

Kroøen

HVERDAGENS

HELTE



Indhold

Danskerne rev flæskesteg ned af hylderne i december

Danish Crowns salg af gris op til jul var rekordstort i år, og der er en god grund til, at vi spiser meget gris til jul.

7



Nyt udstyr i Blans gør rense- anlægget mere bæredygtigt

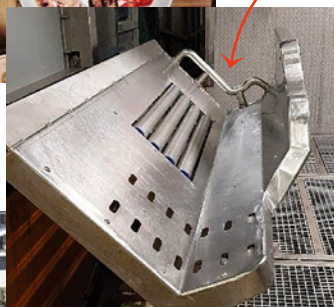
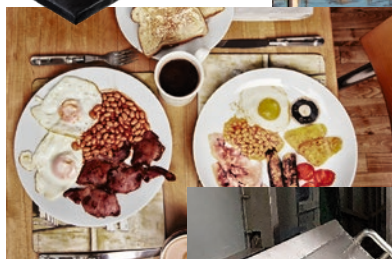
35 år gammelt udstyr på det biologiske renseanlæg i Blans er blevet skiftet ud med den nyeste teknologi.

4-5

Brexit-aftale giver ro

En handelsaftale mellem Storbritannien og EU har givet ro omkring Danish Crowns eksport.

20



Medarbejdere har hjulpet med en løsning på stikstien i Holsted

Stikstien på Danish Crown Beef-slagteriet i Holsted har givet problemer længe, men nu har medarbejderne fundet en løsning.

23

Arbejdsulykker er faldende, men i lavt tempo

Det går den rigtige vej med arbejdsulykker i Danish Crown-koncernen, hvor blandt andet Danish Crown Beef har forbedret sig en del.

22



HVERDAGENS
HELTE

Hverdagens helte-tema

Vi hylder medarbejderne for at have holdt hovedet højt og have gjort det fantastisk i 2020 på trods af corona-virus.

8-17

40 pct. vandbesparelse inden 2030

Danish Crown har et mål om at reducere koncernens vandforbrug markant i 2030, og de første projekter er i gang.

24-25



Klap jer selv og jeres kollegaer på skulderen

Vi har nogle helt fantastiske medarbejdere i Danish Crown-koncernen.

28



Krogen

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

Udgiver

Danish Crown
Marsvej 43,
8960 Randers SØ

Redaktion

Daniel W. Pedersen
(redaktør) og Astrid Gade
Nielsen (ansvarshavende)

Redaktionen er afsluttet

Den 8. januar 2021

Oplag

3.000 eksemplarer

Layout

Campfire & co

Tryk

Stibo Complete®

Forsidefotos

Danish Crown 2020



Nyt aftenhold øger slagtekapaciteten markant fra nytår

Øgede tilmeldinger af grise til slagtning betyder, at Danish Crowns slagteri i Ringsted ansætter over 300 nye medarbejdere for at øge slagtekapaciteten.

I starten af januar begyndte et nyt aftenhold på Danish Crowns slagteri i Ringsted, og det øgede slagtekapaciteten med 16.000 slagtninger om ugen.

Det skete som en konsekvens af øgede tilmeldinger af grise fra andelshaverne og en øget efterspørgsel på dansk grisekød.

- Med etableringen af aftenholdet imødekommer vi en del af de øgede tilmeldinger af grise, som den seneste tid har sat et pres på slagterierne. Samtidig oplevede vi i efteråret en øget efterspørgsel på udbenede varer fra blandt andet Asien, hvor vi tog beslutningen om at skrue op for kapaciteten. Vi ender dog med at skrue endnu mere op, siger fabrikschef på slagteriet i Ringsted, Steffen Ahrendsen.

Mere end 300 nye medarbejdere i Ringsted

I oktober var det planen, at der skulle ansættes 160 nye medarbejdere på slagteriet i Ringsted, men nu blev der i stedet ansat over 300 nye medarbejdere.

De mange nye medarbejdere gennemgik i december oplæring, og det betyder, at den øgede slagtekapacitet får effekt fra den første uge i januar.

- Det nye aftenhold begyndte den 4. januar, og fra det tidspunkt blev slagtekapaciteten øget med 13.000 slagtninger om ugen på slagteriet i Ringsted. I starten af marts, når vi har fået alle de godt 300 nye medarbejdere op at køre, forventer vi

at kunne levere 16.000 ekstra slagtninger om ugen, siger Steffen Ahrendsen.

Største ansættelsesrunde i mere end 15 år

Også på Danish Crowns slagterier i Horsens og i Blans er der i slutningen af efteråret blevet ansat mange nye medarbejdere for at øge kapaciteten.

Det er dog i Ringsted, der blev ansat flest nye medarbejdere, og flere end Danish Crown forventede i efteråret. Det glæder produktionsdirektør i Danish Crown Pork, Per Laursen, at Danish Crown kan begynde at lette på det tryk af tilmeldte grise til slagtning, der har været i de seneste måneder.

- Vi glæder os over, at vi har kunnet starte et fyldt aftenhold op i Ringsted og begynde at imødekomme noget af den øgede efterspørgsel, der er i markedet og fra landmænd for at få flere grise slagtet. Det er den største ansættelsesrunde i Danish Crown, siden vi for over 15 år siden åbnede det nye slagteri i Horsens. Det er rigtig mange nye medarbejdere, vi får, og de skal først læres op i det håndværk, vi udfører, så kvaliteten af arbejdet er i orden. Den oplæring er i fulde sving, siger Per Laursen. ●

Med det nye aftenhold bliver slagtekapaciteten øget med 13.000 slagtninger om ugen på slagteriet i Ringsted.





Nyt udstyr gør renseanlæg i Blans mere bæredygtigt

Tekst: Martin Christensen | Foto: Thomas Flæe Chemnitz

Næsten 35 år gammelt udstyr på det biologiske renseanlæg i Blans er blevet skiftet ud med det bedst mulige af nutidens teknologi. Resultatet er store bæredygtighedsforbedringer i form af el-, kemi- og vandbesparelser og en mere effektiv slamudvinding.

Hver dag er der en masse af vores kollegaer, som arbejder for at gøre Danish Crown til en mere bæredygtig virksomhed.

Det arbejde har nu udmøntet sig i en opdatering af det biologiske renseanlæg i Blans, hvor man har skiftet det cirka 35 år gamle udstyr ud med den bedst tilgængelige teknologi på området.

Den nye teknologi gør anlægget mere driftssikkert, fordi man kan sænke genbelastningen med 10 pct. og dermed frigive en større renskapacitet af spildevandet. De mest iøjnefaldende resultater ses dog på bæredygtighedsfronten.

- Med det nye udstyr går vi fra at bruge 200 kubikmeter vand dagligt i rengøringen i processen til kun at bruge 20 kubikmeter. Elforbruget kan vi også reducere med 450.000 kWh om året, mens vi også bruger cirka 60 pct. mindre kemi i processen. Med andre ord bliver det altså en langt mere bæredygtig proces, som også vil spare slagteriet for lidt over en million kroner om året, siger Thomas Fløe Chemnitz, som er miljøspecialist i Danish Crown.

Mere effektiv slamudvinding

Slagteriet i Blans er den eneste fabrik i Danmark, der har sit eget biologiske renseanlæg. Anlægget renser slagteriets spildevand, inden det udledes i Als Sund på forsvarlig vis. Som en del af rensningen produceres der spildevandsslam, som kan sælges til et lokalt biogasanlæg.

Netop produktionen af slam var også en faktor i beslutningen om at opdatere anlægget.

- Vi valgte først og fremmest at opdatere renseanlægget i Blans, fordi udstyret var udtjent. Det var dog også en motivationsfaktor, at Blans producerer cirka tre gange så meget slam, som andre slagterier gør. Med den nye teknologi kan vi afvande slammet langt mere effektivt, hvilket giver en mere bæredygtig udnyttelse af slammet, fortæller Thomas Fløe Chemnitz.

Det nye udstyr afvander slammet så godt, at slammet går fra at have en tørstofmængde på 2-5 pct. til 20 pct. I praksis giver det mindre transport til det lokale

biogasanlæg, da lastbilerne transporterer mindre vand og derfor mere slam per tur. Biogasanlægget bruger slam til at producere el og gas.

“

Opdateringen af renseanlægget er et godt eksempel på, at der er meget at hente, hvis vi hver gang er opmærksomme på at tænke bæredygtigt.

”

Thomas Fløe Chemnitz.

En ren win-win

Det nye udstyr er blevet installeret i november og blev indkørt og testet i uge 50. Det er gået så godt, at anlægget nu er sat i brug, og Thomas Fløe Chemnitz er da også glad for processen og resultatet.

- Opdateringen af renseanlægget er et godt eksempel på, at der er meget at hente, hvis vi hver gang er opmærksomme på at tænke bæredygtigt, når vi skal udskifte udtjent udstyr. I dette eksempel har vi fået et mere driftssikkert renseanlæg, store bæredygtighedsforbedringer og en årlig millionbesparelse. Det er vel det, man kalder en ren win-win, siger Thomas Fløe Chemnitz.

Thomas slutter af med at understrege, at han og kollegaerne i Randers langt fra skal have al æren.

- På grund af COVID-19 har vi ikke haft mulighed for at føre fysisk tilsyn med projektet, men Peter Lauridsen, der er ansat på renseanlægget, stak hurtigt hånden frem for at hjælpe til, og han har faktisk været vores on-site projektleder ved siden af sine normale opgaver. Han har virkelig gjort det godt, så der skal lyde en stor tak til Peter, for det var ikke kommet så godt i mål uden ham, siger Thomas Fløe Chemnitz. ●

Nu skal grisene tælles automatisk i Blans

Den manuelle optælling af grisene i Blans er snart fortid med et nyt kamerasystem, som tæller grisene automatisk. Systemet har potentiale til at blive implementeret på flere slagterier i fremtiden.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Benjamin Damgaard Taylor

På slagteriet i Blans tæller man snart ikke længere grisene manuelt ved aflæsningsrampen. Her er man nemlig ved at teste et nyt kamerasystem, der tæller grisene automatisk, når de går ind på slagteriet via aflæsningsrampen.

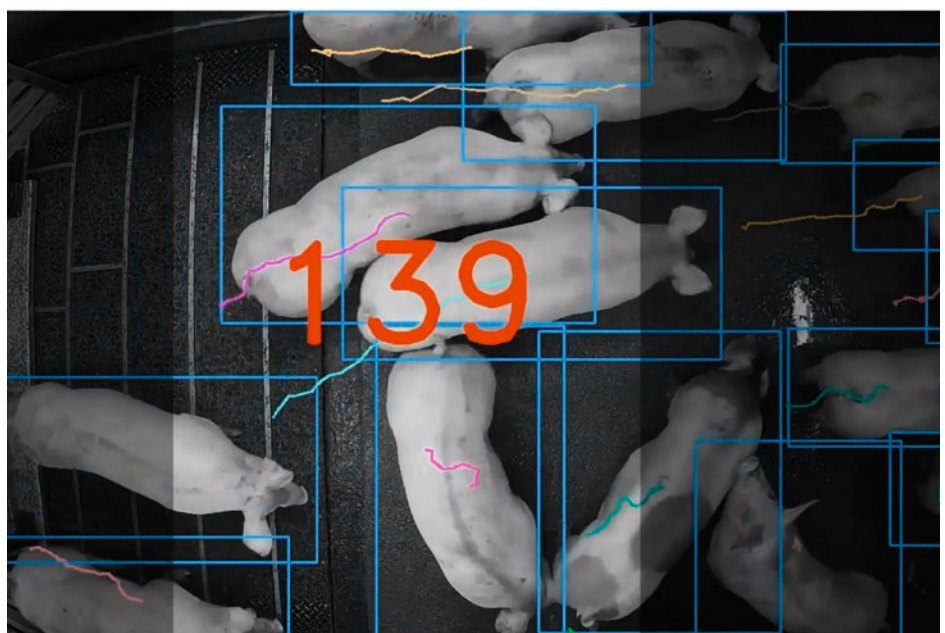
- Tanken med systemet er, at det skal erstatte den manuelle optælling. Systemet skal også gerne fjerne de situationer, hvor slagteriets optælling og landmandens optælling ikke ender ud i det samme resultat i første omgang, siger Benjamin Damgaard Taylor, der er project consultant hos Factory Solutions, Infrastructure Services, Global IT i Horsens.

Den manuelle optælling i dag foregår sådan, at der bliver lavet en optælling ved aflæsningsrampen, hvorefter man laver den endelige optælling inde på slagteriet, når alle grise har været igennem slagtegangen.

Sådan virker det

I praksis betyder det nye system, at der er blevet installeret et kamera lige over aflæsningsrampen. Teknologien bag kameraet tracker så den enkelte gris ved at give dem en unik farve. På den måde kan systemet holde øje med hver enkelt gris' bevægelse og tælle dem korrekt op, som de en for en finder ind på slagteriet.

Det var oprindeligt DMRI (Danish Meat Research Institute red.) og Nicolaj Nørsgaard, senior vice president i Ejerservice,



som kom med ideen om at få automatiseret grisetællingen for at gøre processen mere effektiv. Nogle andelshavere bruger nemlig allerede lignende systemer på gårdene.

Idéen landede hos Factory Solutions, som herefter fandt frem til systemet, der lige nu er i testfasen. Systemet er købt af en ekstern leverandør.

Flere slagterier i fremtiden

Selvom det langt fra er i mål i Blans, så er der allerede lagt fremtidige planer for grisetællingssystemet.

- Lige nu er det stadig i en tidlig testfase, og der vil gå et par måneder med at få det testet igennem, integreret med slagtegangen og ellers bare få det til at køre stabilt

Det nye kamerasystem kan tracke hver enkelt gris og følge, om de går den rigtige eller forkerte vej.

og sikkert. Men når det først gør det, så ligger det i de fremtidige planer, at det skal udbredes til flere slagterier, fordi det giver en mere effektiv aflæsningsproces, siger Benjamin Damgaard Taylor.

Benjamin Damgaard Taylor slutter af med at sige, at der skal lyde en tak til Finn Behrens og René Frandsen fra Factory Solutions i Blans. Det er dem, som har stået for alt det praktiske og selve opsætningen af systemet. Nu ser de alle sammen frem til den endelige test sammen med afregningsteamet i Ejerservice. ●

Danskerne havde rekordstor appetit på gris til jul

Danskernes efterspørgsel på grisekød har i julemåneden aldrig været større end i 2020, og appetitten på gris til jul sidder indiskutabelt dybt i danskerne. Det har den gjort i mange hundrede år, men hvor den i dag i høj grad udspringer af traditioner og naturligvis den gode smag, var det oprindeligt et spørgsmål om overlevelse og overtro.

C OVID-19 har vendt op og ned på mange ting, men pandemien har ikke fjernet danskernes appetit på grisekød i juletiden. Tværtimod.

Danish Crown havde nemlig rekordstor efterspørgsel på de klassiske juleretter som flæskesteg, medisterpølse og hakket grisekød til f.eks. frikadeller.

- Vores medarbejdere ude på fabrikkerne har løbet stærkt, rigtig stærkt. De har på imponerende vis kvitteret for den enorme efterspørgsel, som vi har oplevet fra de danske kæder. Vores flaskehalse er kapaciteten til at ridse flæskestegen og få dem pakket, men medarbejderne er rykket sammen i bussen og har givet den en ekstra skalle. Samlet set solgte vi næsten 15 procent flere flæskesteg end i 2019, siger Mike Sauerberg, der er landedirektør for Danmark i Danish Crown.

De mange flæskesteg er leveret fra Danish Crowns slagterier og fabrikker i Horsens, Herning, Kolding og Ringsted.

Grisen betød overlevelse

Flæskesteg og grisekød til jul er for mange en tradition på linje med juletræet, adventskransen og kalenderlyset. Men hvordan har grisekødet egentlig tilkæmpet sig den plads på danskernes jule tallerken?

Den nærliggende forklaring kunne være smagen og flæskestegens sprøde svær, men sandheden er, at grisekødet faktisk fik sin plads på julebordene, fordi grisen i århundreder var vejen til at overleve vinteren for mange i Danmark.

- I gamle dage havde hvert husmandssted en eller to grise, som blev fedet op og

slagtet. Det handlede om, at man skulle være selvforsynende. Grisekød er velegnet til at gemme ved f.eks. nedsaltning.

Oksekød kan nemmere blive tørt, hvis man gemmer det, og samtidig skulle man bruge koen året rundt til at give mælk.

Det var altid grisen, man skulle spise hen over vinteren, og derfor har grisen i mange hundrede år fyldt på danskernes spisebord i julen, siger Frederikke Heick, der er etnolog og madhistoriker.

Masser af gris skulle give godt nytår

Det er vanen tro flæskesteg, Danish Crown solgte flest af i december. Flæskesteg er en fælles betegnelse for kamsteg, ribbensteg og nakkesteg med svær. Af de tre er det salget af ribbensteg, der tegner sig for den største fremgang i forhold til 2019. Salget af ribbensteg steg med mere end 20 pct. i forhold til 2019.

- Jul i Danmark rimer i høj grad på både flæskesteg, frikadeller og julemedister.

I december sælger vi eksempelvis otte gange mere flæskesteg end i sommermånederne og syv gang så meget medisterpølse, selv om vi faktisk også har et godt salg om sommeren. Det viser om noget hvor stor en indsats, der er ydet fra vores medarbejders side de seneste uger, siger Mike Sauerberg.

Selvom grisen var vejen til overlevelse for danskerne i gamle dage, så er der ifølge Frederikke Heick også en form for rituel årsag til, at danskerne i julen spiser store mængder gris.

- Juletiden har altid været en speciel tid, fordi det er årets afslutning. Det har også været en slags magisk, rituel tid, hvor man står foran et nyt år, som man håber bliver godt og frodigt. Derfor har man i Danmark spist nærmest i overflod op til det nye år, og det betød gris i lange baner og på mange forskellige måder, fordi man så overtroisk håbede, at en god afslutning på året, ville give et godt nytår, fortæller Frederikke Heick.

Danish Crown leverer i julemåneden hvad der svarer til 400 gram flæskesteg, 10 centimeter medisterpølse og tre frikadeller á 40 gram til hver af de 5,8 millioner danskere. ●

I gamle dage faldt valget på grisen på grund af overlevelse, og ikke så meget den gode flæskesteg.





I var alle hverdagens helte i et udfordrende år



HVERDAGENS HELTE

På trods af et utroligt vanskeligt år med corona-virus leverede Danish Crown et historisk godt regnskab. Det har kun kunnet lade sig gøre, fordi samtlige medarbejdere har gjort det fantastisk under svære vilkår.

Tekst: Daniel Winther Pedersen og Martin Christensen

Corona, corona og atter corona. Det er svært at finde på meget andet, som har haft en lige så stor betydning for 2020 som netop corona-virusen COVID-19.

Virussen har på mange måder gjort tilværelsen besværlig i det foregående år. Både i privatlivet og på arbejdet, hvor restriktionerne konstant har været i forandring og ændret måden, vi går på arbejde på.

Men hvor har alle medarbejdere i Danish Crown-koncernen klaret det flot. På trods af den ene udfordring efter den anden kunne vi sammen præsentere et fantastisk og historisk regnskab tilbage i november.

Det har selvfølgelig kun kunnet lade sig gøre, fordi samtlige medarbejdere har været helt fantastiske på trods af de vanskelige vilkår, som COVID-19 skabte. Derfor vil vi hylde jer alle i denne udgave af Krogen.

Vi har bedt jer om at indstille kollegaer, som har gjort en forskel for jer i 2020, og vi har modtaget rigtig mange indstillinger. På de følgende sider kan I læse om nogle af de medarbejdere.

I lederen på bagsiden af denne udgave af Krogen, kan I læse koncern-direktør Jais Valeurs ros til jer alle sammen.

Klap jer selv og jeres kollegaer på skulderen for den flotte indsats. I er alle hverdagens helte. ●

Historier fra produktionen

HVERDAGENS

HELTE

Vi har modtaget mange historier og indstillinger fra jer, og her er nogle eksempler på medarbejdere fra produktionen, som har betydet noget særligt for sine kollegaer i 2020.



Tommy Pedersen

Driftsleder på fabrikken i Kolding.

Tommy har været ansat i Danish Crown i over 49 år, og man kan virkelig mærke, at han har en stor passion for Danish Crown. I 2020 har han gjort et kæmpe stykke arbejde for at opretholde en høj sikkerhed i forhold til COVID-19.

Han sætter en stor ære i at passe og pleje arbejdsmiljøet og sørge for, at alle har det godt. En julemorgen i december mødte vi kontorpiger for eksempel ind til flotte lysesager af træ, som Tommy selv havde lavet. Hvis det ikke var for den energi, Tommy lægger i sine opgaver, driften og ikke mindst sikkerheden for alle os medarbejdere, ville mange ting falde til jorden. Tommy, du er vores helt i Kolding!

Indstillet af Christina Jespersen, Didde Jørgensen, Laila Nørgaard og Karina Hougaard.



Susanne Jespersen

Manager, Production & Administration på slagteriet i Skærbæk.

Susanne overtog i foråret den daglige drift i Skærbæk, som er et slagteri, der i den grad mangede at blive trukket op på flere områder som arbejdsmiljø, sikkerhed og personaleomsorg. Det har hun klarer fantastisk godt med flotte forbedringer, mens det samtidig er en fornøjelse at arbejde sammen med hende. Hun møder altid folk med et smil og er klar til at hjælpe, men omvendt er hun ikke bange for at sige sin mening, så tingene blive gjort ordentligt.

Og så kan vi i Skærbæk også prale med, at vi efter sigende har den første kvindelige Manager of Production & Administration i Danish Crowns historie. Susanne fortjener alt den ros, hun kan komme i nærheden af.

Indstillet af Jesper Bergholt Olesen.



Peter Jensen

Arbejder som mestersvend på slagtekæden i Sæby.

Peter vil gå gennem ild og vand for Danish Crown. Derudover har Peter også en stor teknisk indsigt, hvilket betyder, at han under nedbrud er lige så meget smed, som han er slagter.

Det er næsten lige meget, hvornår man ringer til Peter, så er han klar til at hjælpe. Tilbage i sommers ringede jeg for eksempel til ham i hans ferie, da vi havde en nødsituation, hvor nogle grise var brudt ud og løb rundt i gården. Han tøvede ikke et sekund med at møde ind og hjælpe til. Peter er virkelig en af heltene her i Sæby, som alle har en stor respekt for.

Indstillet af John Johansen.



Mogens Kjeldgaard

Gårdmand på slagteriet i Holsted.

Mogens er en af vores helte, fordi han altid har en løsning eller hjælpende hånd klar. Selv i 2020 med COVID-19, hvor de mange nye og skæve opgaver er kommet i hobetal, har Mogens altid været klar med en løsning. Om det er opsætning af afspærring, modtagelse af ambulancer, finde lygter til hurtigtests, ja man kunne blive ved. Vi ringer bare til Mogens, og så ved man, at han ordner det.

Selv da vi manglede en sundhedsuddannet til at tage hurtigtests, sprang Mogens til, da han er uddannet samarit. Han er fantastisk til at få folk til at føle sig trygge, så den opgave har han klaret supergodt. Det har været et skønt syn at se Mogens i sit blå arbejdstøj suppleret med visir, handsker, hurtigtests og duftende af desinfektionssprit. Tak for dig, Mogens.

Indstillet af Lone Brinch Thygesen.



Kenneth Todsén Böttcher

Arbejder på fabrikken i Aabenraa.

Kenneth er en af hverdagens helte, fordi han gør det nemmere for alle at komme igennem arbejdsdagen. Han formår altid at være positiv og holde humøret højt hos alle omkring sig. Kenneth er altid den første til at springe til, hvis en kollega har brug for hjælp, selvom det slet ikke er hans opgave. Han er en fantastisk kollega, vi ikke kan undvære her på fabrikken i Aabenraa.

Indstillet anonymt.



Infrastructure Services

It-afdeling på slagteriet i Horsens.

På trods af et usædvanligt år med mange nye opgaver og en pandemi med tilhørende restriktioner, så har Infrastructure Services-afdelingen formået at opretholde en høj drift og opetid på fabrikker og slagterier i Kina, Tyskland, Sverige, Holland, Polen og Danmark – og så er det endda sket med et smil på læben. Derudover er der et unikt sammenhold i afdelingen. Man passer på hinanden, spørger ind til hinanden og følger op, ja generelt bare viser omsorg for fællesskabet. Det er med til at samle afdelingen og betyder, at vi hver dag arbejder i den samme retning.

Det er en flok dedikerede IT-nørder (nørd er positivt ment), der måske ikke altid får den opmærksomhed og kredit, de fortjener, men de er virkelig nogle af hverdagens helte i Danish Crown.

Indstillet af Carsten Weirsøe Widtfeldt.

HVERDAGENS

HELTE



Brian Abrahamsen & Jacob Kjeldsen

Mestersvend og mester i teknisk afdeling

Jacob og Brian har leveret en helt ekstraordinær indsats i 2020. Udover at passe deres sædvanlige opgaver, så har de flere gange været med til at udvikle løsninger, der har hjulpet på store og små problemer. De har blandt andet hjulpet med at fremstille et magnetbord til at finde stålringe i 2085 slagender, som har reduceret vores reklamationer væsentligt på det område. De har også lavet en simpel løfter, som ser ud til at have løst den store udfordring med løftebelastningen ved ophængning af forender og skinker. Brian og Jacob er altså tæt på at løse et helt brancheproblem til en virkelig lav pris og på egen hånd ved siden af deres normale opgaver.

De er sandhed to helte her i Sæby, som dag ud og dag ind leverer en kanon indsats.

Indstillet af Jesper Sørensen.



Frezeği Geney

Arbejder i opskæringen på slagteriet i Rønne.

Vores kollega Frezeği har været en del af vores afdeling i cirka fire år, og i den tid har han været en fantastisk kollega, som altid går den ekstra mil for at hjælpe andre. Samtidig er han altid i dejligt humør, og det smitter i den grad af på folk omkring ham. Vi vil ikke undvære Frezeği, så han er virkelig en af vores helte i hverdagen.

Indstillet af opskæringsafdelingen i Rønne.



Michael Hansen

Kører lageret i afdeling nord i Svenstrup.

Michael er en fantastisk kollega, som altid er klar til at hjælpe og give den gas. Derudover er han uundværlig for arbejdsmiljøet, for han er altid klar til at lytte til en kollega, der har brug for en snak, og han har en god evne til at spotte, hvis nogen er triste eller kede af det. Han har et fantastisk humør og er en vi alle stoler meget på. Michael er en af heltene i Svenstrup, og han fortjener om nogen anden at blive hyldet og sat pris på.

Indstillet af Heidi Voetmann.

WOW!

**I FORTJENER AT
BLIVE HYLDET**



Skærbæk slagteri

Hele slagteriet i Skærbæk.

Hele det lille slagteri her i Skærbæk fortjener virkelig at blive hyldet, synes jeg. I 2020 er der blevet leveret en hel vanvittig indsats med utrolig mange overtimer, men på trods af det har folk holdt humøret højt, hvilket i sig selv må siges at være en præstation i sådan et år, som vi lige har haft. Det er et tegn på, at sammenholdet på slagteriet er rigtig stort, og det er kun blevet styrket af det usædvanlige år. Jeg vel næsten gå så langt som at sige, at vi er blevet en stor familie her i Skærbæk. En familie fyldt med helte.

**Indstillet af Sebastian
Andresen.**



Helle Højgaard

*Medarbejder i pakkeriet nord i
Svenstrup.*

Helle fortjener at blive hyldet, fordi hun i 2020 er kommet tilbage til os på fuld kraft igen, efter hun var igennem et meget alvorligt sygdomsforløb. Helle er altid glad og smilende, og hun er ikke bange for at spørge eller hjælpe, hvis hun kan se, at der er nogen, som hænger lidt med hovedet eller har brug for en snak. Derudover er Helle virkelig en arbejdshest som af person bare er ivrig efter at give opgaverne en skalle og yde en god indsats. Vi er glade for, at du er kommet tilbage, Helle.

Indstillet af Heidi Voetmann.



Claus Bæk Hansen

*Udbeningsmester på slagteriet i
Rønne.*

I et vildt år har Claus virkelig taget et kæmpe ansvar, der rækker langt udover, hvad man kan forvente. Han er ikke bange for at byde ind på opgaver, der egentlig ikke referer til hans afdeling og arbejdsområde. Han er altid klar til at give en hånd med og hjælpe, hvor der er brug for det. Claus leverer altid snorlige på opgaverne, og det sker sjældent uden et smil.

I en tid med flere og anderledes udfordringer, end vi er vant til, er Claus i sandhed en af hverdagens helte.

**Indstillet af Peter Kofoed
Nielsen.**

Historier fra kontorene

HVERDAGENS

HELTE

Vi har modtaget mange historier og indstillinger fra jer, og her er nogle eksempler på medarbejdere fra kontorerne, som har betydet noget særligt for sine kollegaer i 2020.



Mette Mølgaard Pedersen

Category Manager i Group Procurement i Danish Crown.

Lige siden pandemien brød ud, har Mette arbejdet stenhårdt og brugt utallige arbejdstimer og weekender for at sikre vores lagerbeholdning af værnemidler såsom mundbind, visirer, handsker, håndsprit og lignende. Særligt i foråret var Danish Crown meget udfordret på det område, men Mettes ekstraordinære indsats har betydet, at vi har kunnet opretholde vores enorme forbrug af værnemidler og dermed opretholde en høj arbejdssikkerhed og fødevaresikkerhed. Og hvis det ikke var nok, så har hun også lavet gode aftaler med de firmaer, som udfører vores hurtigtests for COVID-19.

Mettes indsats fortjener virkelig en stor anerkendelse, for hun har været en afgørende helt for Danish Crown i 2020.

Anonyme indstillinger.



Rune Tordengaard Revsbæk

Director for Strategy and Business Development, Pork Sales i Danish Crown.

Rune er definitionen på en medarbejder, som inderligt ønsker det bedste for Danish Crown. Trods sin relativt unge alder har han allerede været i koncernen i over 13 år, og hans titel fortæller kun en brøkdel om, hvad han til dagligt har fingrene i og beskæftiger sig med. Hans problemknusende tilgang til alle opgaver, han kaster sig over, gør ham uundværlig for Danish Crown, og det er nok også en af grundene til, at han tit ender med at sidde med opgaver, der rækker langt udover hans ansvarsområde.

Rune er en af hverdagens helte på Marsvej, som engagerer sig i alt fra SAP, salg, strategi, logistik og meget andet både i og udenfor arbejdstiden. For som han selv siger: "Det skal vi bare kunne gøre bedre"...

Anonym indstilling.



Mette B. Thomsen

Senior Director, Operations Business Controlling i Danish Crown.

Mette er virkelig en af hverdagens helte. Da pandemien kom til Danmark, og vi alle blev sendt hjem, sørgede hun hele tiden for at holde alle opdateret konstant, og hun kørte også rundt med computere og andet udstyr til dem derhjemme, som ikke selv havde mulighed for at hente det.

I hele 2020 har hun formået at bevare sit gode humør og have omsorg for alle omkring sig, på trods af et enormt arbejdspress og udfordringer på arbejdet og privat. Hun sætter sig selv til side for de opgaver og mennesker, der har brug for hende. Aldrig med tøven, men altid med et smil. Hendes magiske overskud sørger også for hjemmebag og god stemning på kontoret.

Mette er en stor inspiration for rigtig mange af os og en fantastisk kollega. Tak for dig, Mette!

Anonym indstilling.



Jørgen Jensen & Leif Justesen

Director for Export og IT Controller i Danish Crown Foods.

Om end ikke egenhændigt, så har Jørgen og Leif som minimum været de absolutte drivkræfter bag etableringen af Danish Crown Foods UK efter salget af Tulip Ltd. På fem uger har de fået etableret et fuldt funktionsdygtigt selskab med en årlig omsætning på cirka 500 millioner kroner. Efter etableringen har de løst utallige opgaver for at få det hele til at fungere i praksis. Vores forretning i England ikke havde været, hvad den er i dag, hvis det ikke var for Leif og Jørgens ekstraordinære kraftpræstation.

Indstillet af Henrik Mark Mogensen.



Lisbeth Haarder

Assistent, SAP Master Data i Danish Crown Foods.

Lisbeth er den sødeste og mest hjælpsomme kollega, man kunne tænke sig. Hun tilbyder altid sin hjælp, hvis hun kan se, andre er presset eller har travlt. Hun taler altid pænt om folk, og alle omkring hende har stor respekt for hende personligt og professionelt. Desuden er Lisbeth et udpræget ordensmenneske og knaldygtig til sit arbejde, så er man i tvivl om noget, så spørger man bare hende.

Lisbeth er et godt forbillede for os kollegaer, og hun er et bevis på, at en god kollega kan skabe en rar og hyggelig stemning på en arbejdsplads – selv i en tid med en verdensomspændende pandemi.

Indstillet af Dorte Schurmann.



Birgit Frederiksen & afd.

Manager, Wages i timelønsafdelingen i Danish Crown.

Jeg kom til Danmark i 2018 fra Polen, og det var utrolig svært at finde et job. Men Birgit gav mig en chance tilbage i januar 2020, og siden da har hun været en kæmpe støtte for mig, både personligt og professionelt. Hele teamet har generelt været rigtig åbne og hjælpsomme med oversættelser og med at sætte mig ind i ting. I aner ikke, hvor meget det har betydet for mig, og jeg er taknemmelig for at have jer som kollegaer. I er mine helte i hverdagen. – Aleksandra Gudwicz.

Tilbage i oktober 2019 blev jeg ramt af stress, og det var Birgit utrolig god til at tackle, og hun var en kæmpe hjælp til at få mig tilbage på benene, så jeg allerede kunne starte delvist i januar 2020. Hun er utrolig omsorgsfuld og troværdig, og hun formår nærmest magisk at klare alle opgaver, der bliver kastet mod hende. Birgit er i den grad en overset helt i hverdagen på gangene i Randers. – Pia Kirsten Marcussen.

Indstillet af Aleksandra Gudwicz og Pia Kirsten Marcussen.



Field Sales-holdet

Retail processed, Field Sales Team i Danish Crown Foods.

De ni salgskonsulenter i dette team har virkelig været nogle af hverdagens helte i et år, hvor en dødelig virus har raset. De har trodset pandemien og dagligt sat sig i en udsat position ved at køre fra butik til butik i hele landet – alt sammen for at gøre Danish Crowns produkter synlige for de danske forbrugere.

Faktisk har de leveret så vildt godt i 2020, at vi i det forrige år fik langt mere plads og synlighed i de danske butikker, end vi tidligere har haft. En vanvittig bedrift, som fortjener at blive hyldet.

Indstillet af Berit Keller.

Indstillede

I har alle gjort det fantastisk i 2020, og I har været gode til at indstille jeres kollegaer til Hverdagens helte-temaet. Her er en liste over alle, som er blevet indstillet for at have betydet noget særligt i et udfordrende år.

Navn: Kenneth Todsén Bøttcher
Titel: Produktionsmedarbejder
Arbejdsplads: Aabenraa
Indstillet af: Anonym

Navn: Tommy Pedersen
Titel: Driftsleder
Arbejdsplads: Kolding
Indstillet af: Christina Jespersen og kollegaer

Navn: Mogens Kjeldgaard
Titel: Gårdmand
Arbejdsplads: Holsted
Indstillet af: Lone Brinch Thygesen

Navn: Frezegi Geney
Titel: Medarbejder i opskæring
Arbejdsplads: Rønne
Indstillet af: Opskæringen

Navn: Peter Jensen
Titel: Mestersvend
Arbejdsplads: Sæby
Indstillet af: John Johansen

Navn: Claus Bidstrup
Titel: Talsmand
Arbejdsplads: Rønne
Indstillet af: Opskæringen

Navn: Susanne Jespersen
Titel: Manager of production and administration
Arbejdsplads: Skærbæk
Indstillet af: Jesper Bergholdt Olesen

Navn: Marianne Puggaard
Titel: Medarbejder i MeatMaster-afdeling
Arbejdsplads: Holsted
Indstillet af: Alex Bertelsen

Navn: Bjørn-Tede Zahn
Titel: Senior produktudvikler
Arbejdsplads: Tulipvej i Randers
Indstillet af: Maja Soelberg og Karina Hedevang

Navn: Jesper Sørensen
Titel: Senior Director, Pork Production
Arbejdsplads: Sæby
Indstillet af: Mestergruppen i Sæby

Navn: Karina Høgh
Titel: Produktionsmedarbejder i ekspedition
Arbejdsplads: Svenstrup
Indstillet af: Tina Brunsgaard

Navn: Berit Buemann Degnbol
Titel: Director, Procurement Raw Meat and Traded Goods
Arbejdsplads: Tulipvej, Randers
Indstillet af: Kasper Lenbroch

Navn: Carsten Nellemann
Titel: Senior Manager, Procurement of Raw Meat
Arbejdsplads: Tulipvej, Randers
Indstillet af: Kasper Lenbroch

Navn: Casper Larsen
Titel: Medarbejder i udlæsning
Arbejdsplads: Holsted
Indstillet af: Gitte Kjeldberg

Navn: Claus Bæk Olesen
Titel: Udbeningsmester
Arbejdsplads: Rønne
Indstillet af: Peter Kofoed Nielsen

Navn: Henrik Tvis
Titel: Medarbejder i egenkontrol
Arbejdsplads: Holsted
Indstillet af: Alex Bertelsen

Navn: Michael Hansen
Titel: Lagerkører
Arbejdsplads: Svenstrup
Indstillet af: Heidi Voetmann

Navn: Hele afdelingen
Titel: Infrastructure Services
Arbejdsplads: Horsens
Indstillet af: Carsten Weirsøe Wittdfeldt

Navn: Henrik Jensen
Titel: Medarbejder i MeatMaster-afdeling
Arbejdsplads: Holsted
Indstillet af: Alex Bertelsen

Navn: Helle Højgaard
Titel: Medarbejder i pakkeriet
Arbejdsplads: Svenstrup
Indstillet af: Heidi Voetmann

Navn: Skærbæk slagteri
Titel: Alle medarbejderne
Arbejdsplads: Skærbæk
Indstillet af: Sebastian Andresen

Navn: Erik Jacobsen
Titel: Disponent
Arbejdsplads: Tulipvej, Randers
Indstillet af: Claus Kristensen

Navn: Lisbeth Harder
Titel: Assistant, SAP
Arbejdsplads: Marsvej, Randers
Indstillet af: Dorte Schurmann

HVERDAGENS

HELTE

Navn: Mette B. Thomsen
Titel: Senior Director, Pork Finance
Arbejdsplads: Marsvej, Randers
Indstillet af: Anonym

Navn: Rune Revsbæk
Titel: Director strategy and business development
Arbejdsplads: Marsvej, Randers
Indstillet af: Anonym

Navn: Klaus Thusgaard
Titel: Mester
Arbejdsplads: Holsted
Indstillet af: Alex Bertelsen

Navn: Jørgen Jensen
Titel: Director Export
Arbejdsplads: Tulipvej i Randers
Indstillet af: Henrik Mark Mogensen

Navn: Leif Justesen
Titel: IT Controller
Arbejdsplads: Tulipvej i Randers
Indstillet af: Henrik Mark Mogensen

Navn: Ann-Louise Christensen
Titel: Produktionsmedarbejder
Arbejdsplads: Svenstrup
Indstillet af: Lonnie Uldum

Navn: Søren Bislev Jensen
Titel: Manager, Production
Arbejdsplads: Sæby
Indstillet af: Mestergruppen i Sæby

Navn: Tina Brunsgaard
Titel: Tillidskvinde
Arbejdsplads: Svenstrup
Indstillet af: Karina Høgh

Navn: Lene Grosen
Titel: Commercial Director
Arbejdsplads: Thorning
Indstillet af: Kasper Lenbroch

Navn: Kevin Peacock
Titel: Sales Director
Arbejdsplads: Thorning
Indstillet af: Kasper Lenbroch

Navn: Mette Mølgaard Pedersen
Titel: Category Manager
Arbejdsplads: Marsvej, Randers
Indstillet af: Tre anonyme

Navn: Birgitte Frederiksen & afdelingen
Titel: Manager, timeløn
Arbejdsplads: Marsvej, Randers
Indstillet af: Aleksandra Gudwicz og Pia Marcussen

Navn: Field Sales-holdet
Titel: Field Sales-afdelingen
Arbejdsplads: Tulipvej i Randers
Indstillet af: Berit Keller

Navn: Brian Abrahamsen
Titel: Mestersvend
Arbejdsplads: Sæby
Indstillet af: Jesper Sørensen

Navn: Henriette Elkjær
Titel: Medarbejder i ekspedition, uddannelseskoordinator og arbejdsmiljørepræsentant
Arbejdsplads: Svenstrup
Indstillet af: Tina Brunsgaard

Navn: Peter Jensen
Titel: Mestersvend
Arbejdsplads: Sæby
Indstillet af: John Johansen

Navn: Simon Kaspersen
Titel: Director, Category
Arbejdsplads: Tulipvej, Randers
Indstillet af: Kasper Lenbroch

Navn: Helle Drengsgaard Nielsen
Titel: Senior Retail Brand Manager
Arbejdsplads: Tulipvej, Randers
Indstillet af: Kasper Lenbroch

Navn: Jacob Kjeldsen
Titel: Mester
Arbejdsplads: Sæby
Indstillet af: Jesper Sørensen

Navn: Hans Bossen
Titel: Medarbejder i nedskæring
Arbejdsplads: Holsted
Indstillet af: Gitte Kjeldberg

Navn: Janni Sørensen
Titel: Medarbejder i pakkeri syd
Arbejdsplads: Svenstrup
Indstillet af: Lars Ottesen

Navn: Juan Nevado + afdeling
Titel: Director, Financial Planning & Analysis i Finance and tax-afdelingen
Arbejdsplads: Tulipvej, Randers
Indstillet af: Kasper Lenbroch

Navn: Jesper Jørgensen
Titel: Medarbejder i MeatMaster-afdeling
Arbejdsplads: Holsted
Indstillet af: Alex Bertelsen

Navn: Birgitte Leth
Titel: Specialist, Wages
Arbejdsplads: Marsvej, Randers
Indstillet af: Sine Nissen

Navn: Caja Larsen
Titel: Teamleder
Arbejdsplads: Sæby
Indstillet af: Jesper Sørensen

Navn: Mou fabrikken i Esbjerg
Titel: Alle 58 medarbejdere
Arbejdsplads: Esbjerg
Indstillet af: Anonym

I Tyskland kører to lastbiler nu på flydende naturgas

I Tyskland har Danish Crown fået to nye lastbiler, som udelukkende kører på flydende naturgas, også kaldet LNG. Planen er, at endnu flere lastbiler i Tyskland skal køre på gas i fremtiden for at skabe en mere bæredygtig transport.

Alle sten skal vendes og drejes, hvis Danish Crown skal nå sine bæredygtighedsmål. En af stene, der er blevet kigget på, er lastbilerne i Danish Crown.

Fokusset på lastbilerne har nu udmøntet sig i to helt nye lastbiler, som udelukkende kører på flydende naturgas, også kaldet LNG.

Ikke muligt i Danmark

Det er ikke tilfældigt, at man har købt de to LNG-lastbiler til brug i netop Tyskland. I Tyskland er man nemlig ganske begejstret for LNG som brændstof, selvom mange danskere nok ikke har hørt om det.

- Vi har valgt at teste det her i Tyskland, fordi der lige nu allerede er 36 tankstationer, hvor man kan tanke LNG, og der kommer hele tiden flere. Derudover har

“

Vores to LNG-lastbiler fra Scania og Volvo udleder 20 pct. mindre CO₂ end deres dieselvarianter.

”

Andreas Meyer, manger i Logistics på slagteriet i Essen.

- Idéen til LNG-lastbilerne opstod i forbindelse med vores fokus på at bidrage til koncernens bæredygtighedsmål. Vi har kun købt to ind i første omgang til at teste driftssikkerheden, og hvordan de performer i praksis. Derudover skal vi også have indsamlet nogle data for at kunne se, hvordan det i praksis hænger sammen økonomisk og bæredygtighedsmæssigt, siger Torben Hansen, der er senior category manager i Group Procurement.



man også fra politisk side valgt at give en økonomisk gulerod i form af billige afgifter og fritagelse fra den tyske vejskat, hvis man kører på LNG, siger Andreas Meyer, manager i Logistics på slagteriet i Essen.

“

LNG-lastbiler er kommet for at blive i Tyskland.

”

Torben Hansen.

Torben Hansen supplerer med, at man her i Danmark derimod har ret høje afgifter på LNG, og der er ingen tankstationer på dansk grund, hvor man kan tanke LNG.

Bæredygtig fremtid for lastbiler

Ikke nok med, at lastbilerne bliver mere grønne, så har man også indkøbt tilhørende trailere, som bruger mindre energi på køling. Det gør da også en forskel.

- Vores to LNG-lastbiler fra Scania og Volvo udleder 20 pct. mindre CO₂ end deres dieselvarianter. Trailerne bruger også mindre energi på køling, som samlet set mindsker CO₂ aftrykket markant. Generelt er de her LNG-lastbiler på papiret en rigtig god løsning – udover deres rækkevidde. En lastbil på diesel kan køre 2000-2500 km på en tank, mens de nye LNG-lastbiler kun kan køre omkring 1000 km. Det er dog noget, vi godt kan planlægge os ud af, siger Andreas Meyer.

Både Torben Hansen og Andreas Meyer er enige om, at LNG-lastbilerne har en god

fremtid i Tyskland. Tankerne og ambitionerne er da også, at LNG-lastbilerne i fremtiden skal tælle meget mere end én Scania og Volvo.

- På grund af bæredygtighedsbølgen og den økonomiske gulerod fra den tyske regering er LNG-lastbiler kommet for at blive i Tyskland. Derfor regner vi også stærkt med, at når vores to lastbiler er blevet gennemtestet og med al sandsynlighed har vist sig at være en succes, så vil vi få endnu flere LNG-lastbiler i koncernen på de tyske veje i fremtiden, siger Torben Hansen. ●

LNG-lastbilerne fra Volvo og Scania, der skal ud og køre på de tyske veje, udleder 20 pct. mindre CO₂ end deres dieselvarianter.



Brexit-aftale giver ro

Fire år, seks måneder og én dag gik der fra briterne stemte sig ud af EU, indtil en handelsaftale mellem EU og Storbritannien kom på plads. Efter 1645 dage med spekulationer ligger det nu fast, at Danish Crowns eksport til Storbritannien kan fortsætte i stort set uændret form.

Da grundstenene blev lagt til Danish Crown i 1887, var det i høj grad med et ønske om at eksportere bacon til England. Siden har Storbritannien været en af Danmarks allerstørste handelspartnere, og baconeksporten er kommet uskadt gennem to verdenskrige, oliekriserne, den store depression i 30'erne og nu altså Brexit.

- Det var en dejlig julegave at få vished omkring Brexit. Vi havde forberedt os på det værste, men hele tiden haft en klippefast tro på, at EU og Storbritannien ville lande en aftale - men vi kommer da ikke uden om, at aftalen gjorde julen mere rolig, end hvis vi i dag stod på kanten af et hard Brexit. Storbritannien har gennem de sidste mere end hundrede år været et af vores vigtigste markeder. Det vil det også være i fremtiden med denne aftale, siger Lars Albertsen, der er global salgsdirektør i Danish Crown Pork.

Lige siden briterne stemte sig ud af EU, har Danish Crown mærket en stor opbakning fra de britiske kunder. Mens man i EU har spekuleret i, hvilke konsekvenser et hard Brexit ville få for eksporten til Storbritannien, så har briterne stået med en reel frygt for at ende i kaos med mangel på fødevarer.

“

Vi forventer en uændret stor eksport til Storbritannien.

”

Lars Albertsen.

- Vores kunder har virkelig haft fokus på at sikre sig, hvis der ikke kom en aftale på plads. Vi har haft den fordel, at vi sender de fleste af vores varer med færge direkte fra Esbjerg til Storbritannien. Derfor har vi

hele tiden forventet at kunne få vores varer ind i England, siger Lars Albertsen.

I fremtiden vil eksport til Storbritannien kræve mere papirarbejde end hidtil, men det ventes ikke at skabe problemer, da Danish Crown i forvejen har en stor eksport til andre lande uden for EU og derfor håndterer den slags dokumenter i et stort antal hver eneste dag.

- Vi forventer en uændret stor eksport til Storbritannien, hvor det i høj grad vil være udviklingen i den britiske økonomi, der kommer til at afgøre, om vi kan øge eksporten eller først og fremmest skal koncentrere os om at fastholde vores markedsandel, siger Lars Albertsen.

Danish Crown eksporterer årligt for omkring fire milliarder kroner til Storbritannien. Pork står for langt den største del, men også Foods, Beef, Sokolow, ESS-FOOD og DAT-Schaub er aktive på det britiske marked. ●

Lige siden briterne stemte sig ud af EU, har Danish Crown mærket en stor opbakning fra de britiske kunder, og med Brexit-aftalen kan det gode samarbejde fortsætte.





*Chateaubriand
udskæringen af
okse var et stort hit
til nytårsfesterne i
2020.*

Klassiker hittede til nytår på Dyrbar, mens gris også kom på bordet

Chateaubriand af okse blev solgt i stor stil op til nytåret, hvor nogle af de store udskæringer, formentlig grundet COVID-19, ikke hittede lige så meget, som de plejer at gøre.

Tekst: Daniel Winther Pedersen
Foto: Dyrbar.dk

Nytårsaften i Danmark har traditionelt været ensbetydende med en masse oksemørbrader på tallerknerne. Det billede var der umiddelbart ikke ændret meget på ved den netop overståede nytårsaften.

Det viser et indblik i salgshallene fra Dyrbar.dk.

Her var den store sællert nemlig chateaubriand af okse. Chateaubriand er midterstykket skåret af mørbraden, så udskæringen har en jævn tykkelse og er utrolig mør.

- Chateaubriand af okse har været et rigtig stort hit op til nytår. Faktisk var efterspørgslen så stor, at vi var ude at skaffe flere mellem jul og nytår for at servicere alle kunderne. Det er en rigtig luksus-

udskæring, som blandt andet er nem at lave til 3-5 bøffer, siger Dorte Ruby, der er senior manager for Premium i Danish Crown.

Færre af de største udskæringer

Omvendt fortæller Dorte Ruby, at salget af de større klassiske okseudskæringer til nytårsaften ikke var udpræget stort i år.

Det gælder f.eks. en hel kalvefilet, et helt højreb osv. Det kan selvfølgelig hænge sammen med, at årets nytårsaften var præget af COVID-19, og der derfor var færre gæster samlet ved hver nytårsfest.

- De største udskæringer var ikke store salgshit op til nytårsaften, og jeg tror, at det blandt andet skyldes COVID-19. Vi har stadig solgt mange gode okse- og kalvebøffer, som også altid er et hit nytårsaften.

Men de store udskæringer, som kan mætte over 10 mennesker, er ikke blevet revet ned af hylderne, siger Dorte Ruby.

Gris vinder ind

Det var dog ikke kun okse- og kalveudskæringer, som blev solgt op til nytåret fra Dyrbar.dk. Dorte Ruby fortæller, at danskerne også puttede masser af gris i deres virtuelle indkøbskurv.

Her var det også var nogle af de specielle udskæringer fra grisen, som hittede.

- Vi solgte markant flere chateaubriand fra tunggrise, end vi havde regnet med. Svinekæber hittede også rigtig godt, ligesom edderkoppen gjorde det. Derudover solgte vi også fortsat krogmodnede kamstege op til nytåret, siger Dorte Ruby. ●

Arbejdsulykker er faldende, men i lavt tempo

Danish Crown opgør hvert år antallet af arbejdsulykker i det såkaldte incidenstal. Koncernen viser en pæn udvikling, mens den nedadgående kurve i Danmark er fladet en anelse ud. Danish Crown Beef leverer dog et flot resultat.



Det har været et år med tumult i Danish Crown først med afrikansk svinepest i Kina, sidenhen i Europa og sidst men ikke mindst COVID-19 som de helt store faktorer. Det har skabt stort behov for omstilling på fabrikkerne, hvor produktionen med kort varsel skulle omlægges til nye markeder. Det krævet meget fokus, og det sætter sig desværre i incidenstallene i koncernen, hvor Foods, Pork og DAT-Schaub ikke fortsætter den samme pæne udvikling som i de senere år.

- Arbejdsmiljø kræver konstant fokus fra alle i hele koncernen, og den fokus har desværre været påvirket i år, hvor der har været mange andre ting, der har skullet håndteres. Nye anlæg har skullet køres ind for at omstille produktionen, og arbejdsmetoder er blevet lagt om, og det gør desværre, at den flotte udvikling, vi har haft på ulykkesreduktion, stagnerer i år, siger Morten Pedersen, der er senior director, EHS.

Incidenstallet, der er antallet af arbejdsulykker pr. 1.000 medarbejdere, falder

i koncernen til 27. Det er et fald på 26 pct. siden 2014/15. For den danske del af koncernen falder tallet til 27,2, hvilket er et fald på 40,8 pct. Selvom tallene er faldende begge steder, så sker det ikke så hurtigt som ønsket.

- Vi havde et mål om et incidenstal på 20 i 2020 i den danske del af forretningen. Der er vi ikke endnu, og det understreger, at vi fortsat skal have et stort fokus på alle tiltag, der kan mindske arbejdsulykker, siger Morten Pedersen.

Solstrålehistorien i Beef

I Danish Crown Beef præsenterer man historisk lave incidenstal med et samlet tal på 16. Her er udviklingen god på alle fabrikker i virksomheden, og især slagteriet i Aalborg skiller sig ud med kun en enkelt arbejdsulykke i regnskabsåret. Ifølge Palle D. Sørensen, der er fabriksdirektør på de to danske slagterier, er det et produkt af fokus, dygtige medarbejdere og en portion held.

- Vi har arbejdet meget med tilløb til ulykker som noget nyt. Det har gjort, at vores

medarbejdere har haft stor fokus på det. Samtidig har vi rigtig dygtige arbejdsmiljørepræsentanter, som har været gode til at drive udviklingen i hverdagen og arbejder med kulturen på fabrikkerne. Vi har eksempelvis ikke de store skæreskader længere, som var dominerende for år tilbage, fordi der er kommet fokus på sikkerhedsudstyret.

Samtidig inddrages medarbejderne i at spotte problematikker, og melder man et tilløb til ulykke ind, præmieres det.

- For at få fokus på det, så er vi begyndt at trække lod mellem alle medarbejdere, der melder tilløb til ulykker ind. Her vinder man en mørbrød og en flaske rødvin. Det bliver overrakt i afdelingen og slås op på intranettet, så det gør vi lidt ud af, siger Palle D. Sørensen.

Nye målsætninger

Netop tilløb til ulykker fylder i arbejdet med at minimere arbejdsulykker i koncernen. Det er blevet en del af de nye KPI'er på arbejdsmiljø, og det er en ny måde at anskue det på, fortæller Rikke Dencher Aagaard, director i Health, Safety & Environment.

- Traditionelt har vi kigget på ulykkerne, efter de er sket og fundet ud af, hvad der er problemet på bagkant. Nu skal vi være mere proaktive og blive bedre til at opdage risici, inden skaden er sket. Derfor er tilløb til ulykker blevet en del af KPI'erne. Samtidig vil jeg opfordre til, at vi alle sammen rapporterer tilløb til ulykker til vores arbejdsmiljørepræsentant. På den måde hjælper vi med at undgå arbejdsulykker. For mange er det en ny måde at tænke på, men vi skal være mere proaktive, hvis vi skal lykkes med at knække kurven, siger Rikke Dencher Aagaard.

Målet er, at der for alle arbejdsulykker skal meldes 10 tilløb til ulykker ind. Det gælder alle forretningsenheder og for at hjælpe det på vej, er der samtidig kommet nyt fokus på lederne.

- Som en del af lederens arbejdsmiljøuddannelse kommer vi til at kigge på lederens rolle og ansvar i at arbejde forebyggende med arbejdsulykker. Her er det vigtigt, at vi er vores roller bevidst, så vi tænker over sikkerheden til hverdag, siger Rikke Dencher Aagaard. ●

Medarbejdere i Holsted har gjort stikstien mere sikker

En gruppe medarbejdere på tværs af organisationen i Holsted er kommet frem til en løsning på egen hånd, der indtil videre har forhindret ulykker i slagteriets stiksti, der før løsningen var det område, hvor slagteriet historisk havde haft flest arbejdsulykker.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Danish Crown

IDanish Crown Beef er arbejdssikkerheden øverst på agendaen. Det har medført forbedringer på mange områder, men i stikstien i Holsted, hvor dyrene bliver aflivet og hængt op til afblødning, har man længe kæmpet med at gøre afdelingen til en mere sikker arbejdsplads for medarbejderne.

- Stikstien var i 2019 det område på fabrikken, hvor vi oplevede flest arbejdsulykker, som oftest kommer ved, at dyrene kan spjætte og ramme vores kollegaer efter aflivning grundet de sidste nerver. Vi har længe ønsket at få en sikkerhedsløsning, men fordi stikstien er et meget specialiseret område, har det vist sig at være svært at finde en løsning på markedet, siger Ivan Schmidt, der er produktionsdirektør i Danish Crown Beef.

Tog sagen i egen hånd

Man kunne dog ikke længere leve med den manglende sikkerhed i afdelingen, så i Holsted besluttede de sig for at tage sagen i egen hånd og slå hovederne sammen.

- Hverken arbejdstilsynet eller vi kunne lade stå til, så der blev samlet et team med folk fra arbejdsmiljø og sikkerhed, produktionsledelsen, slagtegangen, teknisk afdeling og medarbejdere, der selv dagligt arbejder i afdelingen. Der blev sat kameraer op i stikstien, så de kunne analysere arbejdsgangene, de idéudviklede og sparrede med hinanden og kom til sidst frem til den løsning, vi har sat i brug nu, siger Ivan Schmidt.

Ivan Schmidt fortæller videre, at siden løsningen er blevet sat i brug, har man ikke haft nogen ulykker, hvilket han glæder sig meget over.



Stolt af dygtige medarbejdere

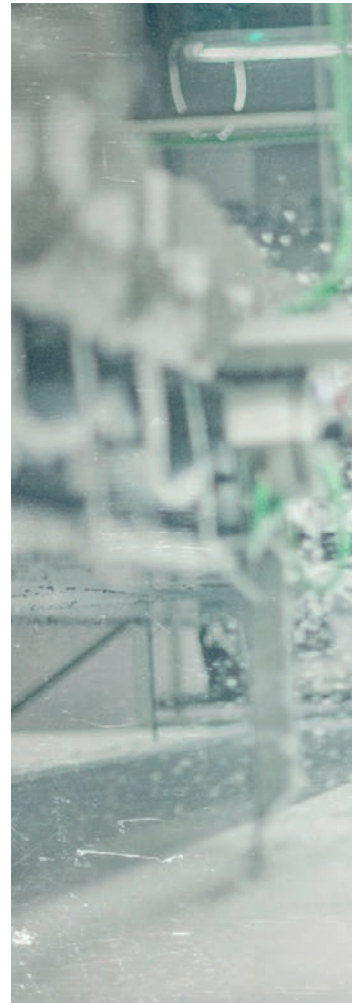
Den store forskel med løsningen er, at når dyret lægges ned på bordet, hvor snittet ved halsen skal lægges, og kæden til ophængning sættes fast i bagbenene, skulle medarbejderne normalt bukke sig meget tæt ind over dyret med risiko for at blive ramt af nervespjæt. Med medarbejdernes løsning bliver de afskærmet i den proces, og generelt er sikkerheden løftet på flere punkter i processen.

- Selvom det måske kan lyde simpelt, så er det ikke en hyldevare, man kan finde til penge, og vi kan bruge på vores fabrik. Det er en unik og ret genial løsning, som medarbejderne selv har udviklet. Jeg er glad for og stolt af, at vi kan udvikle tiltag på sådan et niveau på egen hånd, når vi sætter gode medarbejdere sammen og giver dem tid til at arbejde med tingene. Der skal lyde en kæmpe cadeau og tak for arbejdet til det sammensatte team. I har gjort slagteriet i Holsted til et mere sikkert sted at arbejde, siger Ivan Schmidt. ●

Der har ikke været nogen ulykker i stikstien, siden den nye sikkerhedsløsning er blevet sat i brug.

Vi skal opnå 40 procents vandbesparelse inden 2030

Danish Crown har sat sig et mål om at reducere koncernens vandforbrug med 40 pct. pr. kg kød i 2030. Et ambitiøst mål, der kommer til at kræve en ekstraordinær indsats, men et projekt i Horsens viser allerede, at det er et muligt mål.



I fødevarerproduktion bruger man rigtig meget rent vand, særligt til at opretholde den tårnhøje fødevarer-sikkerhed, som vi kan bryste os af at have i Danish Crown. Faktisk bruger man i gennemsnit 245 liter rent vand for hver gris, der slagtes.

Det skal der laves om på. I Danish Crown har man derfor sat målet om at reducere vandforbruget med 40 pct. pr. kg kød i 2030 i forhold til forbruget i 2020.

- Vi har sat os det her mål, fordi rent vand i stigende grad er en knap ressource i verden, og når vi som virksomhed bruger så meget rent vand, så giver det os en motivation og incitament til at passe på den afgørende ressource, som rent vand er. Ingen kan undvære rent vand, heller ikke Danish Crown, så derfor bliver vi nødt til at blive bedre til at passe på det, siger Preben Sunke, Group COO i Danish Crown.

Knap 10 pct. besparelse i Horsens
Danish Crown gik derfor allerede i 2015 ind i DRIP-partnerskabet, som består af en række virksomheder, universiteter og

institutter. Alle med samme mål om at reducere vandforbruget og skabe en mere bæredygtig fødevarerproduktion.



Der er ikke nogen tvivl om, at vi har sat os et voldsomt ambitiøst mål.



Preben Sunke.

Partnerskabet har affødt forskellige projekter i koncernen, og et af de helt store er snart på plads i Horsens. Med ét slag reduceres slagteriets vandforbrug med cirka 9 pct., omkring 340 m³ vand dagligt, og vil dermed bidrage til en mere bæredygtig produktion. Tiltaget vil samtidig give besparelser i millionklassen.

- Helt konkret vil det nye anlæg i Horsens opsamle det brugte procesvand fra den

rene slagtegang og piskelinjen, hvor man fjerner hårene fra grisehuden og fører det hen til et rensningssystem, hvor det bliver rensset for både farve, protein og bakterier. Efter behandlingen opfylder vandet de bakteriologiske krav til drikkevand, og derefter bliver det ført tilbage til brug i piskelinjen, siger Thomas Fløe Chemnitz, miljøspecialist i Danish Crown.

Vi er godt på vej

I dag arbejder Danish Crowns tekniske afdeling med projekteringen af anlægget i Horsens, og de forventer, at det bliver sat i drift i løbet af sommeren 2021. Anlægget er det første af sin slags i verden, og når det er sat i drift, er det planen at brede det ud til andre slagterier og dermed spare endnu mere vand.

- Fra projektets start har vi haft som mål, at det skulle være så generisk, at man mere eller mindre kan kopiere anlægget på andre slagterier. Derfor er det bestemt planen at installere det på andre slagterier, når systemet er blevet gennemtestet, og eventuelle børnesygdomme er fjernet, siger Thomas Fløe Chemnitz.



Ifølge Preben Sunke er projektet et godt eksempel på, hvad der skal til, hvis målet skal nås inden udgangen af 2030.

- Der er ikke nogen tvivl om, at vi har sat os et voldsomt ambitiøst mål, og DRIP-projektet i Horsens er et godt eksempel på, hvad der skal til, hvis vi skal lykkes. Tiltaget i Horsens og forhåbentligt

på flere slagterier fremadrettet er dog langt fra nok. Vi bliver vi nødt til at tænke ud af boksen og få bragt alle perspektiver, måder og løsninger ind i denne udfordring. Men hvis vi gør det, og vi lykkes med vores ideer, så kan vi også godt nå det mål inden 2030, og det vil være en stor bedrift, siger Preben Sunke. ●

Med et nyt anlæg i Horsens reducerer man slagteriets vandbrug med 340 m³ vand om dagen.

Pause-Kroge

Sådan løser du Sudoku

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

God fornøjelse!

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

A - Let

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

B - Svær

Burger Boost bringer et produkt, der normalt kun er for restauranter, ud til forbrugerne.



Tekst: Aske Gott Sørensen | Foto: Thomas Alcayaga

Beef booster burgerbøffen

Fra nytår kan danskerne via nemlig.com få en burgeroplevelse som på de bedste restauranter. Her er Danish Crown Beefs nye brisket-burger blevet en del af sortimentet, og det kan løfte burgersmagen til nye højder.

Brisket-burgen er hemmeligheden på rigtig mange af de aller-mest succesfulde burgerrestauranter i Danmark, og nu kan danskerne også få løftet smagen af den hjemmelavede burger til nye højder. Danish Crown Beef lancerede Burger Boost på nemlig.com til nytår.

- Med Burger Boost tager vi et produkt, som bliver brugt i restaurantmiljøet og flytter det over til forbrugerne, så de kan få en smagsoplevelse i køkkenet, som svarer til den, de kender fra de bedste

burgerrestauranter, siger Henning Sønnichsen, der er salgsdirektør ved Danish Crown Beef.

Allerede nu har flere detailkæder og restauranter vist interesse for brisket-burgen, og dermed placerer den sig i burgersortimentet sammen med Danish Crown Beefs dry-aged burgerbøffer.

- Burger Boost er i samme liga som dry-aged burgen, når det kommer til smag. Burger Boost er bøffer lavet udelukkende af oksebryst, og det giver en helt anden

power til burgen, fordi det er et delstykke på kreaturet, som har rigtig meget smag, hvilket de fleste nok kender fra de klassiske simreretter med oksebryst, siger Henning Sønnichsen.

Burger Boost er kommet til salg på nemlig.com den 1. januar, og Danish Crown Beef vil være synlig på etiketten med inspiration til, hvordan forbrugeren kan gøre noget ekstra for at løfte smagen af sin burger. ●

Pausekroen

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 25.

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

Løsning A

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

Løsning B

2. december 2020 - 26. januar 2021

Jubilareer

Danish Crown

Blans

5. januar
40 års jubilæum
Erik Berg Sørensen
Slagtegang

11. januar
25 års jubilæum
Evy Ulrich Hansen
Pakkeri

Herning

6. januar
35 års jubilæum
Tommy Schultz Pedersen
Skærestue 1

7. januar
30 års jubilæum
Jacob Moratz Kjeldgaard
Frysehus

14. januar
30 års jubilæum
Carsten Frank Christensen
Skærestue 3

Horsens

18. december
40 års jubilæum
Bente Grethe Nielsen
Opskæring aften

2. januar
50 års jubilæum
Kurt Kristensen
Slagtegang

2. januar
35 års jubilæum
Benni J. Hansen
Forender

14. januar
30 års jubilæum
Jens Peter Larsen
Pakkeri

Randers
18. december
35 års jubilæum
Carina Guldhammer
Sales and Operations planning

1. januar
30 års jubilæum
Lars Bech Albertsen
Division Generalt

15. januar
25 års jubilæum
Susanne Nonboe Iversen
Member Relations

Rønne
11. december
25 års jubilæum
Michael Ivan Jensen
Udbening

Sæby
18. december
25 års jubilæum
Klaus Winther Kristensen
Opskæring Dag

30. december
35 års jubilæum
Poul Erik Nielsen
Forende afd.

Beef

Holsted
14. januar
35 års jubilæum
Per Storm Sørensen
Skærestue

DAT-Schaub

Blans
7. januar
35 års jubilæum
Bjarne Rohde Pabst

Blans
2. december
35 års jubilæum
Rene Holmquist Erichsen

Danish Crown Foods

Herning Detail
11. december
25 års jubilæum
Tina Nedergaard Gam
Technical production

15. januar
25 års jubilæum
Lars Jørgensen
Arbejdsstudie



Randers

15. januar
25 års jubilæum
Karen Marie Bach
HR

26. januar
25 års jubilæum
Per Frandsen
Sales & OP

Svenstrup

31. december
30 års jubilæum
Mads Kudahl Erhardsen
Pølsemageri

Vejle

2. januar
25 års jubilæum
Søren Bonnichsen Berg
Fabrik Nord

Aalborg

1. januar
35 års jubilæum
Jan Karkov Sørensen
Produktion



Her er redaktionsudvalget

Her kan du se, hvem der sidder i Krogens redaktionsudvalg. De sparrer med journalisterne, der skriver artiklerne i Krogen, kommer med forslag og giver efterkritik.



Flemming Nielsen
Slagteri-arbejder, Danish Crown Pork Herning



Lars Steffensen
Arbejds miljø- og miljø-repræsentant, Danish Crown Pork Ringsted



Henning Lønstrup
Tillidsmand, Danish Crown Beef Aalborg



Ole Carlsen
Fabriksdirektør, Danish Crown Pork Blans og Skærbæk



Henrik Rafn
Tarmreenser, talsmand, DAT-Schaub Horsens



Arne Skov
Produktions-medarbejder, Danish Crown Beef Holsted



Charlotte Vollmer
HR-konsulent, Danish Crown Pork Sæby



Michael Ravn
Kommunikationsansvarlig, intern kommunikation, Danish Crown Group



Daniel Winther Pedersen
Redaktør, Danish Crown Randers



Har du en god ide?

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

Klap jer selv og jeres kollegaer på skulderen

Kalenderen er gået fra at vise 2020 til nu at vise 2021. Med det kunne man håbe, at corona-virusen COVID-19 også ville fordufte, men det lader desværre ikke til at være tilfældet lige foreløbigt.

Det kan måske lyde en smule paradoksalt, at 2020 for mange verden over har været et af de mest udfordrende år grundet coronavirus, og at regnskabsåret 2019/2020 samtidig var historisk godt for Danish Crown-koncernen.

Svaret på det er dog ganske simpelt: Vi har nogle helt fantastiske medarbejdere i Danish Crown-koncernen.

I har gang på gang i 2020 bevist, at I er lavet af noget helt specielt. På trods af restriktioner, indførelsen af værnemidler, afstandskrav, hjemmearbejde for dem på kontorerne, og kviktests for nogle har I knoklet og tilpasset jer.

Det er utrolig flot, og det har betydet, at vi er lykkedes med at opretholde en sikker forsyning af fødevarer til mennesker verden over i en krisetid.

Selv da det for alvor brændte på i marts, da landet lukkede ned, og danskerne valfartede ned i supermarkederne og tømte hylderne. Vi holdt hovedet koldt, klædede på og sørgede for, at hylderne hurtigt blev fyldt op igen.

Sådan er der mange historier at fortælle fra 2020, og det kan man kun være stolt over.

Det siger noget om den kultur, som I formår at skabe i alle afkroge af koncernen, selv når en verdensomspændende virus udfordrer os alle sammen. Den tilgang til tingene skal vi værne om og bygge videre på. Vi får brug for samme tilgang i det nye år.

Husk derfor at klappe jeres kollegaer på skulderen, når de gør et godt stykke arbejde eller skaber god stemning på arbejdspladsen. Og klap jer selv på skulderen for en fantastisk indsats i 2020. ●

“

Vi har nogle helt fantastiske medarbejdere i Danish Crown-koncernen.

”

*Jais Valeur,
koncernchef*

Jais

