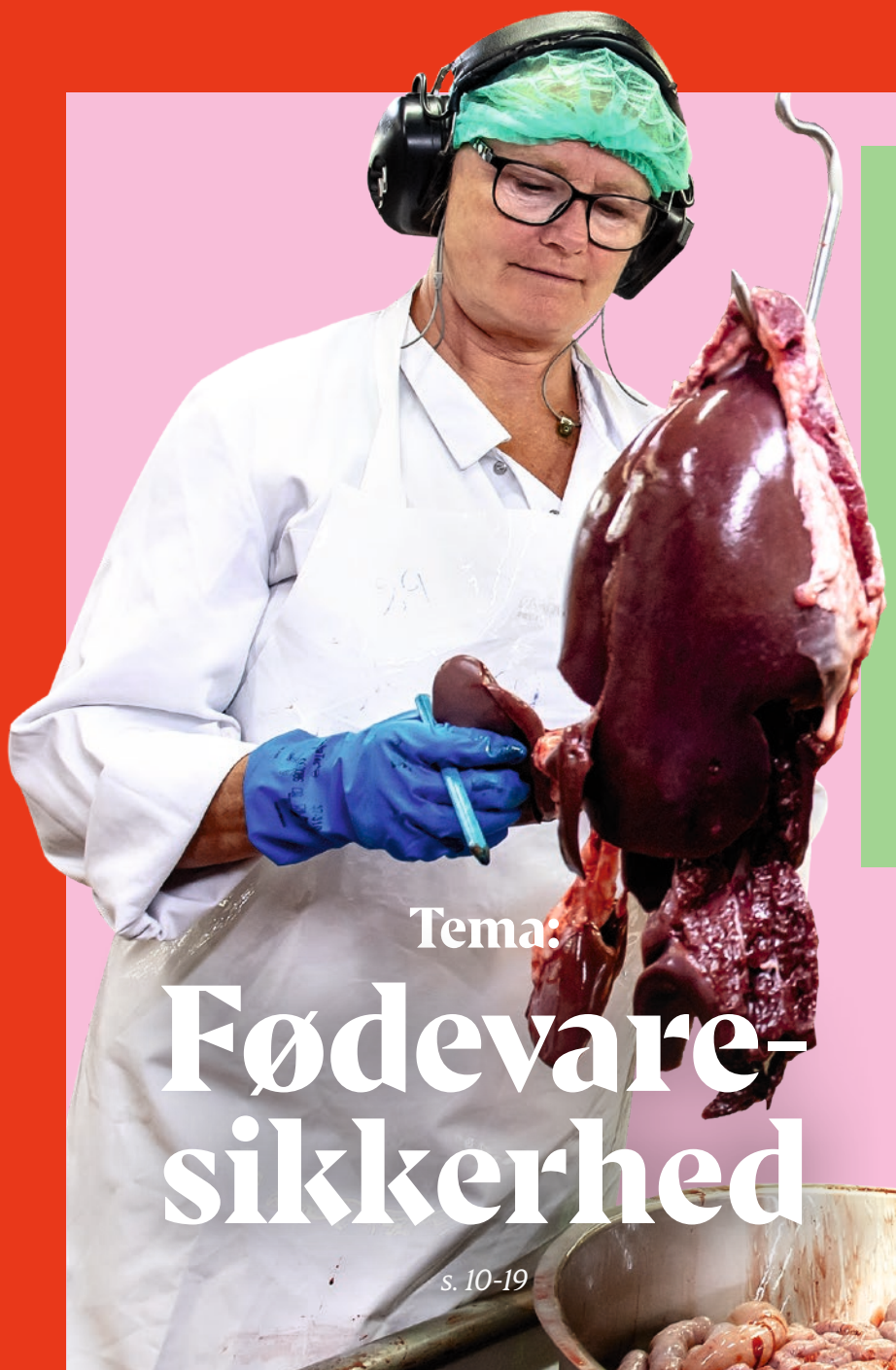


Krógen



Tema:

Fødevare- sikkerhed

s. 10-19



Farmaceuten er blevet fabrikschef hos Scan-Hide

Theresa Stenmann Hansen er
Danish Crown-koncernens første
kvindelige fabrikschef.
s. 8-9

Operations skal strømline værdikæden

Den nye Operations-
organisation dækker hele
værdikæden fra slagtning til
forædling. Det skal gøre det
nemmere at træffe de rigtige
beslutninger.
s. 23

Indhold

Farmaceuten er blevet fabrikschef hos Scan-Hide

Theresa Stenmann er blevet fabrikschef i Vester Skerninge samt Danish Crown-koncernens første kvindelige fabrikschef.

8-9



Folketingspolitikere besøger Danish Crowns slagterier

Danish Crown vil styrke dialogen med omverdenen. Derfor har slagterierne i Horsens og Holsted lagt rammer til flere minister-besøg på blot få uger.

4-5

Tema om fødevarer sikkerhed

Stort tema om fødevarer sikkerhedens udvikling, vigtighed, og hvordan Danish Crown sikrer en fødevarer sikkerhed i verdensklasse.

10-19



Mulighed for mere salg til Japan

Mulighederne i eksporten til Japan er blevet større, efter de japanske myndigheder har fjernet alderskravet på 30 måneder på oksekød.

22

Kolleger på tværs af Pork, Beef og Foods skød om kap

Den 14. august samlede 18 medarbejdere sig fra fem forskellige arbejdspladser for at skyde om kap på en lerduebane i Lund.

6



Mou øger fokus på at bekæmpe madspild

I et nyt samarbejde forventes 20 tons gulerødder at gå fra madspild til måltider, når de bliver til økologisk suppe fra Mou.

20

Danish Crown China modtog kongelig pris i Danmark

Den 27. august modtog Danish Crown China en kongelig pris overrakt af HKH Kronprins Frederik.

26



Fødevarer sikkerhedskultur er det sidste, vi kan skrue på

Vores fødevarer sikkerhed er så god, at kontroller og procedurer alene ikke kan gøre det længere.

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

Martin Christensen
(redaktør) og Astrid Gade
Nielsen (ansvarshavende)

Redaktionen er afsluttet

Den 24. september 2021

Oplag

3.000 eksemplarer

Layout

Campfire & co

Tryk

Stibo Complete®

Forsidefotos

Stort: Rene Schütze

Lille: Søren Eibye Svenstrup



Danish Crown Foods vandt grillsæsonen

Højere index-tal og vundne markedsandele over hele linjen. Danish Crown Foods har haft en stærk grillsæson for både fersk kød, pølser og slowcooked.

Danish Crown Foods' salg voksede uafhængigt af vejret i grillsæsonen.

Godt vejr, EM-feber og manglende udlandsrejser. Alle parametre for en god grill-sæson har været på plads, og det har Danish Crown Foods været klar til at eksekvere på denne sommer. Både på fersk kød, pølser og slowcooked er der grønne tal over hele linjen, og det er der flere grunde til, fortæller René Krabbe, der er category manager i fresh meat kategorien.

- Vi er lykkes rigtig godt med de store kunder. I REMA 1000 har vi igen i år sat os på deres grillsortiment, og i Salling Group er vi generelt lykkes med at få flere listings ind – herunder et stærkt Antonius-sortiment i Føtex og Bilka. Samtidig er der en rigtig stor fortjeneste i produktionen, som formår at lave synergier, der gør, at vi er konkurrencedygtige på prisen, og det skaber en rigtig fin balance mellem kompleksiteten i produkterne og mulighederne i salget, siger han.

Det er Kasper Juul Christensen, der er director for convenience med kategoriansvar for bl.a. pølser og

slow cooked produkter på det danske detail-marked, enig i. Han lægger vægt på det gode samarbejde, der har været i hele kæden fra fabrik til butik.

- Det er i hele værdikæden, at der er blevet knoklet op til og i grillsæsonen – fra produktionen i Svenstrup, Oldenburg og Dinklage til salgskonsulenterne, som har sikret de bedste placeringer og udstillinger i butikkerne. Dygtigt salgsarbejde har sikret fremgang på vores stærke mærker Steff Houlberg og GØL, og eksempelvis har vi fået GØL pølser på hylderne i Netto-kæden med stor salgsmæssig succes.

Ikke bare vejret

Selvom den nemme forklaring på en god grill-sæson kunne være godt sommervejr, så er det ikke den fulde historie om Danish Crown Foods' gode præstation. Vejret har skubbet til salget, men på de underlæggende parametre er præstationen lige så god.

- Uafhængigt af vejret så vokster vi på markedsandele. Vi vinder over vores konkurrenter i markedet på alle kategorier. At vi både har vækst i fersk og forædling betyder også, at vi ikke kannibaliserer på hinanden, så det er rigtig positivt, siger René Krabbe.

Den gode præstation i forhold til konkurrenterne er ikke tilfældig. Danish Crown Foods har været tidligere ude end normalt med sortiment, smagsvarianter og kontakt til kunderne, og så er der også blevet investeret i at skabe mere opmærksomhed om produkterne, fortæller Kasper Juul Christensen.

- Vi har investeret mere i synlighed i butikkerne, og vi har også allokeret flere midler til større mediekampagner, der er blevet set af rigtig mange danskere hen over sommeren. Vi har introduceret sæsonnyheder, der har ramt både kunde- og forbrugerefterspørgslen og har solgt betydelig mere, end sæsonnyheder normalt plejer at gøre. ●



Folketingøspolitikere besøger Danish Crowns slagterier

Som et led i en indsats for at styrke Danish Crowns dialog med omverdenen har slagterierne i Horsens og Holsted allerede dannet rammerne for besøg af flere ministre på få uger.





Formålet med politikerbesøgene er at øge Danish Crowns dialog med omverdenen.



Det er ikke hver dag, at politikere fra Folketinget tager forbi en af Danish Crowns arbejdspladser for at se og høre mere om, hvad Danish Crown-koncernen går og arbejder med.

Det har dog alligevel været tilfældet den sidste måneds tid, hvor slagteriet i Horsens den 23. august havde besøg af skatteministeren Morten Bødskov, hvorefter man havde den konservative partileder Søren Pape Poulsen på besøg den 6. september.

Senest var det formanden for Nye Borgerlige Pernille Vermund, der den 13. september besøgte slagteriet i Holsted. Her blev hun vist rundt af CEO i Danish Crown Beef, Finn Klostermann, og formanden for Danish Crown, Erik Bredholt, og efter hendes besøg var hun ikke i tvivl om vigtigheden af de arbejdspladser, som Danish Crown skaber.

- Det er utrolig vigtigt, at vi som politikere forstår landbrugets betydning for både beskæftigelse og velstandsskabelse i de mindre samfund. Alene slagteriet her i Holsted tilfører over 300 jobs til egnen, og jeg er ikke i tvivl om, at slagteriet som virksomhed betyder langt mere end bare de jobs her i lokalområdet, siger Pernille Vermund.

Partileder Søren Pape Poulsen var imponeret over sporbarheden af Danish Crowns produkter.

Imponerede politikere

Da skatteministeren Morten Bødskov besøgte Horsens og blev vist rundt af Group COO Preben Sunke og driftsleder Lasse Lindsted, var han meget imponeret.



Det er utrolig vigtigt, at vi som politikere forstår landbrugets betydning.



Pernille Vermund.

- Jeg synes, at Horsens slagteri er en imponerende arbejdsplads og virksomhed. Slagteriet er et unikum i ikke bare Danmark, men på verdensplan, og det jeg lige har set, understreger meget godt, hvorfor vi i Danmark er verdensførende inden for fødevarereproduktion. Jeg var særligt overrasket over de store mængder, man formår at håndtere her, og lige så imponerende er det næsten, hvor kontrolleret og roligt, det hele foregår, fortæller Morten Bødskov.

Morten Bødskov var ligesom Pernille Vermund meget enig i vigtigheden af at huske, hvilken værdi Danish Crown

tilfører i form af arbejdspladser ude i lokalområderne, hvor han understregede, at man ikke blot skulle fastholde, men udvikle de arbejdspladser.

Partileder Søren Pape Poulsen fra Det Konservative Folkeparti var også begejstret, da han besøgte slagteriet i Horsens med fabrikschef Jesper Frandsen og Group COO Preben Sunke som værter. Han var især imponeret over sporbarheden i produkterne.

- At man kan spore så meget, tror jeg er et punkt danske fødevarer skal vinde på fremadrettet. Det er et vinderprojekt, at man helt præcist kan finde ud af, hvor de enkelte ting stammer fra. Det er virkelig et eksempel til efterfølgelse for andre, siger Søren Pape Poulsen.

De mange besøg er resultatet af en øget indsats i at styrke dialogen med omverdenen, hvor Danish Crown i højere grad blandt andet gerne vil fortælle om koncernens engagement i den grønne omstilling.

- Dialogen med omverdenen er vigtig for Danish Crown, som i disse år er i gang med en grøn omstilling. Den omstilling vil vi meget gerne fortælle politikere, NGO'ere og andre aktører indenfor fødevarerområdet om, og derfor arbejder vi på at få endnu flere besøg i kalenderen, siger Astrid Gade, der er kommunikationsdirektør i Danish Crown. ●

Kolleger på tværs Pork, Beef og Foods skød om kap

Den 14. august samlede 18 medarbejdere sig fra fem forskellige arbejdspladser for at skyde om kap på en lerduebane i Lund. Selvom der var pengepræmier på spil, så var det hyggeligt, der som altid var i fokus.



Tekst: Martin Christensen

Foto: Per Bjerregaard

Normalt møder medarbejdere fra Pork, Beef og Foods ikke rigtig hinanden, men den 14. august var det alligevel tilfældet for 18 medarbejdere, da man igen i år havde arrangeret en hyggelig kollega-tur. Omdrejningspunktet var en lerdueskydnings-konkurrence, men arrangementet var meget mere end det.

- Det er altid hyggeligt at komme afsted på de her ture. Vi tænker jo ikke rigtig over, at vi har kollegaer i Holsted, Blans osv., så det er altid sjovt at møde hinanden og lære om hinandens arbejdspladser. På den måde bliver vi også klogere på Danish Crown som concern, siger Per Bjerregaard, der er slagterimedarbejder i Skærbæk.

Per Bjerregaard var med til at starte arrangementet op igen for fem år siden, efter det var gået lidt i sig selv i nogle år. I år var det deltagerne fra Holsted, der stod for det praktiske på dagen.

Unik mulighed

Arrangementet startede kl. 9, hvor deltagerne mødtes på skydebanen i Lund til fælles morgenmad, inden de kunne skyde konkurrencen i gang for at finde ud af, hvem der var den bedste skytte på dagen. Herefter blev der overrakt pengepræmier sponsoreret af Danish Crown.

- Hvert år får vi 4.000 kroner til pengepræmier, så der er da lidt på spil. Men langt størstedelen kommer for at få en hyggelig dag med kollegaer på tværs af virksomheden. Det er lidt en unik mulighed, for ellers møder vi jo ikke hinanden på tværs. Gennem årene har vi været folk fra både Sæby, Herning, Horsens, Herning, Aabenraa, Blans, Skærbæk og sikkert også flere steder, siger Per Bjerregaard.

Dagen sluttede omkring kl. 15, hvor der blev spist godt i form af steaks og andet lækkert sponsoreret af slagteriet i Holsted. For den enkelte deltager koster arrangementet kun det, man selv skyder for. Per Bjerregaard fortæller, at der på flere arbejdspladser er faglige klubber, som tilmed giver tilskud til arrangementet.

Der var deltagere fra både Blans, Aabenraa, Skærbæk og Holsted til den hyggelige dag i Lund.

Håber på flere deltagere

I år var der 18 deltagere, mens man nogle af de andre år har været oppe på 30-40 stykker. Håbet er da også, at man de kommende år kan få flere med. Det er alle medarbejdere i Danmark, som kan deltage.

- Vi håber da selvfølgelig, at vi kan blive nogle flere de kommende år. På den måde kan vi alle sammen lære hinanden bedre at kende og høre, hvordan det er på de forskellige fabrikker og slagterier. Vi er jo groft sagt alle i samme båd, så det er da sjovt at vide, hvem man er i båd med, siger Per Bjerregaard.

I år var der to deltagere fra Blans, en fra Aabenraa, fem fra Skærbæk og 10 fra Holsted. Vinderne i år var Brian Pedersen fra Holsted, Anton Lund fra Skærbæk og Per Bjerregaard fra Skærbæk. Man behøver hverken jagttegn eller eget gevær for at deltage. ●



Tekst og foto: Martin Christensen

Danish Crown følger Dansk Industris strategi for kønsdiversitet

Erhvervsorganisationen Dansk Industri har lanceret en strategi for kønsdiversitet med målet om, at erhvervslivet skal opnå en kønsfordeling på 40/60 i 2030. Den strategi slutter Danish Crown sig nu til.

Danish Crown har tidligere været åbne omkring udfordringerne med kønsdiversitet, og nu tager koncernen endnu et skridt for at opnå en mere ligelig fordeling mellem kønne, efter formanden for Danish Crown, Erik Bredholt, torsdag den 19. august underskrev Dansk Industris strategi for kønsdiversitet.

- Jeg underskrev med glæde, fordi jeg tror på vigtigheden af diversitet, og det er vigtigt, at vi som virksomhed gør vores ypperste for at nå målet i 2030 i fællesskab med Dansk Industri og resten af det danske erhvervsliv, siger Erik Bredholt, formand for Danish Crown.

Et fælles mål

Målet med strategien for kønsdiversitet er, at det danske erhvervsliv samlet set når en

kønsfordeling på 40/60 i 2030. Det mål skal nås ved, at hver enkelt virksomhed arbejder med sin egen manglende diversitet på en måde, der stemmer overens med virksomhedens situation, udgangspunkt og branche.

Motivationen fra Dansk Industris side er, at Danmark skal være verdens bedste land at drive virksomhed i, og det kan kun opnås, hvis man udnytter de bedste talenter. Når kvinder udgør halvdelen af Danmarks talentpulje, så er det ikke godt nok, når blot en tredjedel af de fuldtidsansatte i den private sektor er kvinder – og den andel falder støt, jo længere op i ledelseslagene, man kommer.

Den motivationsfaktor er Andreas Friis, senior vice president i Group HR, helt på linje med.

Målet med strategien er, at erhvervslivet opnår en samlet kønsfordeling på 40/60 i 2030.

- Selvom køn langt fra er den eneste form for mangfoldighed, er en mere lige fordeling af kønnene på arbejdspladsen et vigtigt skridt på vejen, ligesom det bidrager positivt til både vores forretning og arbejdsplads. Vi har et mål om, at vi som arbejdsplads skal afspejle samfundet omkring os, forbrugere og vores kunder, siger Andreas Friis, SVP, Group HR. ●



Vind gavekort på 500 kr. til Dyrbar

Med appen Amplify er det blevet meget nemmere at fortælle og dele historier på sociale medier om din arbejdsplads.

Amplify er gratis, og det eneste, du skal gøre, er at oprette dig i appen og tilknytte dine sociale medie-profiler. Inde i appen ligger der historier, som man enten kan dele direkte på sine profiler eller personliggøre, inden man deler.

Håbet er, at endnu flere medarbejdere vil bruge appen. Derfor startes der nu en konkurrence, som begynder det øjeblik appen kommer op på 200 brugere, hvor der trækkes lod om fem gavekort á 500 kr. til Dyrbar.dk blandt alle, der er tilmeldt appen.

For at tilmelde dig, skal du sende en mail til Head of Social Media, Pia Paulsen, på pipau@danish-crown.com. Hos hende kan du også få mere info om appen.

Farmaceuten er blevet fabrikschef hos Scan-Hide

46-årige Theresa Stenmann Hansen er fra september blevet fabrikschef hos Scan-Hide i Vester Skerninge. Hun glæder sig til opgaverne i jobbet, hvor hun i høj grad vil være en holdspiller.

Hos Scan-Hide i Vester Skerninge på Sydfyn har Theresa Stenmann Hansen siden starten af september kunnet skrive en ny titel på visitkortet, efter hun blev udnævnt som den nye fabrikschef. Hun kommer fra en stilling som QEHS-manager, hvor hun var ansvarlig for kvalitet, miljø og arbejdsmiljø i Scan-Hide.

Både virksomheden, kollegerne og en del af opgaverne kender hun, og derfor var det heller ikke et svært valg, da hun blev spurgt, om hun ville have jobbet som fabrikschef. Men der var overvejelser bag, siger hun.

- For det første er det mit første formelle lederjob, og det er en stor organisation at starte ud med. Men som én også sagde til mig, så har jeg været leder, siden jeg har været 15 år gennem mit engagement i foreningsliv. At lede og tænke om at løfte i flok har jeg faktisk altid praktiseret, siger Theresa Stenmann Hansen.

Samtidig var det en overvejelse, om hun ville gå ind i ledelse på et højt niveau, hvor det handler om at levere.

- Jeg har et godt samarbejde med teamet, men det med at træde ud af gruppen og et skridt op, skulle jeg vænne mig til. Jeg er, som jeg er, og jeg vil ikke lave mig om for at være leder. Jeg vil have det gode og tætte arbejde med mine medarbejdere, siger hun.

Det er helt essentielt for hende, at teamet spiller sammen. Derfor ligger det også Theresa Stenmann Hansen meget fjernt

at skulle distancere sig, fordi hun har fået ledelsesansvar.

- Den dag jeg skal have en svær samtale, så må den være svær. Til gengæld har vi haft mange gode dage, hvor vi har arbejdet sammen som et hold. Jeg spiller mig selv ud. Det er ikke den gængse måde at være leder, men det er den måde, jeg har valgt, siger hun.

“

Jeg vil ikke lave mig om for at være leder. Jeg vil have det gode og tætte arbejde med mine medarbejdere.

”

Theresa Stenmann Hansen, fabrikschef for Scan-Hide.

Hjem til Fyn

Theresa Stenmann Hansen har en baggrund som farmaceut og efter studiet på Københavns universitet underviste hun på uddannelsen. Det var også tanken, at hun skulle lave en ph.d. I stedet havnede hun hos Novo Nordisk, hvor hun bl.a. fik muligheden for at tage efteruddannelse inden for LEAN og procesoptimering.

Arbejds- og familielivet omkring København med tre børn og mand fik dog en ende, da familien valgte at tage hjem til Fyn, hvor både Theresa Stenmann Hansen



Theresa Stenmann Hansen er den første kvindelige fabrikschef i Danish Crown-koncernen.

og hendes mand stammer fra. Basen blev Faaborg, hvor familien stadig bor.

Inden hun startede hos Scan-Hide i 2020, havde hun også et job på et apotek samt hos Universal Robots i Odense, hvor hun sad med kvalitetssikring. Hun fik nys om en lignende stilling hos Scan-Hide, og da tilbuddet blev konkret, takkede hun ja med det samme.

Theresa Stenmann Hansen ser det som en stor fordel, at hun kan starte i sit lederjob med det store kendskab, hun allerede har til forretningen og arbejdspladsen.

- Det er guld for mig, at jeg kender forretningen og menneskene i virksomheden. Det, som jeg bringer ind, er, at jeg kan se, hvor vi skal være om fem år. Både teknologisk, strukturelt og systematisk. Jeg har et pejlepunkt og ved, at det kan lade sig gøre, siger Theresa Hansen.

Her kommer det hende til gavn, at hun har en LEAN-uddannelse med i bagagen inden for forandringsledelse. Derfor mener hun også selv, at Scan-Hide om fem år er et helt andet sted end i dag.

- Om fem år er der nok ikke brug for mig. Så er det de sidste ti procent, der skal ret-



tes til i detaljerne. Der er jeg ikke god. Jeg er god i et konstant forandrende miljø og til at få folk med, så vi sammen lander et godt sted. Når vi skal flytte decimaler, er jeg ikke perfekt. Jeg er bedst før kommaet, siger Theresa Stenmann Hansen med et smil.

Tæt på medarbejderne

Medarbejderne kommer i højere grad til at blive inddraget i problemløsningerne i fabrikken, for alle skal føle, at de reelt kan gøre en forskel for Scan-Hide. Derfor handler det om at få brudt målene ned i mindre bidder, så de bliver konkrete for medarbejderne, fortæller Theresa Stenmann Hansen.

Det er også vigtigt for Theresa Stenmann Hansen, at Scan-Hide får flyttet problemløsningen tættere på, hvor problemet opstår. På den måde håber hun, at mindre tekniske problemer i fremtiden kan blive løst af medarbejderne selv i stedet for at tilkalde teknikere. Det skal blandt andet sikre en mere stabil produktion.

Scan-Hide har også mange forholdsvis nye medarbejdere og derfor også mange opgaver med oplæring og opkvalificering. For at man kan lykkes bedre med det, så skal der ændres i kulturen, mener Theresa

Stenmann Hansen, og alle de ting, der knytter sig til det, har en høj prioritet hos hende.

- Rekruttering, fastholdelse og efteruddannelse ligger højt i bunken af opgaver på mit bord. Vi skal have en anden tydelighed, så vi kan løse problemerne og arbejde med mål. Vi får flere tavlemøder og opfølgning på målene. Men det er jo også sådan, at du får, hvad du måler. Det flytter fokus, og derfor er vi bevidste om, hvad vi sætter i gang, siger hun.

Kvindelig fabrikschef

Udnævnelsen som fabrikschef betyder også, at Theresa Stenmann Hansen for nuværende er den første fabrikschef i Danish Crown, som ejer Scan-Hide. Det er dog på ingen måde noget, som har fyldt for hende, da hun blev spurgt, om hun ville påtage sig opgaven.

- Det betyder noget på mit køns vegne, synes jeg. Jeg har gjort det klart, at jeg ikke vil have jobbet for at være en del af en kvoteordning. Vi er seks kvinder i produktionen, og 15 på hele fabrikken ud af 140 ansatte, så jeg får ikke de andres respekt bare på grund af et køn. Nu kan jeg dog godt ranke ryggen og være lidt stolt, men når det kommer til stykket, så

vil jeg bare gøre en forskel, når jeg går på arbejde. Titel, løn og firmabil betyder ikke det samme, som hvis en medarbejder tager fat i mig og siger, at jeg har gjort en forskel, siger hun.

Den nye fabrikschef nævner til slut, at hun særligt ser frem til arbejdet med en yderligere digitalisering af virksomheden, som er i fuld gang, ligesom der bliver arbejdet med nye it-systemer, der skal lette arbejdet og bringe mere databaserede beslutninger ind i fremtiden. ●

Rekruttering, fastholdelse og efteruddannelse ligger højt på Theresa Stenmann Hansens prioriteringsliste.



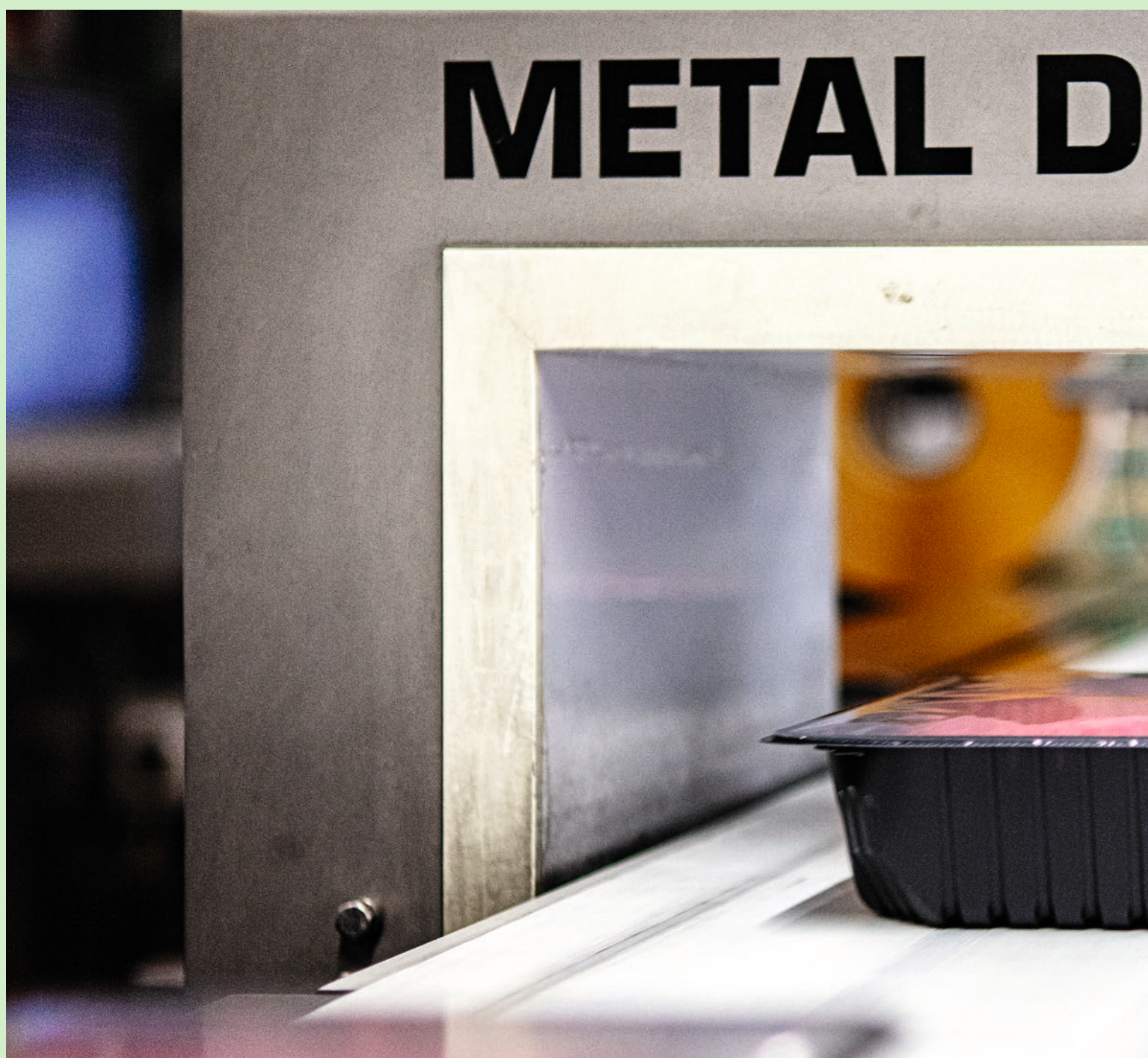
Fødevaresikkerhed

Fødevaresikkerhed er ikke noget, de danske forbrugere tænker over, når de skal handle mad ind til deres måltider, og det er der en god grund til. I Danmark har vi nemlig en fødevaresikkerhed på allerøverste hylde – både i produktionen og behandlingen af de færdige produkter ude i butikkerne eller på restauranterne.

Som fødevareproducent er Danish Crown med til at opretholde den fødevaresikkerhed og tryghed hos forbrugerne.

Det er blandt andet også Danish Crowns tårnhøje fødevaresikkerhed, der har medvirket til eksporten til Kina, ligesom det har betydet, at Danish Crown har

I dette tema sættes der fokus på fødevaresikkerhed, som bl.a. denne metal-detektor er med til at sikre.



haft pæn succes med at sælge antibiotikafrit grisekød til blandt andet USA.

På det europæiske marked er fødevarer sikkerhed en lidt anden snak. Her er det ikke noget, du kan konkurrere om at være bedst til, for et højt niveau er et minimumskrav for overhovedet at komme i betragtning hos kunderne, som i stadig stigende grad kigger på andre parametre som dyrevelfærd og klima.

Sådan har det dog ikke altid været, og Danish Crown har heller ikke altid været helt forrest i bussen på fødevarer sikkerhed. Men i samarbejde med myndighe-

der, forskningsinstitutioner og kunder er man i den grad kommet efter det.

I dette tema sætter vi fokus på vigtigheden af fødevarer sikkerhed, hvordan den er nået til, hvor den er i dag, ligesom vi dykker ned i et par eksempler på, hvordan Danish Crown som virksomhed sørger for at opretholde en fødevarer sikkerhed i den absolutte verdensklasse. ●

Fødevarer- sikkerhed

DETECTOR





Tekst: Martin Christensen | Foto: Rene Schütze

Den statsansatte kødkontrol på slagteriet

På alle danske slagterier i Danish Crown er der ansatte fra Fødevarestyrelsen. Men hvorfor er der egentlig det, og hvad laver de oppe i den kødkontrol? Det kan du blive klogere på her, hvor vi følger to ansatte fra Fødevarestyrelsen i deres arbejde i kødkontrollens bånd- og efterkontrol.

Du møder dem allerede nede i stalden på slagteriet. Fødevarestyrelsen og deres ansatte.

I stalden på Horsens slagteri står der altid to dyrlæger fra Fødevarestyrelsen, der med det blotte øje vurderer, om grisen er sund og rask. Er den ikke det, bliver den afvist, og hvis dyrlægen godkender den, ryger den videre i systemet, indtil den når kødkontrollens bånd-kontrol.

Ved bånd-kontrollen er grisen delt i to og rensat for indvolde. Her sidder blandt andet Susanne Kyndesen, der er en af mange

tilsynsteknikere fra Fødevarestyrelsen på slagteriet i Horsens. Kødkontrollen er delt op i tre linjer, og i bånd-kontrollen står de fire mand ved hver linje. Tre af de fire tilsynsteknikere holder øje med kroppen, mens den fjerde har et skarpt øje på de udtagede organer.

- På bånd-kontrollen tjekker vi grisen igennem for eventuelle sygdomme, skader, bylder, slagtefejl, halebid og alt det indimellem. Vores opgave er at sikre, at vi kun sender grise videre til opskæring, der lever op til de høje standarder, som vi har på fødevarerikkerhed, siger Susanne

Kyndesen, der er har været tilsynstekniker i Horsens i over 13 år.

Blå og røde koder

På hver post skifter de fire tilsynsteknikere station hvert 10. minut, ligesom de sammen har 15 minutters pause hver time. Alt sammen for at kunne holde koncentrationen og være skarpe på de vigtige opgaver.

Når en gris får en anmærkning, bliver det tastet ind i et system bygget på koder. Koderne er inddelt i rød og blå og fylder en tætskrevet tavle på størrelse med et



Ved bånd-kontrollen er det tilsynsteknikere som Susanne Kyndesen, der tjekker grisene igennem.

A4-papir. Alligevel taster Susanne Kyndesen koden ind uden hverken at kigge på tastaturet eller tavlen, når en gris kører forbi med en byld på venstre bagben.

- Mange af os har meget erfaring, og det er også den, der for alvor gør dig god til dette arbejde. For når det er kontrol med øjnene, så er det naturligvis en fordel at have set fem millioner grisekroppe fremfor 5.000, når du skal nå at tjekke grisen igennem, inden den er kørt forbi dig igen, siger Susanne Kyndesen.

De blå koder kendetegner de mindre ting som myggestik, små slagtefejl og mindre skader, mens de røde koder er beregnet til de større ting som bylder, sygdomme, skader med betændelse og lignende.

Efterkontrollen

Når grisen har været ved bånd-kontrollen kan den køre tre veje. Er der ingen bemærkninger, kører den direkte til i frysetunnellen og derfra i udligningskølerum. Grise med blå koder kører forbi en slagter en sidste gang, som udbedrer fejlen på grisen, før han eller hun også sender den til frysetunnellen.

Grise med røde koder skal dog lige forbi den sidste kontrol, inden de bliver frigivet til konsum. Det er efterkontrollen, og her står blandt andet tilsynsteknikeren Søren Thuesen, som sammen med en slagter er ved at skære det betændte underben af, som Susanne Kyndesen i bånd-kontrollen noterede.

- Grisene med de røde koder ryger først hen til en slagter her i efterkontrollen, som gør sit for at udbedre fejlen, hvorefter vi tilsynsteknikere går grisen igennem for at se, om grisen er okay til at sende videre,

eller om vi skal have noget andet eller det samme rettet mere til, før vi kan godkende den til konsum. I de slemme tilfælde må vi kassere hele grisekroppe, hvis vi vurderer, at det ikke er sundhedsmæssigt forsvarligt. Det sker heldigvis ikke særlig tit, siger Søren Thuesen.

Selvom Fødevarestyrelsens dyrlæger og tilsynsteknikere har en funktion, hvor de hurtigt kan blive opfattet som fingerpegende politimænd, så oplever hverken Søren Thuesen eller Susanne Kyndesen, at det er tilfældet.

- Man kunne jo godt frygte, at slagterne føler, at vi går og kigger dem over skuldrene og bare er til for at være på tværs. Men jeg oplever kun, at der er respekt omkring vores arbejde, og det tror jeg personligt bundet i, at vi lader slagterne om det, de er gode til, og de lader os om det, vi er gode til. Den fælles forståelse skaber en effektiv produktion, siger Susanne Kyndesen. ●



Fødevaresikkerhed

Hos tilsynsteknikeren Søren Thuesen (th.) i efterkontrollen udbedrer de fejlene sammen med en slagter.

Fødevarsikkerhed



I Danish Crown er man gået fra at blive kontrolleret til selv at have ansvaret via sin egenkontrol.

Fødevarsikkerhedens udvikling i og udenfor Danish Crown

Fødevarsikkerhed har været inde i en rivende udvikling de seneste årtier. Den stigende transparens har kun accelereret udviklingen, ligesom kunder og producenter i dag har overhalet lovgivningen.

Tekst: Martin Christensen
Foto: Per Gudmann

I den danske fødevareresektor bliver der snakket langt mere om bæredygtighed og klima, end der gør om fødevarsikkerhed, ligesom de danske myndigheder også i stigende grad er mere opmærksomme på klimaaftryk fremfor fødevarsikkerhed.

Men hvorfor egentlig det? Ifølge Lena Bjertrup, der er ansvarlig for fødevarsikkerheden i Danish Crown, så er det et resultat af den markante udvikling på området de sidste 15-20 år.

- Før årtusindskiftet var det myndighederne, der havde ansvaret for fødevarsikkerheden, men med årene er det blevet meget tydeligt, at det nu er virksomhedens ansvar. Udviklingen på området er selvfølgelig drevet af lovgivningen, men i dag drives den i langt højere grad end

tidligere også af kunderne og vores egne standarder, siger Lena Bjertrup.

Gennemsigtighed gør verden mindre
Lena Bjertrup vil ikke lægge skjul på, at Danish Crown ikke altid har været helt i fronten af feltet, som man er i dag. Før i tiden var tilgangen til fødevarsikkerhed mere reaktiv på specielt slagteridelen.

“

Der er en fælles forståelse af, at fødevarsikkerhed ikke er noget, der skal konkurreres om.

”

Lena Bjertrup, ansvarlig for fødevarsikkerheden i Danish Crown.

Men Danish Crown har særligt de sidste 10 år rykket sig markant på området. Man er gået fra at blive kontrolleret, til at man selv har ansvaret for fødevarsikkerheden gennem sin egenkontrol, ligesom man sammen med kunderne er mere proaktive. Udviklingen skyldes dog også den øgede gennemsigtighed.

- I dag kan man ikke bare holde et problem lokalt eller lave en lappeløsning for at gå stille med dørene. Kunder i Kina, Japan eller USA skal nok få det at vide, og her snakker vi ofte om timer fremfor dage. Det så vi gode eksempler på under corona, hvor Kina næsten med det samme lukkede for importen af grisekød fra et slagteri, hvis der var tilfælde med COVID-19, siger Lena Bjertrup.

Unikt samarbejde med staten

Når Lena Bjertrup bliver spurgt ind til, hvilket punkt fødevarsikkerhed har rykket sig mest på de seneste år, så er det måden, hvorpå man viser overfor kunder og myndigheder, at man faktisk har styr på tingene.

De forskellige procedurer og kontroller er blevet langt mere datadrevet, mens det førhen var mere på den menneskelige vurdering, man blev bedømt. Lena Bjertrup fremhæver dog også det unikke samarbejde, der er i Danmark, som en stor faktor.

- I Danmark har vi i mange år haft et unikt samarbejde mellem virksomhederne, forskningsinstitutionerne og myndighederne. Der er en fælles forståelse af, at fødevarsikkerhed ikke er noget, der skal konkurreres om. Derfor er vi i Danish Crown også meget gennemsigtige overfor de danske myndigheder, og det kan samarbejdspartnere ude i den store verden godt blive forundret over. Jeg tror helt sikkert, det har haft en positiv effekt på udviklingen af fødevarsikkerhed i Danish Crown og Danmark generelt, siger Lena Bjertrup. ●

Fødevareresikkerhed som konkurrenceparameter

I Europa er fødevareresikkerhed en forudsætning for at kunne sælge fødevarer, men for de kinesiske forbrugere er fødevareresikkerhed det største fokuspunkt, når de handler fødevarer til dem selv og familien.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Red Star Photography

Når vi i Danmark spiser flæskesteg eller en rød bøf, så er det de færreste af os der overhovedet skænker det en tanke, om man nu også kunne blive syg af at spise bøffen eller stegen. Men sådan er det ikke alle steder.

- For bare 10 år siden så det anderledes ud, men i dagens Europa er en høj fødevareresikkerhed virksomhedernes licens til overhovedet at kunne sælge sine produkter. Derfor er det ikke længere et konkurrenceparameter, men i Asien og særligt Kina er fødevareresikkerhed slet ikke på det samme niveau, siger Lena Bjertrup, der er ansvarlig for Danish Crowns fødevareresikkerhed.

Man skal ikke mange år tilbage for at finde nogle store fødevareskandaler i Kina, men i løbet af de seneste år har der været en hastig udvikling.

- De kinesiske myndigheder har indført et fødevarerekontrollsystem, der minder meget om det danske, og fødevareresikkerhed ligger højt på styrets agenda, men det er langt fra et dansk niveau, og det er også derfor, at vi haft pæn succes med vores eksport til Kina, siger Søren Tinggaard, der er direktør for foodservice- og detailsalget i Kina.

Opmærksomme forbrugere

Søren Tinggaard fortæller videre, at man ikke skal længere tilbage end før årtusindskiftet før Kina havde en fødevareresikkerhed på et minimum, og selv i dag er det bestemt ikke unormalt at se frosevarer viklet ind i vattæpper på et åbent lad i sommervarmen.



“

De ældre kinesere fokuserer næsten udelukkende på fødevareresikkerhed og pris. Bæredygtighed og klima er slet ikke et fokuspunkt for dem.

”

Søren Tinggaard, direktør for foodservice- og detailsalget i Kina.

- I specielt Østkina virker kølekæderne okay, men der er utrolig mange områder, hvor det ikke er tilfældet, og på grund af den kinesiske historik så er fødevareresikkerhed stadig nummer 1 hos forbrugerne. Derfor køber de gerne danske og andre europæiske produkter, som de stoler på.

Vi kan dog se, at tilliden til de kinesiske fødevarereproducenter stiger støt i takt med udviklingen, siger Søren Tinggaard.

Karakteristisk for Kina, så går udviklingen hurtigt. I Kina er det dog ofte bedsteforældrene, der står for at købe og lave mad, men når de unge kinesere en dag skal overtage den tjans, så vil vi se nogle markante ryk i fokuset, ifølge Søren Tinggaard.

- De ældre kinesere fokuserer næsten udelukkende på fødevareresikkerhed og pris. Bæredygtighed og klima er slet ikke et fokuspunkt for dem, men hos de mange veluddannede 25-35-årige kan vi se, at de ligesom unge i Europa er meget opmærksomme på netop dette, ligesom de også går mere op i kvaliteten. Så når de om et par årtier skal stå for madlavningen, så tror jeg, vi for alvor vil se nogle skift i de kinesiske forbrugermønstre, siger Søren Tinggaard. ●

Laboratoriet i Horsens tester hele den danske grise- og kreaturproduktion

23 ansatte i laboratoriet i Horsens arbejder døgnet rundt for at teste og analysere prøver fra den danske grise- og kreaturproduktion i Danish Crown. Alt sammen for at sikre og fastholde fødevarsikkerheden på dets tårnhøje niveau.

Du kan ikke bare vade ind på laboratoriet. I stedet må man pænt ringe på dørklokken, men når døren først er lukket bag dig, så er det meget svært at se, man stadig er på Danmarks største slagteri i Horsens.

For lægmænd ligner lokalerne på laboratoriet yderst avanceret biologilokaler fra folkeskolen, men det er her, at 23 laboranter og trikinøser arbejder døgnet rundt på at teste og analysere prøver fra alle Danish Crowns slagterier i Danmark.

“

Vi ser os selv som et yderst fleksibelt serviceorgan, og vi smider gerne alt, hvad vi har i hænderne, hvis der opstår en situation.

”

Pia Below Andersen, laboratoriechef i Horsens.

- Vores opgave er at teste for diverse bakterier såsom E.coli, Staphylococci, Enterobacteriaceae og sygdomsfremkaldende bakterier såsom salmonella og listeria. Derudover tester vi også for antibiotika og trikiner, ligesom vi rutinemæssigt tester egenkontrolprøver samt lovgivningsbestemte prøver, siger Pia Below Andersen, der er laboratoriechef på laboratoriet i Horsens.

Fordele med eget laboratorium

På laboratoriet modtager de hver dag omkring middagstid prøver fra slagterierne i køletasker. Prøverne

kan bestå af både kød, blod, fedt og væskeprøver fra enten en gris eller et kreatur.

Men hvorfor skal Danish Crown have et stort laboratorium, der arbejder døgnet rundt? Hvorfor ikke bare bruge et eksternt laboratorium, som mange andre fødevarer virksomheder? Svaret er fødevarsikkerhed og effektivitet.

- Det er en kæmpe fordel for en fødevarer virksomhed som Danish Crown at have sit eget laboratorium. Det gør, at vi kan specialisere os i lige præcis Danish Crowns produktion, ligesom vi kan opretholde en virkelig hurtig responstid. Vi kan f.eks. teste for salmonella, så snart prøverne kommer, og have svarene klar om morgenen dagen efter. På den måde kan slagteriet sende lastbiler afsted med så friskt kød til kunderne, som overhovedet muligt, siger Pia Below Andersen.

Laboratoriet er anerkendt og akkrediteret af de danske myndigheder gennem DANAK og skal løbende leve op til de gældende krav for at opretholde akkrediteringen.

Kan lukke hele slagterier

En stor del af laboratoriets prøver analyseres for salmonella. F.eks. er det nødvendigt at stikprøve-teste mørbraderne til de nordiske lande, før man kan sælge det pågældende parti.

Til gengæld testes der ikke kun stikprøvevis for trikiner. Alle grise i Danish Crown bliver undersøgt, og hvis en gris skulle teste positiv for trikiner, så går det helt store nødberedskab i gang.

- Trikiner er en parasit/larve som kan forårsage alvorlig sygdom hos mennesker. Man bliver smittet ved at indtage råt eller delvist råt inficeret kød af for eksempel svin, vildsvin og andre køddædende dyr.

Laboratoriet i Horsens servicerer alle Pork og Beefs slagterier i Danmark.



Fødevarsikkerhed



Beholderne er fyldt med kunstig mavesyre og blendet kødprøver for at teste for trikiner.

Her bliver der testet for salmonella, som er en af de primære bakterier, laboratoriet tester for.



Derfor kan vi blive nødsaget til at lukke hele produktioner ned, hvis vi finder trikiner i kød, indtil man er sikker på at have opsporet den pågældende gris eller besætning, der har trikiner, siger ledende laborant Sanne Bau Jensen.

Udover at teste og analysere diverse prøver, så kalibrerer laboratoriet også Danish Crowns slagteriernes termometre løbende, så de er kalibreret og viser de korrekte temperaturer.

Ifølge Pia Below Andersen understreger det meget godt, at laboratoriet skal ses som et serviceorgan for Danish Crown.

“

Det er en kæmpe fordel for en fødevarer virksomhed som Danish Crown at have sit eget laboratorium.

”

Pia Below Andersen, laboratoriefachef i Horsens.

- Vi ser os selv som et yderst fleksibelt serviceorgan, og vi smider gerne alt, hvad vi har i hænderne, hvis der opstår en situation, hvor vi akut skal have testet for noget. Det er i bund og grund vores fornemmeste opgave at kunne servicere slagterierne ved at være yderst fleksible samt supportere med vores ekspertviden, så vi sammen kan opretholde den tårnhøje fødevarsikkerhed i vores virksomhed, siger Pia Below Andersen. ●



Et velproduceret dåseprodukt er et studie i fødevarerikkerhed

Konservesprodukter er ikke de store salgssucceser i Danmark, men det er de i den grad i andre dele af verden. Dåseprodukterne er nemlig et studie i fødevarerikkerhed og kan fint holde sig over et årti i alle typer miljøer.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Danish Crown

Selvom fabrikken ligger i Danmark, så er det næsten Danmark, der er det mindst relevante marked for konserves-fabrikken i Vejle. Alligevel eksporterer fabrikken sine rundt regnet 44.000 tons dåsemad til mere end 100 forskellige lande om året.

De store markeder for dåsemad er lande med tropiske klimaer, hvor store dele af befolkningen ikke nødvendigvis har adgang til køl eller frys. For det er her, at dåserne kommer til sin ret.

- Et velproduceret dåseprodukt kan overleve alle klodens miljøer. Tropisk varme, arktisk kulde, regnskoven-fugtighed, orkaner og alt indimellem. Hvis dåsen ikke fysisk lider overlast i form af for mange slag, så kan den overleve fascinerende længe. Jeg har smagt produkter, der var langt over 20 år gamle, og de smagte praktisk talt, som var de lavet i går, siger Ejgil Gammelgaard, der er technical consultant i Danish Crown Foods.

Autoklavering og nitratsalt

Et konservesprodukt fra Danish Crown har typisk en officiel holdbarhedsdato på 3-5 år, men i Vejle hører de ofte historier om produkter, der er blevet spist årtier efter deres produktionsdato uden problemer.

Men hvordan kan det lade sig gøre? Ifølge Ejgil Gammelgaard er der to hovedforudsætninger for et godt konservesprodukt.

- Den første forudsætning er, at dåsen er hermetisk lukket, så der ikke kan trænge nogen form for luftart eller mikroorganismer ind til produktet. Når det er på plads, så skal det givne produkt konserveres korrekt. Nogle produkter konserveres

udelukkende ved en hård varmebehandling, men de fleste produkter konserveres ved en kombination af en mild varmebehandling samt tilsatte hurdler i form af nitratsalt, siger Ejgil Gammelgaard.

“

Jeg har smagt produkter, der var langt over 20 år gamle, og de smagte praktisk talt, som var de lavet i går.

”

Ejgil Gammelgaard, technical consultant i Danish Crown Foods.

Varmebehandlingen sker i en autoklave, som er en stor trykkoger, hvor fødevarer opvarmes af varmt vand, der risler ned over dåserne med en temperatur på mellem 108°C og 120° alt efter produktet. Ved varmebehandlingen opnås de såkaldte drabeffekter, som sikrer drab eller inaktivering af sporer, som kunne gøre fødevarer sundhedsskadelig eller fordærve produktet.

Forfinet, men traditionel teknologi

Dåserne, som fabrikken i Vejle bruger til deres produkter, består af

en stålplade belagt med et tyndt lag tin på hver side, der på indersiden er lakeret med en epoxy- eller polyester-lak.

- Tin-laget modvirker korrosion af stålet, og lakeringen sikrer, at produktet ikke får misfarvninger eller korroderer dåsen indefra. Særligt lakeringen er vi meget opmærksom på, fordi den skal være tæt uden porøsitet. Epoxy-lak har vi brugt i 40-50 år, så den er selvfølgelig blevet forfinet over tid. Men man er faktisk så småt begyndt at bruge polyesterlak i stedet for epoxy, bl.a. fordi det franske marked har forbudt anvendelsen af epoxy-lak. Men det er stadig i sin spæde fase, siger Ejgil Gammelgaard. ●

Konservesprodukterne fra Danish Crown kan overleve i alle typer miljøer.



Fødevaresikkerheden i Danish Crown er på så højt et niveau, at der ikke er mere hjælp at hente i procedurer og kontroller. Derfor bliver det næste skridt fokus på at holde fast i den rigtige kultur.

Fødevaresikkerhed: Nu skal kulturen i højsædet

Tekst: Aske Gott Sørensen | Foto: Morten Fauery



Fødevare-
sikkerhed

Fødevaresikkerhed skal være et parameter i alle processer, også når der købes ind eller laves investeringer, og samtidig skal det gennemsyre den daglige opførsel på alle Danish Crowns fabrikker. Kulturen omkring fødevaresikkerhed skal være i fokus, og det bliver et strategisk mål i Danish Crown gående fremad.

- Fødevaresikkerhedskultur er beskrevet i både EU-lovgivning og de standarder, som vi bliver certificeret op imod. Det handler om at gøre de rigtige tiltag i forhold til fødevaresikkerhed – også når der ikke bliver kigget over skulderen, og der skal vi ind og måle på kulturen, så vi over for kunder og myndigheder kan dokumentere, at den kultur er i højsædet i Danish Crown, fortæller Mette Agertoft Larsen, der er direktør i fødevaresikkerhedsafdelingen.

God kultur bliver et krav

Det kan lyde lidt abstrakt, men det handler om, at dagligdagens småting som korrekt hårnnet, håndvask og anden opførsel udføres efter bogen, samtidig med at alle arbejdsgange udføres korrekt. Afdelingen for fødevaresikkerhed sidder netop nu og laver planer og strategi for, hvordan det kan måles i fremtiden.

- Vi er kommet til et punkt, hvor vi har arbejdet så meget med procedurer og systemer, at vi ikke kan hente mere på den front. Der er vi, hvor vi skal være, så derfor vil kulturen være det, der skal tage os det næste skridt fremad, for det bliver et kunde- og myndighedskrav i fremtiden, at vi kan dokumentere, at vi måler på fødevaresikkerhedskultur. Det betyder, at det bliver vores naturlige adfærd at rette sig mod fødevaresikkerhed, siger Mette Agertoft Larsen.

I den forbindelse bliver medarbejdere og ledere på Danish Crowns fabrikker centrale, og helt konkret betyder det, at de daglige ledere vil have øget fokus på de helt grundlæggende ting.

- Medarbejderne på slagterierne og fabrikkerne vil opleve, at den daglige leder vil komme til at lave nogle runder på fabrikken, hvor der vil blive vurderet, om der er styr på den helt grundlæggende fødevaresikkerhed. Der vil komme nogle forskellige temaer for det, som vi kommer til at rulle ud, og vi er helt afhængige af, at medarbejderne i alle led er med, så vi kan fortsætte med at have fødevaresikkerhed som et stærkt konkurrenceparameter overfor vores kunder, siger Mette Agertoft Larsen. ●

God fødevaresikkerhedskultur handler om de helt små ting som korrekt hårnnet og håndvask.

Mou øger fokus på at bekæmpe madspild

I et nyt samarbejde mellem Mou, REMA 1000, DanRoots og Stop Spild Af Mad forventes 20 tons frasorterede, skæve, knoldede, knækkede økologiske danske gulerødder at gå fra madspild til måltider, når de bliver til økologisk gulerodssuppe fra Mou.



I det nye samarbejde forventes 20 tons gulerødder at gå fra madspild til måltider.

Hos Danish Crown Foods, der står bag supperne fra Mou, er man meget positiv overfor det nye produkt.

- Vi er meget begejstrede for det nye samarbejde og den nye økologiske danske gulerodssuppe. Som Danmarks største producent af supper ønsker vi at være med til at tage

ansvar ved at sætte fokus på madspild og finde fælles løsninger til at nedbringe det. Med vores dygtige medarbejdere på Mou fabrikken, synes vi – samtidig med, at vi sammen reducerer madspild – at vi har lavet en rigtig lækker, økologisk gulerodssuppe, siger Flemming Gyntzel, der er business unit director hos Danish Crown Foods.

Jonas Carly Sørensen, kategorichef og indkøber i REMA 1000, er glad for, at det gode samarbejde med discountkædens leverandører bidrager positivt til bekæmpelsen af madspild.

- Madspild er et af vores vigtigste fokusområder, og vi arbejder hele tiden i tæt samarbejde med vores leverandører på at finde løsninger til at mindske madspild,

så vi i fællesskab kan gøre madspild til måltider. Vi har sammen med Mou snakket om muligheden for at lave suppe på frasorterede grøntsager, da supper jo er en fremragende måde at bruge frasorterede grøntsager, fordi form og udseende er uden betydning, når man skal bruge det til suppe. Og når man så kan gøre det på økologiske danske gulerødder, giver det bare endnu mere mening, fortæller Jonas Carly Sørensen.

“

Vi er meget begejstrede for det nye samarbejde.

”

Flemming Gyntzel, Business unit Director hos Danish Crown Foods.

Det landsdækkende projekt foregår i samarbejde med forbrugerbevægelsen og foreningen Stop Spild Af Mad, der i snart 13 år har samarbejdet med discountkæden REMA 1000, som støtter foreningens fortsatte arbejde i kampen mod madspild. Senest indgik Stop Spild Af Mad også i samarbejde med DanRoots og REMA 1000 om at redde frasorterede økologiske minigulerødder.

Suppen fås i alle REMA 1000 butikker landet over fra uge 35. ●

Tekst: Martin Christensen

Nu koges der suppe på kampen mod madspild – bogstaveligt talt. Gode, danske økologiske gulerødder. De er skæve, knoldede og knækkede, men de fejler intet, og de smager lige så godt som de pæne og lige.

I et nyt samarbejde mellem REMA 1000, Mou, DanRoots og forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad lanceres nu en økologisk gulerodssuppe fremstillet af frasorterede skæve, knoldede, knækkede økologiske danske gulerødder. Dette landsdækkende projekt forventes at spare op mod 20 tons madspild om året.

Jæger, pas på afrikansk svinepest

Jagtsæsonen er i gang, og hvis du skal på jagt i udlandet, skal du være opmærksom på afrikansk svinepest, som vi skal gøre alt for at holde ude af Danmark. I juli der set tilfælde af afrikansk svinepest kun 375 km fra den dansk-tyske grænse.

Jagtsæsonen er for alvor over os, og det betyder, at mange Danish Crown-medarbejdere tager på jagt i både indland og udland.

Når du tager på jagt i udlandet, skal du dog være særlig opmærksom, hvis du skyder et vildsvin. Afrikansk svinepest er til stede i stort set hele Østeuropa, ligesom der i juli er blevet set tilfælde i den tyske delstat Brandenburg, der kun ligger 375 km fra den danske grænse. Sygdommen kan overleve i både kødet samt sætte sig på tøj, sko og udstyr.

Det vil have kæmpe konsekvenser, hvis afrikansk svinepest tages med til Danmark, og derfor er det vigtigt, at du er opmærksom på myndighedernes regler, inden du tager på jagt i udlandet.

Fire råd fra myndighederne

Fødevarestyrelsen har lavet fem forholdsregler, du skal følge, når du har været på jagt i lande med afrikansk svinepest.

- Vask alt udstyr, også tøj, skydestok, våben og støvler, inden du tager hjem til Danmark.
- Efter hjemkomst vaskes tøjet i enzymholdigt vaskemiddel ved mindst 60 grader. Herefter lægges tøjet i blød i et godkendt desinfektionsmiddel, fx Vircon S.
- Hunde brugt til jagt må ikke komme i kontakt med danske grise eller vildsvin.
- Undlad enhver kontakt til danske husdyr inden for de første 48 timer, efter du er kommet til Danmark.

Vær også opmærksom på reglerne for at tage kød eller jagt-trofæer med hjem fra områder med særlige restriktioner.

Ingen vildsvinekød med til Danmark

Hvis du skyder et vildsvin fra et område i EU, hvor der er afrikansk svinepest, er det forbudt at tage vildsvinekød med hjem til Danmark fra de områder.

Fra områder lige uden for risikoområder, kaldet buffer-zoner, skal kødet testet for virus, inden det tages med hjem.

Hvis du skyder et vildsvin i såkaldte frie områder, hvor der ikke er konstateret afrikansk svinepest eller risiko for det, kan du frit tage vildsvinekødet med hjem.

Du kan altid finde de seneste regler og retningslinjer på www.foedevarestyrelsen.dk. ●

Der er blevet set tilfælde med afrikansk svinepest kun 375 km fra den danske grænse.





Tekst: Aske Gott Sørensen | Foto: Unsplash

Mulighed for mere salg til Japan

De japanske myndigheder har fjernet alderskravet på 30 måneder i det danske veterinære eksportcertifikat, og det mærker man effekten af i Holsted, hvor man allerede i uge 36 startede pakning af produkter til Japan.

Japans import af oksekød er stor, og derfor var det en positiv nyhed for Danish Crown Beef, da det blev offentliggjort, at de japanske myndigheder ophævede alderskravet på 30 måneder. Det giver mulighed for at øge den mængde, som virksomheden i dag sender til Japan, fortæller Jacob Rahbek Pedersen, der er eksportansvarlig i Danish Crown Beef.

- Vi mærker umiddelbart en positiv effekt, da det giver øget volumen. Markedet i Japan er lukrativt, når det kommer til biprodukter, og allerede i uge 36 startede vi produktionen af forskellige biprodukter. Det er især et produkt som tunge, der får fokus, siger Jacob Rahbek Pedersen.

Hvor det i første omgang er biprodukterne, der mærker effekten, så arbejdes der også på at skabe flere muligheder

for trimmings og delstykker, men her er udfordringerne større.

- Vi arbejder selvfølgelig for en åbning af delstykker og trimmings, men det er en svær nød at knække. De japanske indkøbere er meget svære at overbevise om at skifte oprindelsesland, men vi holder

øje med alle muligheder for at komme tættere på det japanske marked, fordi importbehovet er stort, siger Jacob Rahbek Pedersen.

Japan har 126 mio. indbyggere, og med en oksekødsimport, der er blandt verdens største, glæder det Jacob Rahbek Pedersen, at muligheden er åben.

- Det viser, hvor vigtigt det er, at vores myndigheder hele tiden arbejder for at åbne verdensmarkederne for det danske oksekød. Det har helt konkret værdi for Danish Crown Beef, at vi nu kan arbejde tættere sammen med japanerne, og den værdi ender i sidste ende hos vores ejere – de danske landmænd. Derfor er det glædeligt, at vores myndigheder har kunnet skaffe adgangen, og at der hele tiden arbejdes for yderligere åbninger, siger Jacob Rahbek Pedersen. ●

Det har helt konkret værdi for Danish Crown Beef, at vi nu kan arbejde tættere sammen med japanerne.

*Jacob Rahbek Pedersen,
eksportansvarlig i Danish Crown Beef.*

Operations skal strømline værdikæden

Med den nye Operations-organisation, som dækker hele værdikæden fra slagtning til forædling, bliver det nemmere at træffe de rigtige beslutninger for koncernen.

Tekst: Aske Gott Sørensen

Fra 1. oktober bliver fabrikkerne i Foods og Pork samlet under én paraply i organisationen Operations, som skal have overblik over produktionen fra slagtning til forædling. Søren F. Eriksen, der er CEO i Danish Crown Pork, kommer til at stå i spidsen for den nye organisation, og han ser klare fordele i den nye struktur, men der er også kulturforskelle, som skal mødes.

- Der ligger en finurlig kombination i den push-model, vi har været vant til i Pork, hvor grisene kommer i en konstant strøm, og så den pull-model, der er i Foods, hvor der leveres, hvad markedet efterspørger. Det skal vi kombinere i en S&OP-model (Sales and Operations Planning), derfor etableres et S&OP set-up, der har høj prioritet, og der er etableret en helt særlig organisation til varetægelse af dette. Det er et område, hvor vi helt givet vil komme til at realisere en del synergier.

Hurtige, rigtige beslutninger

Det samlede overblik over værdikæden vil ifølge Søren F. Eriksen give nye muligheder for at træffe beslutninger, som ser på tværs af de tidligere skel.

- Noget af det, jeg vil fremhæve som væsentligt, er, at vi har mere beslutningskraft, fordi der ikke kommer til at opstå diskussioner om, hvor tingene skal ligge henne. Nu skal de ligge, hvor det er bedst for forretningen.

- Når vi tidligere lavede end-to-end løsninger, hvor Pork leverede til Foods som forædlede, så skulle vi optimere på to bundlinjer. Begge selskaber skulle tjene på de produkter, som gik mellem dem, og så kunne det ende med, at det ikke blev

til noget, selvom det måske på koncernbundlinjen var en fin forretning. Nu kan vi gøre det i en samlet værdikæde, fordi der ikke er noget skel imellem, og derfor kan vi træffe de rigtige beslutninger til en hver tid og mere effektivt, siger Søren F. Eriksen.



Vi har mere beslutningskraft, fordi der ikke kommer til at opstå diskussioner om, hvor tingene skal ligge henne.



*Søren F. Eriksen,
CEO Danish Crown Pork.*

Én af forcerne i Danish Crown har altid været, at organisationen er agil. Fabrikkerne kan hurtigt omstilles til nye markedsituationer, og selvom kompleksiteten i store organisationer kan fjerne noget af agiliteten, så må det ikke blive situationen i det nye Operations.

- Når markedet vender meget hurtigt, senest med COVID-19 og udbruddet af ASF i Tyskland, så har vi kunnet omstille os hurtigt og dirigere en stor del varer fra Pork over i Foods, hvis der har været behov for det. Det kan vi gøre endnu hurtigere nu, og det bliver en målsætning, at vi skal være mindst lige så agile i den nye organisation. Der er nogle områder vi skal være opmærksomme på, fordi større organisationer kan betyde større

kompleksitet, men hvis vi tænker os om og holder fast i nogle grundprincipper, så tror jeg kun, vi vinder, siger Søren F. Eriksen.

Reduktion af omkostninger

En del af Feeding the Future-strategien er, at Operations samlet set skal finde 600 mio. kroner i omkostninger, som kan tages ud af forretningen. Det understreger Søren F. Eriksen som overliggeren, der skal bevise den nye organisations succes, og han er positiv omkring udfordringen.

- Vi har identificeret en lang række spor, som samlet set kan levere de 600 mio. kr. Det skal opnås igennem en lang række tiltag og projekter såsom Optima og Operational Excellence, bedre indkøb via procurement, bedre kapacitetsudnyttelse, automation i produktionen, S&OP og planlægning, EHS og synergier ud mod vores andelsejere. Her vil den nye organisation også være en force, fordi vi hver især har arbejdet med de områder, og der kan vi lære af hinanden.

Arbejdet lige nu kredser omkring at lægge de to tidligere strategier i virksomhederne sammen i en, og opdelingen i Operations, Categories og Commercial gør, at den nu kan blive endnu mere skarp.

- Strategien i både Pork og Foods havde elementer af kommercielle og operationelle spor. Nu har vi en samlet strategi for Operations, som dækker alle fabrikker og giver et meget tydeligt spor, vi kan lægge ud i den samlede organisation. Det betyder, at medarbejderne i Operations skal forholde sig til en strategi, som er fuldstændig målrettet dem, siger Søren F. Eriksen. ●

Optima handler om kultur

Siden 2019 har projekt Optima kørt i Pork. Formålet har været at optimere særligt ledernes arbejdsdag på fabrikkerne. Nu mangler kun få fabrikker i Pork at færdiggøre forløbet, og man kan derfor begynde at gøre status på projektet, som på næsten alle leder og kanter har været en stor succes.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Mark Wolff

Tilbage i 2019 startede Danish Crown Pork på et projekt med navnet Optima, der skulle hjælpe særligt lederne ude på fabrikkerne med at optimere deres arbejdsdag, så de har mere tid til medarbejderne og produktionen og derfor også bruger færre ressourcer på administrativt arbejde.

Efter knap to år er Optima-holdet ude på de to sidste fabrikker, og hvis man spørger Mark Wolff, der er projektleder for Optima i Pork, så er det ikke det samme Optima-team og projekt, som er på de to sidste fabrikker, som da man startede i Horsens.

- Vi har udviklet os helt vildt undervejs, både som team og Optima-projektet i sig selv. Vi har hele vejen i gennem været åbne for at justere på baggrund af de

tilbagemeldinger, vi har fået fra de forskellige sites, og så hjælper det også, at vi som Optima-team er blevet godt rystet sammen over tid. Så det er bestemt ikke en ulempe at være rosinen i pølseenden som fabrik i dette tilfælde, siger Mark Wolff.

Enorm udvikling på fabrikkerne

Alle fabrikker i Danish Crown Pork vil før eller siden blive omfattet af Optima og de justeringer i måden at arbejde på, projektet medfører. Produktionsdirektør i Pork Per Laursen har også været meget tilfreds med at følge den udvikling, som Optima-projektet har skabt.

- Det har været yderst lærerigt at følge og enormt udviklende for vores medarbejdere og fabrikker som helhed. Jeg vil da gerne tilstå, at forandringer ikke altid er en opgave, vi bare løser med et snuptag, men jeg kan konstatere, at medarbejderne ude på fabrikkerne har taget utrolig godt imod projektet, og

Optima-holdet har været i gang på Danish Crown Porks fabrikker i knap to år.



det har givet resultater. For mit vedkommende var mit klare mål med dette først at udvikle organisationen og måden, vi i dag udøver ledelse på. Når vi er lykkedes med det, så skal de økonomiske fordele også nok komme, siger Per Laursen.

En kulturændring

Når Per Laursen og Mark Wolff skal pege på nogle af de primære ting, Optima har flyttet ude på fabrikkerne, så peger de på evnen til at fastholde en positiv udvikling gennem hele værdikæden på fabrikken, og at beslutninger nu i langt højere grad bliver taget på baggrund af data fremfor mavefornemmelser.

Den helt store forandring er naturligvis, at lederen bruger færre ressourcer på administrativt arbejde og derfor kan have mere fokus på produktionen, men Mark Wolff mener også, at forandringerne rækker udover performance og tidsfordeling.

- Havde du spurgt mig for et år siden, hvad vi flytter mest på, havde jeg svaret performance. Men nu hvor vi har set resultaterne udfolde sig noget mere, så er der ingen tvivl om, at Optima også skubber til kulturen på arbejdspladsen. Alle medarbejderne er med på den nye måde at gå til tingene på, og det kan ses på bundlinjen i det lange løb, siger Mark Wolff.

Optima integreres i den nye organisation

Med den nye koncernstrategi, Feeding the Future, skal Danish Crown Pork og Danish Crown Foods som bekendt lægges sammen til én forretningsenhed for at styrke den samlede forretning.

Men selvom man næsten er færdige med Optima i Pork og er kommet godt i gang i Foods og derfor er forskellige steder i processerne, så arbejder man på at sikre, at læringerne ikke går tabt, fortæller Per Laursen.

Holdet bag Optima har mødt stor velvilje og samarbejdsvillighed ude på fabrikkerne.

Mark Wolff tror også på, at Optima nok skal blive en integreret del af den nye forretningsenheds måde at arbejde på ude på fabrikkerne.

- Når det kommer til stykket, så handler Optima-projektet om mennesker. Vi har allerede set, hvordan medarbejdere fra forskellige fabrikker har delt læring og succeser med hinanden. Derfor er jeg sikker på, at Optima også kommer til at blive et stærkt værktøj efter sammenlægningen den 1. oktober, siger Mark Wolff. ●



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!

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

A - Let

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

B - Svær

Danish Crown China modtog kongelig pris i Danmark

Fredag den 27. august blev HRH Crown Prince Frederik International Business Awards overrakt til tre danske virksomheders udenlandske datterselskaber, hvor et af dem er Danish Crown China. Prisen hædrer selskaberne for deres helt særlige indsats for at promovere danske styrkepositioner globalt.

Amalienborg Slotsplads dannede fredag formiddag den 27. august rammerne for en kongelig ceremoni med Danish Crown i centrum. Her skulle Hans Kongelige Højhed Kronprins Frederik overrække HRH Crown Prince Frederik International Business Awards, som er en hæder til personer eller selskaber i udlandet, der på fornemmeste vis er med til at fremme danske produkter og løsninger internationalt.

Kategorien bliver uddelt i tre kategorier; Business Excellence, Green Solutions og Export Achievement, og i sidstnævnte kategori modtog Danish Crown China hæderen. Begrundelsen for, at det netop var Danish Crown China, der vandt prisen, kan du læse herunder.

- Export Achievement er blevet tildelt Danish Crown China. Virksomheden driver fremtidssikret produktion af svinekød i Kina, hvor blockchain-teknologi spiller en afgørende rolle i forhold til at sikre sporbarhed i hele værdikæden fra Danmark, til kødet ligger i køledisken i butikken i Kina. Danish Crown har et stærkt brand i Kina, hvor kineserne især efterspørger den danske kvalitet, gennemsigtighed fra jord til bord og i stigende grad også bæredygtighed. Det giver virksomheden et

stort potentiale fremover. Danish Crown China er et teknologisk fyrtårn og kan inspirere andre fødevarerproducenter til at bruge blockchain.

Søren Tinggaard, der er direktør for foodservice og detail i Kina, var kommet til Danmark i anledningen for at modtage prisen.

- Det er en stor anerkendelse af det salgsarbejde, som Danish Crown gennem mange år har udført i Kina, ligesom det er en stor anerkendelse af den store investering i Pinghu-fabrikken og i arbejdet for at komme tættere på de kinesiske forbrugere. Vi er utrolig stolte af at modtage denne pris, og jeg vil gerne understrege, at det er et resultat af en kæmpe holdindsats. Jeg står her som repræsentant i dag for en hel værdikæde, som starter ude ved den danske landmand, og som i dette tilfælde slutter over på vores fabrik i Kina. Alle involverede kan være meget stolte, siger Søren Tinggaard.

Prisen Business Excellence blev tildelt ISS Turkey, der er datterselskab i ISS-koncernen. Prisen Green Solutions blev tildelt ScanCom, der er en del af Lars Larsen Group.

CEO i Danish Export Association, Ulrik Dahl, var meget tilfreds med de tre vindende virksomheder.

- De er alle eksempler på virksomheder, der bruger danske styrkepositioner til at vækste og udvikle deres forretning, hvilket både promoverer Danmark internationalt og bidrager til at udvikle dansk eksport og skabe arbejdspladser. Derfor er jeg er utrolig stolt af, at vi kan give virksomhederne den kongelige hæder, som de og deres internationale samarbejdspartnere fortjener for deres prisværdige indsats, siger Ulrik Dahl. ●

Søren Tinggaard var fløjet fra Kina til Danmark for at modtage prisen.



Pausekroge

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 25.

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

Løsning A

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

Løsning B

24. september - 28. oktober 2021

Jubilareer

Pork

Blans

7. oktober

30 års jubilæum

Dan Nielsen

Teknisk afd.

25. oktober

40 års jubilæum

Per Jensen

Pakkeri

Herning

30. september

25 års jubilæum

Janus G

Wounlund Bust

Sk. St. 3

1. oktober

35 års jubilæum

Per Poulsen

Slagtegang

5. oktober

40 års jubilæum

Peter Sunddal

Toft

Sk. St. 1

21. oktober

30 års jubilæum

Lars Nørskov

Holst

Sk. St. 1

Horsens

30. september

25 års jubilæum

Peter Kristensen

Slagtegang Aften

Ringsted

29. september

35 års jubilæum

Kirsten Planck

Skærerstue 1 Dag

6. oktober

35 års jubilæum

Selim Gultekin

Slagtegang

7. oktober

30 års jubilæum

Lars Havmand

Skærerstue 1 Dag

14. oktober

30 års jubilæum

Thomas Juul

Nielsen

Slagtegang

Sæby

13. oktober

35 års jubilæum

Kjell Dohn

Opskæring Dag

14. oktober

30 års jubilæum

Niels Ditlev

Møller

Kam afdelingen

19. oktober

40 års jubilæum

Preben Lauridsen

Ravn

Egenkontrol

21. oktober

25 års jubilæum

Jan Rysholt

Kristensen

Kam afdelingen

27. oktober

35 års jubilæum

Jens Nørbjerg

Opskæring Dag

DAT-Schaub

Herning

6. oktober

35 års jubilæum

Flemming

Jakobsen

Foods

Randers

1. september

25 års jubilæum

Brian Juel

Administration

16. september

30 års jubilæum

Tommy Jensen

Administration

Svenstrup

27. oktober

35 års jubilæum

Erik Nielsen

Salami Stop 1

Ålborg

21. oktober

25 års jubilæum

Anita Gustafsson

Stamafd. Stege 1

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
Arbejdsmiljø-
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
Tarmreiser,
talsmand,
DAT-Schaub
Horsens



Arne Skov
Produktions-
medarbejder,
Danish Crown
Beef
Holsted



Charlotte Vollmer
HR-konsulent
Danish Crown
Pork
Sæby



Martin Christensen
Journalist
Danish Crown
Randers



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 nyhedsmail newsroom@danishcrown.com

Fødevareresikkerhedskultur er det sidste, vi kan skrue på

Når der bliver talt om Danish Crown i dag, så kommer emner som bæredygtighed, klima og dyrevelfærd hurtigt til at fylde meget. Det skal de også, fordi det er emner, vi skal udvikle os på, hvis vi vil blive ved med at være en konkurrencedygtig fødevarer virksomhed.

Det betyder dog, at et emne som vores fødevareresikkerhed ikke altid får den fokus, det fortjener. Det er en skam, fordi på det punkt er vi i absolut verdensklasse.

Og selvom vi som forbrugere i Danmark ikke tænker over, om vi nu kan blive syge af at spise den røde bøf, vi købte i forgårs, så har fødevareresikkerhed et helt andet fokus i selv store lande som Kina og USA, hvor de ikke kan tage det som en selvfølge.

Derfor er vores fødevareresikkerhed stadig et parameter, vi konkurrerer på, og på de markeder, hvor det ikke længere er et stort konkurrenceparameter, der er det vores licens til overhovedet at komme i betragtning hos kunderne.

Man kan gå til den yderlighed at sige, at vores nye koncern-strategi, Feeding the Future, som træder i kraft her den 1. oktober 2021, ikke har en chance for at blive en succes, hvis vi ikke værner om vores fødevareresikkerhed og sammen hjælper hinanden med at blive endnu bedre, end vi er i dag.

Vores udfordring er dog, at vi i Danish Crown sammen har nået et så højt niveau, at kontroller og procedurer alene ikke kan gøre det længere. Der hvor vi for alvor kan og skal blive

endnu bedre er vores i forvejen gode kultur omkring fødevareresikkerhed.

Og som du blandt andet kan læse i temaet i denne udgave af Krogen, så handler fødevareresikkerhedskultur om at træffe de rigtige beslutninger hver eneste gang, de skal træffes. Det er alt fra store investeringer til små ting som korrekt hårbet og håndvask.

Det handler altså om min, din og alle andres adfærd, så snart man er i produktionen. Menneskelig adfærd er noget af det sværeste at ændre på, fordi alle er forskellige, og alle kan lave fejl. Men så længe vi kan blive enige om at hjælpe hinanden med at blive bedre, så er jeg ikke i tvivl om, at vi sammen kan løfte vores fødevareresikkerhedskultur til nye højder. ●

“

Menneskelig adfærd er noget af det sværeste at ændre på.

”

*Jais Valeur,
koncernchef.*

Jais

