogebo

*De Olympiske Lege bliver i år afholdt i Paris, og DAT-Schaub France glæder sig til denne festlige sportsbegivenhed.*

I slutningen af juli vil mere end 10.000 atleter indtage den franske hovedstad for at deltage i De Olympiske Lege 2024. Åbningsceremonien vil blive markeret med en spektakulær sejlads, hvor OL-atleterne sejler ned ad Seinen og officielt indleder legene i Paris.

En stor sportsfest for Frankrig, som vores franske datterselskab, DAT-Schaub France, glæder sig til.

- At sommerens Olympiske Lege finder sted i Paris, er en enorm ære for hele den franske befolkning. Det giver os ikke kun mulighed for at fremvise vores smukke by til hele verden, men også til at fejre den olympiske ånd og skabe en følelse af fællesskab blandt folk fra alle dele af kloden, siger Marion Champain, kommunikationsansvarlig hos DAT-Schaub France.

Og netop det store fællesskab, som OL udgør, vil DAT-Schaub France også bidrage til. Derfor vil de hjælpe deres kunder med at skille sig ud under denne festlige sportsbegivenhed.

- For os repræsenterer De Olympiske Lege sommerens største begivenhed, som vil have en direkte eller indirekte indvirkning på mange af vores kunder, slagterne og delikatesseforretningerne. Som deres partnere skal vi være kreative og komme med nye idéer for at hjælpe dem med at booste deres udstillingsvindue omkring temaet for legene. Derfor har vi udarbejdet en speciel "OL-opskriftsbog", så vores kunder kan finde inspiration og skille sig ud fra deres konkurrenter ved at tilbyde deres kunder specielle OL-opskrifter, siger Marion Champain.

## Speciel OL-opskriftsbog

Denne særlige OL-opskriftsbog indeholder 36 opskrifter inspireret af nogle af de lande, som deltager i legene. For eksempel kan man finde en opskrift på at lave en særlig spansk chorizo-pølse fra bunden. Opskrifterne indeholder naturligvis vores produkter i form af tarme, marinader og ingrediensblandinger.

- De Olympiske Lege i Frankrig er mere end blot en sportsbegivenhed; det er en mulighed for vores virksomhed og vores kunder at stråle. Med vores specielle opskriftsbog og kreative markedsføringsidéer er vi klar til at gøre denne sommer uforglemmelig for alle involverede, siger Marion Champain. ●

*Den særlige kogebo fra DAT-Schaub France skal hjælpe kunderne med at skille sig ud fra konkurrenterne under OL-fejringen.*



# Skærbæk fejrer 100 års jubilæum: En lille fabrik med stor betydning for lokalsamfundet

*14. maj 1924 blev første gris slagtet på slagteriet i Skærbæk.  
100 år senere, 14. maj 2024, kunne slagteriet derfor fejre et flot jubilæum.  
Det foregik med morgenbrød, højt humør, hotdogs ad libitum, tale fra  
borgmesteren blandt andre og ikke mindst kage og kolde drikkevarer.*

**P**roduktionen på slagteriet i Skærbæk blev den 14. maj stoppet en time før, så alle medarbejdere havde mulighed for at deltage i fejringen. Derudover, havde man inviteret de nærmeste naboer, pensionerede kollegaer og borgmesteren med til fejringen. For det var rigtig vigtigt for slagteriet at markere den flotte milepæl med stor stil.

- Det er helt vildt stort for slagteriet i Skærbæk at kunne fejre 100 års jubilæum. Det bringer os på landkortet. Der har været en masse omstillinger i gennem årene. Alle de ansatte er enormt fleksible og omstillingsparate, siger Susanne Jespersen, Manager, Production & Administration, Skærbæk.

Netop ordet fleksibilitet gik igen mange, mange gange i løbet af fejringen. Og så er

det da måske også hemmeligheden bag, at slagteriet nu har eksisteret i 100 år.

- Vi er en lille familie, hvor alle hjælper alle. Vi er gået meget op og ned i tid i perioder, fordi folk gerne vil slagteriet. Den fleksibilitet, vi har hernede, er unik, siger Susanne Jespersen.

## **Stor betydning i et lille samfund**

Man må ikke tage fejl af den store betydning, det har for lokalsamfundet, at have en virksomhed med 100 arbejdspladser, som oven i hatten også er lykkedes med at eksistere i 100 år.

- Det er helt særligt, at vi har en virksomhed i lille Skærbæk, som nu er blevet 100 år, og som vi har mange lokale arbejds kræfter i. Jeg synes, at man med stolthed kan sige, at man er på en arbejdsplads,

som nu har eksisteret i 100 år i Skærbæk, siger Kim Nielsen, slagteriarbejder.

Og selvom slagteriet i Skærbæk førhen har beskæftiget omkring 400 medarbejdere, stemmer Jørgen Popp Petersen, borgmester i Tønder Kommune, i vigtigheden af slagteriet i Skærbæk for lokalsamfundet.

- Vi har mange virksomheder, som er lukket over tid. Så 100 arbejdspladser er virkelig vigtigt. Vi ved alle, at det er en presset branche. Og man må sige, at man viser jo også, at man er dygtig ved at eksistere endnu, siger Jørgen Popp Petersen, borgmester, Tønder Kommune. ●



*De cirka 100 medarbejdere fik en time fri for at deltage i fejringen af jubilæet*





# Danish Crown dominerede endnu engang til DM i Skills

*Endnu engang kunne Danish Crown som den eneste virksomhed prale af at have slagterelever til DM i Skills, hvor fem slagterlever var kvalificeret. Kanpithak Pimkoksung blev dog den store vinder og løb med sejren over sine kollegaer.*

**D**er var fuld knald på Dyreskuepladsen i Roskilde, som i år lagde lokaler til DM i Skills hvor omkring 300 unge mennesker viste deres håndværk og skills frem. I alt skulle der findes 47 danmarksmestre inden for hver deres fag. En af dem hedder Kanpithak Pimkoksung. Han er til dagligt slagterelev i Horsens, men lørdag den 20. april løb han med sejren til DM i Skills 2024, så han nu kan kalde sig Danmarksmester.

- Det har været hårdt, men det har også været virkelig fedt. Det var fedt, at der var så mange mennesker. De spurgte alle sammen nysgerrigt ind til vores udskæringer, siger Kanpithak Pimkoksung.

Selvom det ikke blev til en sejr for Mille Klit Bendixen, så har det alligevel været det hele værd at være med til DM i Skills.

- Det har været sjovt, men jeg har også været presset. Det har været fedt at udfordre mig selv. Og så er det en god øvelse til svendeprøven, hvor folk også står og kigger mig over skulderen, siger Mille Klit Bendixen.

## Stolte lærlingeansvarlige

Heine Johansen er elevansvarlig for Mille Klit Bendixen og Mille Marie-Louise Thorsted Waldstrøm, og han har været en stor del af forberedelserne frem mod DM i Skills. I Roskilde måtte han til gengæld stå pænt på sidelinjen og være moralsk støtte og sørge for, at de følte sig trygge.

- Det betød rigtig meget for mig, at se Mille og Mille oppe på scenen. Jeg er helt vildt stolt af dem. Det var der, de fik lov til at vise det, de har brugt de seneste tre måneder på at forberede sig på. Det har været nogle fantastiske dage, siger Heine Johansen. ●

## DELTAGERE DM I SKILLS

Mille Klit Bendixen, Herning  
Mille Marie-Louise Thorsted Waldstrøm, Herning  
Kanpithak Pimkoksung, Horsens  
Max-Emil Jensen, Blans  
Christian Jørgensen, Ringsted





# Nye investeringer er med til at løfte fabrikken i Sdr. Felding

*Investeringer for 25 mio. kr. inden for de seneste to år har givet Sdr. Felding et godt løft. Både nye maskiner og forbedringer i arbejdsforhold er kommet godt undervejs, fortæller fabrikschef Preben Holm Jensen.*

Lokalerne er blevet større, og helt nye maskiner er i fuld gang med at producere. Det er blot nogle af de meget synlige forbedringer på Danish Crown Beefs fabrik i Sdr. Felding. Her arbejder 95 medarbejdere i produktionen på at lave produkter til de danske detailkunder.

Senest har fabrikken købt maskiner til to nye burgerlinjer samt investeret i et nyt setup og maskiner til hakning af alle hakkekødsprodukter. Disse maskiner er en del af de løbende forbedringer, som de seneste år er lavet i fabrikken. Over de seneste to år er der investeret 25 mio. kr. i Sdr. Felding, og det betyder nu, at fabrikken står et rigtigt godt sted, og produktionen er gearret til de krav, som detailkunderne stiller Danish Crown Beef.

- Vores seneste investeringer i nye maskiner er med til at øge og effektivisere produktionen. Blandt andet kan vi nu klare 120 bakker i minuttet på en af vores linjer. Det er et stort skridt frem og sikrer, at vi kan tage større mængder og holde produktionsprisen nede, siger fabrikschef Preben Holm Jensen.

Sammen med fabrikkens skinpack-anlæg, som blandt andet på en uge har lavet 140.000 enheder til en kampagne hos en af de store danske detailkunder, er de nye maskiner med til at sikre, at fabrikken står rigtig stærkt.

- Jeg mener, at vi står et meget bedre sted, hvor vi er mere fleksible og omstillingsparate i forhold til behov og ønsker. Vi har skabt den tonnage, der skal til, og vi har medarbejdere i aktion på dag-, aften- og weekendhold. Så vi er bemanded 107 timer om ugen, ligesom vi har en flok gode medarbejdere, som også har været i gang med at omstille sig til en hverdag med ny teknologi, siger Preben Holm Jensen.

## Fremgang i CHECK

Fabrikschefen peger på, at medarbejderne også har taget godt imod forbedringerne, hvilket den seneste CHECK-måling viser, hvor fabrikken på mange områder gik meget frem. Samtidig viser flere medarbejdere lyst til at tage mere ansvar.

- Vi har fået skabt en god synergi, hvor flere er klar til at tage det næste spring. Det har været rigtig vigtigt for mig. Det er afgørende, at vi har en god hverdag, hvor vi har det godt og kan koncentrere os om det, der er opgaven. Det er bare et plus, at vi har fået bredt ansvar ud på flere. Vi har været på en god rejse, hvor vi gerne vil udvikle os mere, og det smitter positivt af hele vejen rundt, fortæller Preben Holm Jensen. ●



# DAT-Schaub



## Milepæle og anekdoter: Jan Roelsgaard har 35-års jubilæum i DAT-Schaub

*Den 1. maj 1989 fik Jan Roelsgaard udleveret sit adgangskort til DAT-Schaub. Han startede som direktionsassistent for den daværende administrerende direktør Lindy Munkholm, indtil han i 2002 overtog CEO-posten.*

*I dag kan han fejre sit 35-års jubilæum i DAT-Schaub, og i den anledning har vi taget en snak med ham om DAT-Schaub og gode anekdoter fra de seneste 35 år.*



### **Kan du huske din første dag i DAT-Schaub?**

Ja, det kan jeg godt. På min første arbejdsdag var jeg i Esbjerg, fordi jeg ønskede at få et indblik i, hvad vi egentlig lavede. Derfor startede jeg på slagteriet med at sætte maver på spyd. En uge senere deltog jeg i IFFA-messen i Frankfurt, hvor jeg fik mulighed for at møde alle vores forretningsforbindelser. Derefter deltog jeg i velkomstmiddagen hos ENSCA (European Natural Sausage Casings Association), før jeg rejste hjem. Så var jeg officielt i gang.

---

### **Kan du huske din første store opgave for DAT-Schaub?**

Da jeg startede, blev der kun produceret i Danmark, men det var alt for dyrt, så vi skulle finde et andet sted. Derfor blev jeg sendt til Portugal for at udforske forskellige muligheder. Jeg brugte nogle uger på at køre rundt og se på løsninger. Under dette søgearbejde fandt vi et tarmfirma, som stod til salg, og dette firma udgør i dag vores produktion i Porto. Herefter lukkede vi desværre vores afdeling i Glostrup og flyttede produktionen til Porto. Det var min første store opgave for DAT-Schaub.

---

### **Kan du nævne nogle milepæle, der har været afgørende for din karriere og virksomhedens udvikling?**

For mig er den største milepæl, da vi blev opdelt i 2002 og blev et selvstændigt tarmfirma. Før opdelingen var DAT-Schaub blevet til en virksomhed bestående af tre divisioner: tarme, kødeksport og Emborg. I 2002 blev det besluttet at opdele DAT-Schaub i tre separate enheder. Tarmafdelingen blev et selvstændigt selskab, og jeg fik rollen som administrerende direktør. Det var en stor milepæl for mig, da jeg før dette var direktør for tarmafdelingen, men efterfølgende blev jeg den administrerende direktør for hele selskabet.

---

### **Er der noget, du er særlig stolt af gennem dine nu 35 år i DAT-Schaub?**

Jeg er stolt af, at vi har formået at vokse og har kunnet integrere så mange selskaber på en meget succesfuld måde. Mange mente, at det var umuligt at have medejere, og at det altid var bedre at eje 100 procent af et selskab. Men den model, vi har udviklet, har virkelig vist sit værd. Vi har stadig medejere, men mange har efterhånden solgt deres aktier til os, og de arbejder næsten alle stadig hos os i dag. Det har været en stor succes, og vi har, 7-9-13, heller ikke oplevet, at nogle har snydt os.

---

### **Er der noget du ville gøre om, hvis du havde muligheden for det?**

Hvis jeg sagde nej, ville det være en løgn. Selvfølgelig er der ting, jeg ville gøre om, men jeg har altid levet efter livsfilosofien: "der Schnee von gestern" – sneen fra i går er smeltet. Når du har truffet en beslutning og ført den ud i livet, kan du ikke lave den om. Det handler om at få det bedste ud af situationen og måske tilpasse undervejs, men det nytter ikke noget at ærgre sig over beslutningen. Hvis man ikke laver fejl, har man ikke prøvet noget nyt, og fejl kan også være gode lærepenge.

---

### **Nu har du været her i 35 år. Hvordan vil du beskrive DAT-Schaub, og hvad betyder virksomheden for dig?**

DAT-Schaub er befolket med en masse mennesker, der brænder for tarmbranchen. Når jeg står op om morgenen, er jeg ikke i tvivl om, at de mennesker, der er mødt på arbejde, gør deres bedste. Vi arbejder i en nichebranche, hvor mange knokler både for deres eget selskab og for gruppen, og alligevel er der aldrig nogen, der beklager sig. DAT-Schaub består af fantastiske medarbejdere, som ofte vil gå igennem ild og vand for firmaet og deres kolleger. På det personlige plan har jeg mødt mange fantastiske og dygtige mennesker og har oplevet mange steder i verden, som få andre har. Der er næsten ikke det sted eller de situationer, som jeg ikke har været i. Alt dette er jeg meget taknemmelig for.

---

### **Kan du fortælle om en eller flere af de mange sjove stunder, du har haft på din DAT-Schaub-rejse?**

Før i tiden gik vi altid i skjorte og slips på kontoret, og en dag var jeg ude for at makulere noget papir. Makulatorens sad oven på en skraldespand, og da jeg bøjede mig ned, røg mit slips ind i makulatorens. Så begyndte den at trække mig nedad med et "tjok tjok tjok". Jeg tænkte, at nu ville jeg snart blive "barberet", men jeg fik gjort modstand, og pludselig knækkede slipset. Jeg stod tilbage med en ekstrem stram slipseknude og en nærdødsoplevelse. Jeg var helt forfjamsket og måtte straks fortælle alle om det. Dagen efter havde sikkerhedsrepræsentanten og nogle kolleger været ude og handle, og de gav mig et brev, hvor der stod, at jeg for fremtiden ikke måtte bære slips på arbejdet. I stedet havde de købt en butterfly til mig. Det var virkelig skægt. Det er en af de episoder, man normalt kun ser i film.

---

### **Hvor ser du DAT-Schaub om ti år?**

Jeg håber og tror, at DAT-Schaub stadigvæk vil være en af de dominerende virksomheder i tarmbranchen. Efter 35 år hos DAT-Schaub har jeg personligt oplevet vores medarbejders dedikation og høje faglighed. Deres passion for virksomheden er tydelig. I løbet af disse år har vi også oplevet enorm støtte fra vores ejere, de danske landmænd, som har investeret i vores vækst og udvikling. Med fortsat støtte fra dem og vores medarbejders vedvarende indsats vil DAT-Schaub uden tvivl forblive en dominerende spiller i branchen.

---

### **Hvordan er det at være direktør i DAT-Schaub på godt og ondt?**

Jeg tror, jeg har en vis evne til at kunne "tage hatten af og hænge den på knagen", når jeg kommer hjem. Selvom jeg indimellem har ligget søvnløs, har jeg en god evne til at distancere mig fra arbejdet og dets ansvar. Til gengæld kan jeg finde på at ringe til hvem som helst, hvis der opstår noget vigtigt klokken 22 om aftenen. De ved så også, at det er alvor.

At have været et sted i 35 år betyder, at man holder af det, og det har været sjovt mindst 95 procent af tiden. DAT-Schaub har næsten været en større del af mit liv end min egen familie til tider. Men selvom jeg har rejst meget, sørgede jeg altid for, når jeg var hjemme, at forlade kontoret klokken 16, så jeg kunne være sammen med min familie.

---

# I Aalborg tester de om affaldet er guld værd, og om det kan bruges til mere

*Et nyt pilotprojekt på proces-fabrikken i Aalborg skal finde ud af, om vi kan blive endnu bedre til affaldshåndtering, så vi kan spare penge og genanvende mere af affaldet.*

**N**år man laver fødevarer, er der naturligvis affald i forbindelse med produktionen på vores fabrikker. Det affald sorteres, bliver hentet og i størst muligt omfang genanvendes det til nye ting.

Men kan vi sortere vores affald smartere på fabrikkerne, så vi både sparer penge, når det bliver afhentet, og samtidig sorterer det bedre, så det i højere grad kan genanvendes? Det skal et pilotprojekt på Danish Crown proces-fabrikken i Aalborg finde ud.

- Affaldshåndtering er en naturlig del af vores produktion, og vi går allerede meget op i at optimere bedst muligt i forhold til økonomi og genanvendelse. Nu har vi indgået en aftale med Waste Group Danmark, som skal kigge alt vores affaldshåndtering på Aalborg-fabrikken igennem, siger Karina Dannevang Hjerrild, fra Group Procurement i Danish Crown.

## Skal både rode i skraldespande og i fakturaer

Waste Group Danmark er et konsulentfirma, der rådgiver og optimerer om affaldshåndtering for mange forskellige virksomheder.

Bogstaveligt talt skal Waste Group Danmark rode vores skraldespande og containere igennem på fabrikken i Aalborg for at blive klogere på, hvordan vi sorterer affaldet i dag. Til at starte med er konsulenterne dog begyndt at kigge fakturaer og aftaler i forbindelse med afhentning af affald igennem.

- Vi betaler penge for at få afhentet de fleste typer affald, og andet "affald" får vi penge for. Det kan f.eks. være jern. Her hjælper Waste Group Danmark med at kigge aftaler igennem for at se, om vores priser er på markedsniveau. Dernæst begynder arbejdet med at kigge på

selve sorteringen af affaldet, siger Karina Dannevang Hjerrild.

## Læring kan forhåbentlig komme alle fabrikker til gode

Per Alan Jensen, der er produktionsdirektør for Food Processing i BU Danish Crown, glæder sig over pilotprojektet i Aalborg og er spændt på, om konsulenterne kan finde optimeringer, der batter. Og hvis der er noget at komme efter, kan initiativerne forhåbentligt spredes ud til de andre proces-fabrikker.

- Der er blevet lavet en god aftale med Waste Group Danmark, og når guleroden for os er, at vi kan spare penge, og vi samtidig kan genanvende mere af vores affald, så er det en ren win-win for os. Så mit håb er, at læringen af pilotprojektet bliver god og kan føres videre på de andre proces-fabrikker, siger Per Alan Jensen. ●



# Ny ejerform skal sikre stabile leverancer

*Danish Crowns repræsentantskab har vedtaget en ny ejerform, hvor smågriseproducenter kan blive andelsejere. Dermed bindes værdikæden sammen helt fra soen, og det skal sikre stabile leverancer til slagterierne.*



**H**vis en smågriseproducent melder sig ind som andelsejer i Danish Crown, kan vedkommende nu få andel i virksomhedens restbetaling samt blive medejer af de værdier, som Danish Crown udgør. Til gengæld skal vedkommende levere en aftalt mængde smågrise med en binding på 12 mdr.

- Det er bestyrelsens ubetingede mål at samle de andelsejere, der vil sikre stabile leverancer til vores fælles virksomhed. Danish Crown er selskabet for dem, der vil tage ansvar for den danske værdikæde og tror på vores strategi om at gå fra at være råvareleverandør til hele verden til at være en førende fødevarer virksomhed i Europa med fokus på forædling, siger bestyrelsesformand Asger Krogsgaard.

- Med modellerne for et smågrise-andelsejerskab skaber vi rammerne for et forpligtende samarbejde mellem smågriseproducent, slagtegriseproducent og slagteri – en slags integratormodel – som kan være med til at sikre alle parter mod de drastiske udsving, der indimellem rammer markederne, siger Asger Krogsgaard.

Der er flere måder for en smågriseproducent at få del i restbetaling og ejerskab, men fælles for dem alle er, at det kræver 12 måneders binding. Det vil give Danish Crown et bedre overblik over den mængde grise, vi skal slagte på årsbasis til glæde for både andelsejere og medarbejdere.

- Målet er, at mere end 90 pct. af vores grise skal komme fra enten integrerede

producenter eller smågriseandelsejere, så vi på den måde altid vil kende vores mængder 12 måneder frem. Det vil give os mulighed for at sætte slagtekapaciteten meget præcist til det antal grise, og dermed vil slagterierne kunne drives mere effektivt, og medarbejderne vil få mere stabilitet i leverancerne, siger Nicolaj Nørgaard, der er direktør for Ejerservice i Danish Crown.

Smågriseproducenter kan blive en del af Danish Crown som smågriseandelsejere fra d. 1. juli. ●



# Er du Danish Crowns bedste til Partners?

Den 14. september afholdes der Danish Crown PARTNERS-turnering i idrætscentret Medius Holsted.

**D**et startede med, at Niels Peder Nielsen, som er gårdmand i Holsted, går til PARTNERS-turneringer i sin fritid. Han synes, det kunne være sjovt med en turnering i Danish Crown-regi.

Det har resulteret i en landsdækkende PARTNERS-turnering i Danish Crown, som afholdes den 14. september i idrætscentret Medius Holsted.

Alle medarbejdere i Danish Crown er velkomne.

Det koster 450 kroner pr. par, og man må gerne deltage sammen med en ven, der ikke arbejder hos Danish Crown. Det vigtige er, at blot en fra parret er Danish Crown-medarbejder.

Der er morgenmad, frokost i form af burgere fra en Danish Crown food truck, kaffe, kage og slik med i prisen.

Og så er der utrolig gode præmier på spil:

**1. præmie:**

Gavekort á 10.000 kr. til Bravo Tours

**2. præmie:**

Kontant gavekort af 5.000 kr. sponsoreret af Elektriker Løsninger

**3. præmie:**

Kontant gavekort á 2.500 kr. sponsoreret af Wetter Transport

**4. præmie:**

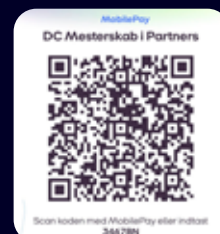
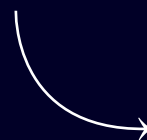
To gavekort til Restaurant Flammen

Turneringen starter klokken 10.00, men der er morgenmad fra klokken 9.00. Finalen forventes at blive spillet omkring kl. 17.

Hvert par er garanteret minimum to spil i de indledende runder, inden turneringen går ind i en knockout-fase.

Tilmelding foregår ved at sende en mail til Niels Peder Nielsen med jeres navne på npnil-ler@icloud.com. Husk at skriv navnet på begge spillere. Der er et maksimum på 128 tilmeldte par, og du skal også betale på forhånd via Mobilepay, hvor du skriver jeres navne i teksten (se QR-kode herunder).

Tilmeldingsfrist er den 1. august, så skynd dig at find en makker og få jer tilmeldt!





Tekst: Louise Støhs | Foto: Danish Crown

# Danish Crown forsvare kødets plads på tallerkenen ved Madens Folkemøde

*Når Madens Folkemøde løber af stablen den 31. maj - 1. juni, er det med Danish Crown på partnerlisten.*

**F**or femte gang holdes Madens Folkemøde i idylliske omgivelser ved Engestofte Gods på Lolland, og igen i år er Danish Crown at finde til Madens Folkemøde, og denne gang gælder det også på partnerlisten.

- Madens Folkemøde er omdrejningspunkt for nutidens og fremtidens fødevarer, og derfor er det afgørende for en fødevarer virksomhed som Danish Crown at være synlig og deltage aktivt i debatterne om dette. Vi har samtidig valgt at blive partnere på Madens Folkemøde, fordi det er et event, hvor vi har mulighed for at komme i dialog med en lang række af vores interessenter på en konstruktiv og kosteffektiv måde, siger Theis Brøgger, Kommunikationsdirektør i Danish Crown.

De besøgende ved Madens Folkemøde kommer til at kunne nyde godt af flere lækre Danish Crown produkter. Danish Crown er nemlig både tilstede med en burgerbod, hvor man kan købe burgere med vores Burger Boost-bøffer. Derudover

er Dyrbar.dk repræsenteret med en stand, hvor de besøgende både kan smage på kødet og købe deres favoritter med hjem. Samtidig bispiser Danish Crown alle aktører og frivillige ved Madens Folkemøde, som blandt andet kan nyde Pulled Pork-burgere.

## Synlige i debat

I samarbejde med Catering Forum står Danish Crown Professional bag podcastserien "Til Bords", som dykker ned i, hvordan foodservice-branchen kan arbejde med forskellige bæredygtighedsinitiativer. Catering Forum faciliterer tre samtaler og debatter om bæredygtighed i de danske foodservice-køkkener. Det sker fredag den 31. maj og de også bliver optaget som afsnit til podcastserien.

I den forbindelse skal Mette Schacht Færch, Marketingdirektør i Danish Crown også debattere hvordan, man får omsat bæredygtighedsmål til konkret handling. Derudover er blandt andre også fødevarerministeren gæst i en af debatterne.

- Madens Folkemøde er et sted, hvor madprofessionelle og meningsdannere mødes for at tale om og debatterer fremtiden for fødevarer. I en tid, hvor der er fokus på grøn omstilling og på, at vi skal spise mere grønt, er det vigtigt, at vi er klar til at tale om kødets plads på tallerkenen, og at kød spiller en vigtig rolle i kosten, siger Mette Schacht Færch.

Kantinekøkkenerne ved også, at de skal bidrage til den grønne omstilling, og det nemme valg for dem er at tage kødet af tallerkenen og erstatte med grøntsager.

- Jeg glæder mig til debatten med overskriften, at der stadigvæk er langt fra mål til tallerken. Det handler om, at foodservice-køkkener, ligesom forbrugerne, synes, at det med at træffe de bæredygtige valg i dagligdagen er svært. Derfor skal vi som virksomheder hjælpe med den problematik. En af løsningerne er mindre, men bedre kød, siger Mette Schacht Færch. ●

## Aalborg

06. juni

35 års jubilæum

**Gitte Jensen**

Stamafd. Steglinie

07. juni

25 års jubilæum

**Henrik Andersen**

Stamafd. Råvare



## Blans

01. juli

30 års jubilæum

**Dorte**

**Brændekilde**

Forsendelse

03. juli

35 års jubilæum

**Lars Bie**

Slagtergang

03. juli

35 års jubilæum

**Steen Lange**

Slagtergang

13. juli

25 års jubilæum

**Shane Charlses**

**Presley**

Pakkeri



19. juli

25 års jubilæum

**Wolfgang**

**Gaaddiksen**

Pakkeri

06. august

40 års jubilæum

**Susanne**

**Skovlund**

Opskæring

12. august

50 års jubilæum

**Peter Jørgensen**

Slagtergang

16. august

25 års jubilæum

**Jens A.**

**Christensen**

Slagtergang

## NEM GRILLSALAT MED FLANKSTEAK

Grill flanksteak på hver side i cirka 4-5 minutter, og lad den hvile i 10-15 minutter.

1. Knæk den tørre ende af grønne asparges og vend dem i olie. Grill ved høj varme i kort tid.
2. Fordel de spæde salater eller rucola i bunden af et stort fad.
3. Vend kogte, nye kartofler i 3 spsk. grøn pesto, og læg dem oven på salatbladene med de grillede asparges.
4. Skær den grillede flanksteak i strimler og fordel dem på salaten. Drys med salt og peber, og pynt med frisk timian.

Find hele opskriften på Danish Crowns Instagram.

/Linnea Moos, Randers.



## Rejse til Puerto Rico og Panama

Jeg havde fornøjelse af at rejse til Puerto Rico og Panama og besøge vores stærke partnere på dåsemad, nemlig Ballester Hermanos Inc. Og Productos de Prestigio S.A.

Det gør mig stolt at se, at vi har fastholdt vores position som det stærkeste brand i kategorien de steder. Rigtig godt arbejde fra vores partnere og medarbejderne i Danish Crown. Det er jeres hårde arbejde, der gør det muligt.

/Michael Brandt, Randers.



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](mailto:newsroom@danishcrown.com)



Har du en god ide?

21. august  
35 års jubilæum  
**Ove Jørgen  
Hansen**  
Kam/Bryst

## Esbjerg

29. juni  
25 års jubilæum  
**Arvid Juncher**  
Produktion



## Herning

14. juni  
30 års jubilæum  
**Jan Kristensen**  
Mester Detail

20. juni  
30 års jubilæum  
**Bettina Davidsen**  
Mester Detail

01. juli  
40 års jubilæum  
**Per Kristensen**  
Adm. Generelt

17. juli  
35 års jubilæum  
**Jan König  
Pedersen**  
IT

01. august  
35 års jubilæum  
**Jens Kæmpegaard**  
IT

20. august  
45 års jubilæum  
**Ole Kildevang  
Kristensen**  
Sk. St. 1 Bov/Kam

24. august  
25 års jubilæum  
**Martin Fjederholt  
Pedersen**  
Slagtergang

## Horsens

06. juni  
30 års jubilæum  
**Ole Toft Madsen**  
Teknisk Afd.

6. juni- 11. september 2024

# Jubilærer

12. juni  
40 års jubilæum  
**Poul Johan Kvist**  
Slagtergang

19. juni  
40 års jubilæum  
**Henrik Christian  
Benberg**  
Opskæring

19. juni  
35 års jubilæum  
**Bo Jensen**  
Pakkeri

01. juli  
25 års jubilæum  
**Simone Bjerg**  
Laboratoriet

01. juli  
45 års jubilæum  
**Gunnar Tind  
Kloster**  
Administration

03. juli  
35 års jubilæum  
**Søren Pedersen**  
Kam/Bryst Aften

30. juli  
40 års jubilæum  
**Dan Krogstrup**  
Kvalitetssikring

01. august  
30 års jubilæum  
**Gitte Lassen**  
Administration

14. august  
35 års jubilæum  
**Lars Petersen**  
Pakkeri

## Kolding

11. juli  
30 års jubilæum  
**Hans Jørgen Dahl**  
Prod. Gen.

**Randers**  
14. juni  
25 års jubilæum  
**Henriette  
Lindstrøm**  
SAP-Support Salg

20. juni  
30 års jubilæum  
**Lene Bjerregaard  
Kauffmann**  
IT

01. juli  
45 års jubilæum  
**Orla Tommy  
Nielsen**  
Planlægning

02. juli  
40 års jubilæum  
**Leon Jensen**  
Customer Service  
Pro.

16. juli  
40 års jubilæum  
**Lene Høgh  
Aaqvist**  
Senior Manager

16. juli  
40 års jubilæum  
**Søren Michael  
Hansen**  
Kvalitetssikring

01. august  
25 års jubilæum  
**Lone Ibsen  
Christensen**  
Global Design

01. august  
40 års jubilæum  
**Erik Lykke  
Frandsen**  
Logistics Road &  
adm

01. august  
35 års jubilæum  
**Lars Balle**  
IT

01. august  
25 års jubilæum  
**Poul Erik Klavsen**  
IT

01. august  
30 års jubilæum  
**Svend Hald  
Laursen**  
QSR/Fastfood

08. august  
30 års jubilæum  
**Brian Grøn**  
Pork Operations  
Cont.

11. august  
25 års jubilæum  
**Michael Brandt**  
Int. Gen. (MBJ)

22. august  
35 års jubilæum  
**Palle Tønning  
Nielsen**  
QSR/Fastfood

23. august  
25 års jubilæum  
**Henrik Kudsk**  
Planlægning

01. september  
30 års jubilæum  
**Søren Tinggaard**  
Vice President  
Friland

**Ringsted**  
06. juni  
30 års jubilæum  
**Allan Jørgensen**  
Udlæsning

18. juni  
40 års jubilæum  
**Denis Levin  
Nielsen**  
Skærestue 3

19. juni  
35 års jubilæum  
**Levent Gungørdü**  
Skærestue 1

21. juni  
40 års jubilæum  
**Dorthe Lindholm  
Clausen**  
Pakkeri

25. juni  
40 års jubilæum  
**Lars Jørgensen**  
Group Payroll Blue  
Collar

01. juli  
45 års jubilæum  
**Britta Christensen**  
Butikken

01. juli  
50 års jubilæum  
**Bo Specht**  
Plan S

18. juli  
40 års jubilæum  
**Kenneth Bech  
Andersen**  
Pakkeri

**Rønne**  
01. august  
40 års jubilæum  
**Kurt Jensen**  
Manager

05. september  
35 års jubilæum  
**Dennis P.  
Christoffersen**  
Slagtergang

**Svenstrup**  
30. juni  
40 års jubilæum  
**Lone Nielsen**  
Kontor

11. juli  
30 års jubilæum  
**Charlotte  
Mosbech Jensen**  
Stam Salami

20. juli  
45 års jubilæum  
**Anne Brandt  
Larsen**  
Stam. Pak Syd

29. juli  
25 års jubilæum  
**Arza Krosgård**  
Stam. Pak Syd

**Vejle**  
06. juni  
30 års jubilæum  
**Michael Jørgensen**  
SSOP reng. kontr

16. august  
25 års jubilæum  
**Morten Johansen**  
Fars fyldehal

29. august  
30 års jubilæum  
**Tom Sandfeld**  
Lean/EHS afløs

## Beef

**Holsted**  
01. august  
50 års jubilæum  
**Kaj Verner Nielsen**  
Senior Manager

## DAT- Schaub

**Blans**  
07. juni  
25 års jubilæum  
**Bettina G.  
Christiansen**

**Esbjerg**  
22. maj  
35 års jubilæum  
**Anita Iversen**

01. juli  
30 års jubilæum  
**Jens Lehmann  
Rasmussen**

01. juli  
50 års jubilæum  
**Jens Koue**

02. juli  
40 års jubilæum  
**Jonny Meilby**

**Horsens**  
02. juli  
40 års jubilæum  
**Henrik Rafn**

# Til kamp for fællesmåltidet

## *Der sker noget når vi spiser sammen*

Sådan lyder overskriften på vores nye landsdækkende kampagne, der startede i uge 20, og som kaster os ind i kampen for fællesmåltidet.

Der er meget, der kan trække os væk fra spisebordet og hinanden i en travl hverdag, hvor morgenmaden nærmest indtages på farten, og frokosten er to go eller spises foran en skærm i form af enten en telefon, tablet eller computer.

Undersøgelser fra videns- og forandringsorganisationen Madkulturen viser, at mange danskere heldigvis stadig sætter sig sammen om spisebordet til aftensmaden. Og her sker der noget. Ifølge undersøgelserne fra Madkulturen vurderer danskerne, at maden er sundere, når vi spiser sammen med andre, at den smager bedre, og at vi er generelt gladere for måltidet og laver det i højere grad fra bunden.

Men det sidste fællesmåltid – aftensmaden – kan komme under et stigende pres. Eksempelvis viser tallene fra Madkulturen, at næsten halvdelen af danskerne har medier som eksempelvis mobiltelefonen med under aftensmaden. Med kampagnen vil vi derfor minde de danske forbrugere om alt det gode ved fællesmåltidet, som vi risikerer at miste.

Som en udspringer af kampagnen har vi i Danish Crown også valgt at bakke op om organisationen Folkebevægelsen mod Ensomhed, der arbejder for at gøre noget ved ensomheden som en udfordring i det danske samfund.

Et af deres initiativer er netop at sætte fokus på fællesmåltidet og dets evne til at skabe fællesskaber og samvær. Initiativet kaldes "Danmark Spiser Sammen" og er igangsat på tværs af landet i uge 17 og uge 45, hvor kommuner, foreninger, virksomheder, skoler, museer, privatpersoner osv. med hjælp fra Folkebevægelsen mod Ensomhed arrangerer fællesspisninger.

Det har Danish Crown valgt at støtte ved at give suppe, mørbrad, flæskesteg og hakket oksekød til 28 forskellige organisationer og arrangementer alt efter, hvad de har ønsket at servere. Dette fine initiativ er et godt eksempel på det, vi gerne vil med vores kampagne – nemlig at vise, hvad der sker, når vi spiser sammen.

I 2023 boede rekordmange danskere alene. Det fungerer for langt størstedelen, men derfor behøver man ikke at spise alene og gå glip af det, fællesmåltidet kan. For vi tror på fællesskabsfølelsen hen over middagsbordet, og at måltidet er en anledning til samvær og vigtige snakke. ●

“

***Vi vil minde danskerne om alt det gode ved fællesmåltidet, vi risikerer at miste.***

”

*Mette Schacht Færch, marketingsdirektør*



*Færch*

***Psst!***

*Til kampagnen har vi lavet samtalekort, som naturligvis handler om mad i en eller anden forstand. Kortene er fyldt med sjove spørgsmål, quizzer og meget mere, som giver os noget at tale om og bringer os tættere på hinanden og maden. Der er ingen regler eller vindere. Det handler om, at der sker noget, når vi spiser sammen. Send en mail til [hedni@danishcrown.com](mailto:hedni@danishcrown.com), hvis du vil have et sæt kort.*