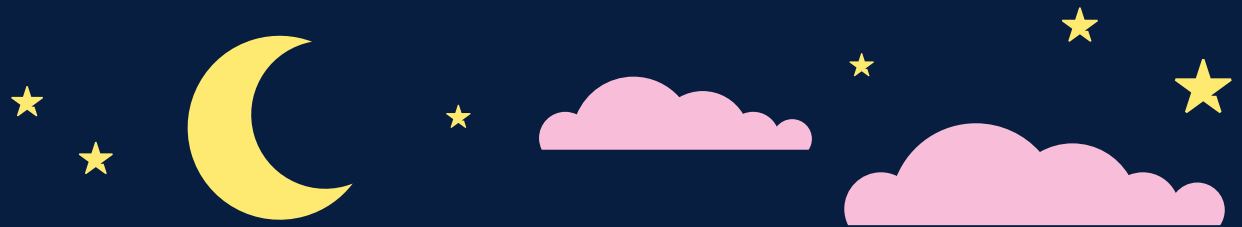


Krogeen



Danish Crown
om

Natten



Indhold

Tekst: Martin Christensen | Foto: Danish Crown

Stærkt resultat i et turbulent år
Danish Crowns overskud passerer for første gang 2,2 milliarder kroner. Det sker på trods af et år med volatile markeder.

4-5

Friland nærmer sig milliardomsætning

Friland løfter omsætningen med 16 pct. og leverer en rekordomsætning tæt på en milliard kroner.

7

Anette trak sig tilbage med et 50-års jubilæum og en fortjenstmedalje

Den 26. november modtog Anette Rasmussen sin fortjenstmedalje fra dronningen.

26

Bøffer fra Danish Crown høster international hæder

Danish Crown har vundet 17 guldmedaljer ved årets World Steak Challenge i Dublin.

30



Danish Crown Beef løfter omsætningen

Omsætningen i Beef er det seneste år øget med tre pct., mens afregningen til ejerne er steget med over 20 pct.

6

Danish Crown om natten

Nattetimerne i Danish Crown bliver udnyttet til fulde, og i dette tema besøger vi nogle af nattemedarbejderne.

8-19

Stegt flæsk blev den store vinder til kommunalvalget

Danish Crown har solgt 2,5 gange så meget flæsk under kommunalvalget, som man ellers ville gøre i perioden.

20

Vi kommer ikke sovende til succes

Arbejdet i nattetimerne er afgørende for en effektiv produktion i Danish Crown.

32



Medarbejdere i Danish Crown fik unikke grillpølser i julegave

I den årlige julegave fra Danish Crown, som alle medarbejdere i Danmark bliver tilbudt, er der et helt specielt element i år i form af unikke jule-grillpølser, som kun er blevet produceret til julegaverne.

Traditionen tro har samtlige medarbejdere i Danish Crown i Danmark fået tilbudt en julegave i form af lækre fødevarer. I år var der en særlig overraskelse i gaven i form af en jule-grillpølse, som alene er blevet produceret til årets julegave.

I år fik vi så den ide, at det kunne være sjovt at lave en julepølse.

Stig Pedersen, fabrikschef i Vejle.

- Her på fabrikken i Vejle har vi i mange år haft en tradition med at lave julepølser til vores egne medarbejdere, hvor medarbejderne i fællesskab selv prøver alternative og egne opskrifter af. I år fik vi så den ide, at det kunne være sjovt at lave en julepølse til samtlige medarbejdere i Danmark til den fælles julegave, vi alle får. Cirka otte tons pølsefars senere er den idé nu ført ud i livet, siger Stig Pedersen, der er fabrikschef på fabrikken i Vejle, som ellers primært er kendt for sin store konserverproduktion.

Den specielle julepølse er en grillpølse krydret med krydderurter og æbler, hvorefter den er blevet kogt og røget.

Opskriften hedder Jørgensens Julefrugt og er blevet "opfundet" af en medarbejder på fabrikken.

Alle pølserne blev produceret torsdag den 18. november og var altså en del af julegaverne til alle danske medarbejdere i år. Fabrikschef Stig Pedersen løfter også sløret for, at man samtidig godt kan glæde sig til den bearnaisesovs på dåse, som er kommet med i årets julegave, selvom den endnu kun er under udvikling og derfor ikke er blevet en officiel vare - endnu. ●

Den unikke grillpølse er kogt, røget og krydret med krydderurter og æbler.



Kort nyt



Drillenissen har lavet rod med julekortene

Til store julegavedag blev der uddelt pakker i stor stil. Desværre havde drillenissen været på spil under pakkeriet, så der manglede julekort i mange kasser, og i flere kasser var der kort, der skulle have været til andelsejerne.

- Det beklager vi selvfølgelig rigtig meget. Medarbejdergaverne er vigtige, og det samme er den hilsen, der følger med, siger Jais Valeur, Group CEO.

Julekortene vil blive uddelt eller eftersendt til alle medarbejdere hurtigst muligt.

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),
Martin Christensen (journalist)
og Astrid Gade Nielsen
(ansvarshavende)

Redaktionen er afsluttet
Den 10. december 2021

Oplag
3.000 eksemplarer

Layout
Campfire & co.

Tryk
Stibo Complete®

Forsidegrafik
Design af Campfire & co.
iStock



Tekst: Jens Hansen | Foto: Danish Crown

Stærkt resultat i et turbulent år

Danish Crowns overskud passerer for første gang 2,2 milliarder kroner. Det sker efter et år, hvor koncernen har fastholdt sin konkurrenceevne på trods af COVID-19 og massive prisfald på grisekød i anden halvdel af regnskabsåret.



Der ligger en fokuseret indsats gennem flere år bag Danish Crowns rekordresultat i regnskabsåret 2020/21. Der har været arbejdet målrettet for at styrke koncernens positioner på hjemmemarkederne i Nordeuropa. Der er satset globalt på kategorierne bacon, pizza-toppings og konserver samt investeret i DAT-Schaub, der nu er blandt de globale markedsledere på salg af produkter fra grisearme til fødevarer- og pharma-industrien.

“

Medarbejderne har leveret en exceptionel indsats.

”

Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown.

DAT-Schaub har for syvende år i træk udvidet forretningsomfanget. Selskabet har næsten femdoblet sin driftsindtjening i strategiperioden og runder nu for første gang en indtjening på én milliard kroner. Der har også været stor fremgang i forædlingsaktiviteterne på de nordeuropæiske hjemmemarkeder. I 2020/21 bidrager de med næsten én milliard kroner. Det er 41 procent mere end ved strategiperiodens start for fem år siden.

Den strategiske målsætning har været at løfte indtjeningen, så Danish Crown blev i stand til at øge afregningen for ejernes leverancer af grisekød med mindst 60 øre pr. kilo i forhold til det europæiske prisindeks. Det mål er nu indfriet to år i træk.

- Det er et virkelig godt regnskab, og jeg kan med tilfredshed konstatere, at vi nåede vores målsætning i vores nu leverede 4WD-strategi. Det viser robusthed, at vi lykkedes i det forløbne år. Medarbejderne har leveret en exceptionel indsats. Alle har løst deres opgaver, taget hjemmearbejde og titusindvis af hurtigst på vores fabrikker i stiv arm. Samtidig har vi haft en fast hånd på roret og holdt kursen, selv om vi i perioder var delvist afskåret fra at eksportere til Kina, og salget til cafeer, restauranter og kantiner har været hårdt ramt af COVID-19. Det er en præstation, vi kan være stolte af, siger Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown.

Danish Crowns nettoresultat går 5,3 procent frem til 2,255 milliarder kroner. Grundet massive fald i verdensmarkedspriserne på grisekød i den sidste tredjedel af regnskabsåret mindskes den samlede omsætning med 4,1 procent til 58,287 milliarder kroner.

Restbetalingen til andelsejerne for leverancer af grise bliver 130 øre pr. kilo og 110 øre pr. kilo for søer, mens kreaturandelsejerne også får en restbetaling på 130 øre pr. kilo. Derudover bliver der sat 242 mio. kr. ind på andelsejernes ejerkonti. For en ejer, der leverer 10.000 grise årligt, bliver det samlet set til cirka 1,3 mio. kr.

- Der er igen i år skabt værdi for de 1.600 andelsejere, der leverer grise til Danish Crown. Målt i kilo har de leveret otte procent mere til de danske slagterier. Rekordresultatet skal derfor fordeles på flere kilo, så restbetalingen pr. kg til leverandørerne af grise lægger en spids lavere end sidste år. Det ændrer dog ikke på, at det har været en attraktiv forretning for landmændene at holde grisene i Danmark frem for at eksportere dem som smågrise, siger Jais Valeur.

“

I Danish Crown er vi helt bevidste om, at kødproduktion er en del af klimaudfordringen.

”

Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown.

Mens afregningen for grisekød dykkede kraftigt hen over sommeren, så er priserne på okse- og kalvekød steget betragteligt. Danish Crown Beef begynder at forløse sit potentiale og viser styrke. Der er fremgang i salget både i detailledet og til restauranter og foodservice, og samtidig bidrager både slagteriaktiviteterne i Tyskland og Scan-Hide, der forarbejder kreaturhuder til læderindustrien, med en flot indtjening.

- Der er momentum i forretningen lige nu, og vi har en stærk plan og strategi for

fremtiden. Samtidig har vi fastholdt en god finansiel balance, og vores gearing er med 2,3 væsentligt under vores langsigtede målsætning på 3,0. Dermed har vi et stærkt udgangspunkt for at kunne foretage de strategiske investeringer, der skal sikre Danish Crowns fortsatte udvikling, siger Jais Valeur.

2,255 
milliarder kroner i overskud

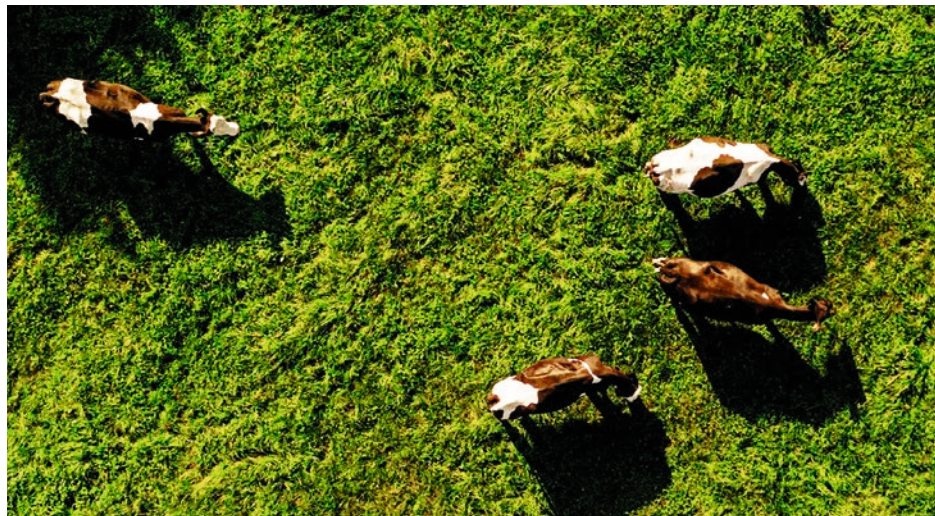
58,287
milliarder kroner i omsætning

I juni præsenterede Danish Crown sin strategi for de kommende fem år. Den har fået navnet Feeding the Future og flytter koncernens helt grundlæggende fokus fra volumen til værdiskabelse, hvor bæredygtighed er omdrejningspunktet for den fremtidige udvikling.

Derfor har Danish Crown blandt andet tilsluttet sig klimaprogrammet Science Based Targets Initiative og forpligtet sig til at opsætte konkrete klimamål for hele værdikæden fra jord til bord. Det underbygger Danish Crowns overordnede mål om at halvere sin CO₂ udledning i 2030.

- I Danish Crown er vi helt bevidste om, at kødproduktion er en del af klimaudfordringen. Derfor er målet med vores nye strategi at tage det arbejde, vi startede med 4WD-strategien, til et nyt niveau. Vores økonomiske målsætning er uændret, og med bæredygtighed som katalysator er det vores klare mål at løfte værdien af de råvarer, vi får tilført fra vores danske ejere, så de bliver i stand til kontinuerligt at investere i at nedbringe klimaaftrykket fra deres bedrifter, siger Jais Valeur.

Regnskabet og de foreslåede restbetalinger skal godkendes på Danish Crowns ordinære repræsentantskabsmøde den 30. november. ●



Tekst: Kristoffer Veggerby | Foto: Red Star Photography

Danish Crown Beef løfter omsætningen

Omsætningen i Danish Crowns oksekødsforretning er det seneste år øget med tre procent, mens afregningen til ejerne for deres leverancer af kreaturer siden nytår i gennemsnit er steget med over 20 procent.

Danish Crown Beef kommer flyvende ud af regnskabsåret 2020/2021. Omsætningen er løftet med 3 procent til 4,677 mia. kr., og alene i 4. kvartal var omsætningen over 10 procent højere end i samme periode sidste år.

- Vi har et godt og bredt udvalg af produkter til det danske marked, hvor flere af vores koncepter har opnået to hjerter i Miljø- og Fødevarerministeriets officielle dyrevelfærdsmærkning. Selv om vi i en lang periode var udfordret af et svagt salg til foodservice grundet corona-pandemien, har vi formået at styrke vores position det seneste år, ikke mindst takket være vores medarbejdere, som har leveret en fantastisk indsats under pandemien, siger Finn Klostermann, der er CEO i Danish Crown Beef.

Der er bred fremgang i Danish Crown Beefs forretning. Driften af de to slagterier i Danmark er stærk, og i Tyskland er driften igen solid efter vinterens tre uger lange corona-nedlukning af slagteriet i Husum. Nu er der fokus på at udvikle forretningen yderligere. En stærk innovationsmotor på forædlingsfabrikken i Sdr. Felding bidrager kontinuerligt med nye produkter, og

Omsætningen blev løftet med tre procent i Danish Crown Beef i regnskabsåret 2020/2021.

kadencen og fortsætte udviklingen. Vi skal helt i front på bæredygtighed for at forsvare vores plads i kølediskene. De danske forbrugere vil helst købe dansk oksekød. I den forbindelse er vores tætte samarbejde med Friland med til at styrke os, men vi er meget bevidste om hele tiden at være skarpe i markedet, siger Finn Klostermann.

Den gennemsnitlige afregningspris til andelsejerne er i gennemsnit steget med mere end 4 kr. pr. kilo fra januar og til regnskabsårets slutning ved udgangen af september. I samme periode er noteringspriserne på tværs af alle kategorier i gennemsnit løftet med over 20 procent med kvierne helt i front med en stigning på 36 procent.

Den positive udvikling i Danish Crown Beef, og ikke mindst stærke resultater i de fællesjede forædlingselskaber Danish Crown Foods, KLS i Sverige, polske Sokolów og ESS-Food, gør, at restbetalinger kan øges fra 125 til 130 øre pr. kilo for 2020/21 til andelsejerne.

- Det giver i den grad værdi at være en del af en stærk koncern. Vores andel af indtjeningen i de fællesjede forædlingselskaber bidrager stærkt til et flot resultat i Danish Crown Beef. Det understreger samtidig værdien i at være en del af en andelsvirksomhed, hvor vi - foruden vores primære forretning - får andel i den indtjening, der ligger i leddene efter slagteriet, og i fællesskab åbner dørene til stærke samarbejds- og samhandelspartnere i både Danmark og udlandet, siger Karsten Willumsen, der er formand for Kreaturforum. Han peger samtidig på, at Danish Crown Beefs succes ikke var mulig uden opbakning fra andelsejerne:

- Den sammenhængskraft vi har i Danish Crown, hvor det er leverandørerne, der ejer selskabet, giver os nogle fantastiske muligheder for at udvikle os i en retning, som går hånd i hånd med vores kunders og forbrugernes ønsker. Samtidig skal man huske, at et stærkt Danish Crown Beef sikrer alle danske leverandører af kreaturer en høj notering på okse- og kalvekød, og jo flere vi er i Danish Crown, jo stærkere bliver vi, siger han. ●

endelig er det lykkedes at skabe vækst på en række eksportmarkeder.

Sideløbende er hudeselskabet Scan-Hide kommet i mål med en vellykket turnaround. Selskabet har i årets løb søsat konceptet SPOOR, som taler direkte ind i de kvalitetsbevidste kunders ønske om øget sporbarhed i læderproduktionen.

“
Det er lykkedes med at udvikle organisationen og samtidig holde fast i vores DNA.

Finn Klostermann,
CEO i Danish Crown Beef.

- Vi er et godt sted og er lykkedes med at udvikle organisationen, og samtidig holde fast i vores DNA, som handler om en tæt dialog med vores kunder. Nu skal vi holde

Friland nærmer sig milliardomsætning

Danish Crowns økologiske selskab Friland løfter omsætningen med 16 procent og leverer en rekordomsætning meget tæt på en milliard kroner.

Tekst: Søren Eibye Svenstrup

Foto: Henrik Bjerregrav

Frilands salg af økologisk kød og kød med høj dyrevelfærd er vokset i regnskabsåret 2020/21. Selskabet, som er ejet af Danish Crown, kommer ud af året med en omsætning på 998,9 mio. kr. Det er en vækst på 16 procent og den højeste omsætning i selskabets historie.

Friland er således med længder den største europæiske leverandør af økologisk grise- og oksekød, og klart blandt verdens største.

- Vi er stolte over, at vi har nået en rekordomsætning. Det er både Frilands, men også Danish Crowns ambition at levere kød af høj kvalitet og med god dyrevelfærd, og vores høje omsætning viser, at det også er efterspurgt hos forbrugerne, siger CEO i Friland, Claus Hein.

Den høje omsætning skyldes blandt andet et øget salg på eksportmarkederne, og at Friland har fastholdt sin markedsandel i Danmark. Samlet set er det fortsat salget af dansk økologisk kød, som fylder mest i Friland med godt 70 procent af salget. Salget til danske kunder udgør knap 40 procent af omsætningen.

Friland kan i 2020/21 se salget af økologisk grisekød fra de danske andelsejere vokse med 97 mio. kr. til 467 mio. kr. Salget af dansk økologisk oksekød lander i året på 241 mio. kr., hvilket er en stigning på fire procent.

- Vi er glade for, at vi kan fastholde vores position i Danmark, og samtidig vækste på vores eksportmarkeder. Det er afgørende, at vi står på så mange ben som muligt, når vi skal afsætte vores produkter, for det giver vores leverandører den størst mulige sikkerhed for en acceptabel afregning, siger Claus Hein.

Group CEO i Danish Crown, Jais Valeur, er meget tilfreds med Frilands udvikling, og han understreger, at selskabet spiller en væsentlig rolle i udviklingen af Danish Crown. Friland udgør et stærkt brand for koncernen, som gerne vil satse mere på økologi og bedre dyrevelfærd.



- Vi kan se, at Friland har leveret på et flot niveau i det forgange år, og vi håber, at vi som koncern kan løfte selskabet yderligere. Friland er et af vores flagskibe i vores nye strategi, Feeding the Future. Vi skal have øget værdien på vores produkter, der samtidig skal være af højere kvalitet. Det leverer Friland, og produkterne passer perfekt til de forbrugere, som efterspørger økologi og bedre dyrevelfærd, og den evne til at finde vækstlommerne i markedet skal vi forsøge at udvikle forretningen efter, siger Jais Valeur.

Friland har i det forgangne regnskabsår, ligesom andre selskaber, været ramt af lav aktivitet i restaurations- og foodservicebranchen. Det har betydet en smule lavere omsætning på flere segmenter.

- Vi tror på, at vi kan nå en højere omsætning, men vi er afhængig af afsætningen i Danmark såvel som på eksport. Vi arbejder benhårdt for at øge vores forretning, og her håber vi, at vi kan øge antallet af grise og kreaturer, men det skal ske i balance med afsætningsmulighederne, så vi kan sikre en stabil og gerne høj afregning til landmændene, siger Claus Hein.

På tirsdagens årsmøde i Friland bliver det vedtaget, hvordan resttillæggene ser ud efter det flotte årsresultat. ●

Salget af dansk økologisk kød udgør godt 70 procent af salget i Friland.

Tema

Danish Crown om natten

Her kommer huderne ind hos Scan-Hide, og efterfølgende bliver de rensset og behandlet.

Tekst: Daniel Winther Pedersen
og Martin Christensen
Foto: Red Star Photography

Natarbejde er en fast og vigtig del af produktionen i Danish Crown. Uden natarbejde kunne vi ganske enkelt ikke producere i det omfang, vi er i stand til i dag. Det ville betyde færre kunder og færre kroner i kassen.

Derfor sætter vi i denne udgave af Krogen fokus på de kolleger, der holder produktionen i gang, når vi andre ligger i vores seng og sover.

Det er dem, der blandt andet sørger for, at der er rent og klar til produktion om morgenen, det er dem, der sørger for, at detailhandlen kan få friske varer om morgenen, og det er dem, der holder processer, som skal køre hele døgnet, i gang.

Det er de kolleger, der sørger for, at vi andre kan møde ind og gå i gang med dagens arbejde fra morgenen af.

I temaet, Danish Crown om natten, kan du på de næste sider læse om, hvordan Scan-Hide arbejder døgnet rundt, fordi huderne fra kreaturerne skal behandles hurtigt efter slagtning. Eller hvorfor man starter produktionen af leverpostej om natten i stedet for om dagen i Aabenraa, og hvordan rengøringen af slagteriet i Blans foregår.

Vi har også været på fabrikken i Herning, hvor der er særlige juleholdt hvert år for at sikre, at de store mængder af julemad bliver leveret til detailhandlen. ●



Danish Crown
om
Natten

Tekst: Daniel Winther Pedersen | Foto: Red Star Photography

Juleholdet rykker ind om natten

På Danish Crown-fabrikken i Herning er der ekstra gang i natarbejdet to uger om året. Det er i december, hvor danskerne skruer op for forbruget af medister og flæskesteg.

December betyder julefrokoster og julehygge i lange baner i Danmark. Og hvad hører sig til i julen? Det gør selvfølgelig masser af medister og flæskesteg.

Det betyder, at der altid er særligt travlt på Danish Crown-fabrikken i Herning, som står for detailpak til det danske marked.

Hvert år bliver der i december oprettet ekstra nathold i to uger for at kunne følge med danskernes appetit på netop medister og flæskesteg.

Der skal nemlig produceres hele 721.302 kilo medister i december, svarende til 865 kilometer medister, og 1,5 millioner kg flæskesteg, 750.000 stk.

- Vi har altid travlt i december, når vi skal producere de her store mængder medister og flæskesteg til det danske detailmarked. Det kræver stor planlægning, og det er fantastisk, at medarbejderne hvert år er friske på at give den ekstra gas og tage overarbejde og nattevagter, så vi kan nå i mål, siger Brian Bo Hansen, fabrikschef i Herning.

Jule-nathold er blevet en tradition

En af dem, som er på nattevagt i de travle juleuger, er Wipha Samransak og Birgitte Østergaard. De putter i høj fart medister i bakker, så de kan lukkes og få mærkat på. De har været på fabrikken i Herning i henholdsvis to og 14 år, så de har begge været med på jule-natholdet før.

- Det er helt fint, at vi har to ugers natarbejde om året ved juletid, så vi kan nå at producere de medister, danskerne efterspørger. Det er blevet en fast del af juletraditionen, siger Birgitte Østergaard.

For at holde de to linjer med medisterproduktion kørende hele natten suser Henning Larsen rundt for at lave farsen til de forskellige medister. Han skal ned på etagen nederunder for at tippe bove i det anlæg, der pumper dem op i hakkerne ovenpå. Han skal lave blandingen med krydderier og vand, der skal i den pågældende fars, og dermed sørge for, at der

For Wipha (tv.) og Birgitte (th.) er natarbejdet blevet en fast juletradition.

Selvom der er en særlig hyggelig stemning på natholdet, så er der stadig travlt.

hele tiden er de rigtige fars-blandinger, som er bestilt af kunderne.

- Jeg har været her i godt 20 år, så jeg har også været med på jule-natholdet tidligere. Der er travlt, for normalt står der en nederunder og tipper bovene i anlægget, men om natten skal jeg gøre det selv. Men jeg har det fint med at have nattevagt de her uger om året, og selvom der er travlt, er det blevet en del af julen, siger Henning Larsen.

Julemusik og nærvær

Der er også gang i to flæskestegs-linjer om natten i de to uger i december. Her bliver allerede tilskårede og ridsede flæskesteg pakket i kasser, som bliver kørt ud i de danske detailbutikker. En af dem, som pakker flæskestegene om natten, er Peter Thaisen. Han har været på fabrikken i Herning i otte år, så han har også været med på jule-natholdet før.

Peter Thaisen fortæller, at det er noget særligt i de to travle juleuger med natarbejde, men at man også lige skal vænne sig til en ny døgnrytme.

“
Vi er en lille gruppe på fabrikken, så det giver en særlig stemning.

”
Danielle Balschmidt.

- Når det kun er to uger med natarbejde, så når jeg ikke helt at komme ind i rytmen. Men det er rigtig hyggeligt at hjælpe til om natten i de travle uger. Vi er jo et lille hold, så man kommer også hinanden mere ved. Der er også mere roligt, selvom der er rigtig travlt. Der kommer ikke pludseligt en ordre ind fra højre, så man ved, hvad man skal nå, siger Peter Thaisen.



Danielle Balschmidt står sammen med sin kollega for enden af flæskestegs-linjerne og putter de færdigpakkede flæskesteg i kasser, som så bliver palletteret efterfølgende. Det går enormt stærkt med at få foldet kasserne sammen, fyldt dem op og til sidst lukket og sendt videre ud til pallettering.

- Jeg har også været med på jule-natholdet før, og jeg synes, det er rigtig hyggeligt. Der er travlt, men vi er en lille gruppe på fabrikken, så det giver en særlig stemning. Der kører julemusik i højtalere, og man glæder sig til at komme på arbejde, siger Danielle Balschmidt.

Hakkekød kører altid om natten

Der er dog altid gang i fabrikken i Herning om natten. Også når der ikke er juletravlt. Det er hakkekøds-linjen, der altid kører døgnet rundt.

Her står Henriette Jakobsen fast om natten sammen 6-7 kolleger og sørger for, at hakkekød til detailbutikkerne bliver pakket. Hun har arbejdet om natten i seks år og er glad for det. Både fordi det passer godt ind i hendes hverdag, og fordi samværet med kollegerne er godt.

- Når vi er så lille en gruppe kolleger, der er sammen hver nat, er det vigtigt, at vi har det godt med hinanden. Og det har vi. Så det er et stort plus for mig, at vi hygger os, når vi er på arbejde. Samtidig passer det mig godt, at jeg kan komme hjem fra arbejde, sende mine børn i skole, og så er jeg oppe igen, når de kommer hjem, siger Henriette Jakobsen. ●

Nætterne i Blans er afgørende for fødevarsikkerheden

På slagteriet i Blans arbejder cirka 60 rengøringsfolk med at gøre slagteriet klar til produktion den næste morgen. Den specialiserede rengøring på de forskellige slagterier og fabrikker er bydende nødvendig for Danish Crowns tårnhøje fødevarsikkerhed.

Når du slagter en gris, kan du ikke undgå at grise lidt. Når man så slagter 11-12.000 grise om dagen i et friskt tempo, som de gør på slagteriet i Blans, så giver det sig selv, at slagteriet er en blodig og "beskidt" arbejdsplads, når de sidste slagtere tager hjem klokken 23.00.

Det er her, at ISS kommer ind i billedet. ISS er en af verdens førende udbydere af serviceydelser som f.eks.

rengøring på arbejdspladser. ISS har i årtier stået for rengøringen af slagteriet i Blans, og Dorthe Pedersen, der er kundechef i ISS, har haft en fast kontorplads i Blans de sidste 15 år. Hun er startet med selv at stå med vandslangerne og sæben, men i dag har hun ansvaret for, at rengøringen er, som den skal være.

- Langt størstedelen af tiden føler jeg jo mig egentlig som en del af Danish Crown, selvom mine chefer og

Dorthe Pedersen (th.) har ansvaret for, at rengøringen er, som den skal være i Blans.



ansættelse er i ISS. Vores rengøringsfolk er her hele døgnet og gør løbende rent, men når de sidste går hjem, så rykker vi ind med 55-60 medarbejdere, hvis opgave er at gøre slagteriet så rent, at det kan godkendes til at starte en ny produktion igen klokken 6 om morgenen, fortæller Dorthe Pedersen.

Ingen produktion uden rengøring

Processen i natte-rengøringen er, at de starter med at fjerne de værste rester fra slagtingen, hvorefter der bliver fortaget en grov-skylning. Herefter bliver der skrabet sammen igen for at skylle en gang til, så det er klar til at blive sæbet ind med en specialsæbe, som skal sidde lidt, inden der igen kan blive skyllet. Til sidst bliver alt fra gulv til lamperne over båndene desinficeret med en speciel kemikalieblanding.

Skylningerne bliver fortaget med 50 grader varmt vand, og selvom de mange skylninger af de store arealer resulterer i et stort vand- og energiforbrug, så er det en nødvendighed.



Vi går op i vores arbejde og sætter en stolthed i at aflevere et rent slagteri til Danish Crowns medarbejdere.



Dorthe Pedersen, kundechef i ISS.

- Det siger næsten sig selv, at vi er dybt afhængige af en grundig rengøring om natten. Hvis slagteriet ikke er godkendt til produktion, når hundredvis af medarbejdere møder ind, og grisene står og venter i stalden, så bliver det hurtigt rigtig dyrt og problematisk. Derfor er vi glade for, at vi har et godt samarbejde med de dygtige folk fra ISS, som sørger for, at vi hver dag har en produktionsklar arbejdsplads, siger Ole Carlsen, der er fabrikschef i Blans.

Løbende deadlines

Når man går rundt i afdelingerne, så kan rengøringen for udefrakommende godt virke en smule kaotisk og tilfældig, men det er langt fra tilfældet.

Dorthe Pedersen fortæller, at medarbejderne med de blå hjelme er formænd for små teams, der bærer hvide hjelme. Den enkelte medarbejder har hver nat den samme position og opgave. På den måde sikrer man en høj kvalitet af rengøringen, da medarbejderne nogle steder også skal skille maskinerne ad, rengøre dem og samle dem rigtigt



Danish Crown om Natten

igen. Andre steder skyder medarbejderne skumgummi-bolde gennem rørene for at få alle efterladenskaber ud i den anden ende.

55-60 medarbejdere gør hver nat rent på slagteriet i Blans.

Og der er travlt. Allerede klokken 03.00 kommer der servicefolk for at servicere maskiner og værktøj i produktionen, så der skal rengøringen være nået til et vist niveau. Cirka kl. 04.30 kommer slagteriets egenkontrol og starter deres gennemgang. Det er egenkontrollen, som godkender rengøringens arbejde og i sidste ende godkender slagteriet til produktion.

- Det er en hårfin balance mellem at få gennemført rengøringen i de forskellige trin i et friskt tempo uden at gå på kompromis med kvaliteten. Derfor går vi også op i vores arbejde og sætter en stolthed i at aflevere et rent slagteri til Danish Crowns medarbejdere, når de møder ind, siger Dorthe Pedersen. ●

Der bliver både brugt en special-sæbe og en speciel kemikalieblanding til desinficering.



Natarbejderne

Der er gang i fabrikkerne hos Scan-Hide, Danish Crown i Aabenraa, Herning og Blans. Her har vi samlet nogle stemningsbilleder fra vores besøg på fabrikkerne.



Folkene med de blå hjelme er formænd for små teams på rengøringsholdet.



Cirka 60 medarbejdere fra service-virksomheden ISS sørger hver nat for, at slagteriet i Blans er rent til dagen efter.



Henriette Jakobsen har arbejdet fast om natten i seks år, og hun nyder fleksibiliteten og nærværet med kollegerne om natten.



Henning Larsen styrer produktionen af farsen til medisterproduktionen hele natten. Hver detailkæde har sin egen opskrift, og der laves også medister af specialgrise.

For Melanie Kiel betyder det at kunne arbejde om natten, at hun har mere tid med familien derhjemme om dagen.



Danish Crown om Natten

Der er fire fyldelinjer på den automatiske linje, der kører om natten på leverpostejsfabrikken i Aabenraa.

Huder, der har ligget på drænlageret i salt for at tørre, får fjernet saltet, så de kan sendes ud til kunder, der laver huderne til læder.



Den kæmpestore indsaltningsskive kører hele natten. Her saltes huder og bliver efterfølgende lagt til tørring på drænlageret.



Tekst: Martin Christensen | Foto: Red Star Photography

Leverpostej- produktionen i Aabenraa startes på natholdet

På fabrikken i Aabenraa har man valgt at vende døgnnet på hovedet og starte leverpostej-produktionen på natholdet, mens mange andre produktioner i Danish Crown starter om morgenen på dagholdet.



Den ellers halvstore parkeringsplads på Kilen 10 i Aabenraa er noget tom og mørk, når man vælger at komme på et tidspunkt, hvor størstedelen af Danmark er ved at bevæge sig fra sofaen og ind i sengen.

Inde bag murstenene på Danish Crowns leverpostej-fabrik i Aabenraa kunne man dog til forveksling tro, at det var tidlig morgen fremfor sen aften. Her har man netop fået startet leverpostej-produktionen op, og den første postej, der fyldes i bakkerne på den automatiske linje i nat, er den økologiske kyllingepostej.

- Den primære årsag bag vores nathold, er, at vi ellers ikke vil kunne levere på efterspørgslen. Vi har valgt at starte produktionen, når natholdet møder ind. De afleverer så en kørende produktion til dagholdet, som afslutter produktionen, hvorefter der bliver gjort rent og klar til at natholdet kan starte op igen. Man kan tænke, det er en lidt sjov måde at gøre det på, men det fungerer godt for os, forklarer Karsten Engebæk, der er fabrikschef i Aabenraa.

Produktionen starter om natten

Fordi man starter på rent udstyr om natten, så er det også her, der bliver produceret økologisk leverpostej, som fabrikken i øvrigt kan prale med at være Danmarks største producent af. Er der først blevet produceret almindelig leverpostej, så skal maskinerne nemlig rengøres, før de igen kan godkendes til økologisk produktion.



Man kan tænke, det er en lidt sjov måde at gøre det på, men det fungerer godt for os.



Karsten Engebæk, fabrikschef i Aabenraa.

Karl Christian Lund Jensen er den første, der møder ind på natholdet. Det er ham, der overtager fabrikken fra rengøringen og godkender den til produktion, og det er ham, som sætter produktionen i gang og har overblikket, når de 14-15 andre kollegaer møder ind klokken 21.

- Jeg kan godt lide at komme som den første her om aftenen og sætte det hele i gang. Der er en anden ro og stemning, hvor der er om dagen godt kan være flere forstyrrelser og ting, der kommer ind fra siden. Jeg har med tiden fundet ud af, at natarbejdet passer mig rigtig fint, siger Karl Christian Lund Jensen, som har været i Danish Crown i 38 år, hvor otte af dem har været på natarbejde.



Fra råvarer til postej

Om natten er det kun den automatiske linje, der er i brug. Den manuelle bruges om dagen, som bl.a. laver større bægere til catering. Pakkeriet om natten pakker de sidste produkter fra dagholdets produktion, inden de begynder at pakke natholdets produktion af postejer.

Vejen fra råvarer til friskbagt leverpostej tager blot tre timer. Processen starter med råvarer, som primært er grisespæk og griselever. Det skal først koges og hakkes, hvor der i den proces også bliver tilsat den specifikke krydderiblanding. Herfra hakkes blandingen til en endelig fars, der kan fyldes i bægere og køres ind i ovnen, hvor de bliver bagt i 22 minutter.

Fra ovnen køles de ned til køleskabstemperatur, inden de er klar til pakkeriet, hvor Melanie Kiel arbejder. I nat står hun for at sørge for, at hendes kollegaer har det, de skal bruge for at få pakkeriet og dets maskiner til at køre som smurt, så det kan aflevere de færdigpakkede postejer på kølelageret. Klar til at blive hentet og bragt ud til kunderne.

- Udover 10 måneder, så har jeg arbejdet nat i de 3,5 år, jeg har været her. For mig passer det rigtig godt at arbejde om natten, fordi jeg føler, jeg har bedre tid til min familie derhjemme, og så synes jeg også, at stemningen er helt speciel her om aftenen og natten. Der er en speciel ro, selvom der bestemt også kan være travlt. Jeg vil ikke bytte med mine kollegaer på dagholdet, siger Melanie Kiel. ●

På natholdet i Aabenraa er de typisk 14-15 medarbejdere.

Karl Christian Lund Jensen er den første, der møder ind på natholdet i Aabenraa.



Huder hele natten hos Scan-Hide

På Scan-Hide arbejdes der døgnet rundt med huderne fra kreaturer, som bliver slagtet på Danish Crown Beefs slagterier. Det er nødvendigt, fordi huderne skal behandles inden for 24 timer, efter at kreaturerne er blevet slagtet.

Det er mørkt og meget stille, når man kører gennem den lille by Vester Skerninge på Sydfoyn en tirsdag aften klokken 23. De fleste lys i husene er slukkede, og det er kun nogle gadelamper, der giver lys i byen. Selv når man kører ind på p-pladsen ved Scan-Hide i Vester Skerninge, syner der ikke meget af liv udefra.

Men inde på fabrikken er der fuld gang i den. Cirka 20 medarbejdere er nemlig først lige mødt ind og har startet deres vagt, som strækker sig frem til næste morgen.

Scan-Hide, der er Danish Crowns datterselskab, arbejder med huderne fra de kreaturer, som Danish Crown Beef slagter i Holsted og Aalborg foruden Danish Crowns tyske og svenske slagterier. Scan-Hide behandler huderne, så de ender med at blive til læder. Faktisk er Scan-Hide så dygtige, at huderne fra fabrikken bliver brugt som læder til nogle af de dyreste møbler, til indtræk i de dyreste biler og ikke mindst til nogle af de dyreste modebrands, der laver tøj, tasker osv.

Natarbejde giver fleksibilitet

På Scan-Hide er man nødt til at køre produktionen i døgndrift. Både fordi der hele døgnet kommer huder fra ny-slagtede kreaturer i lastbiler, og fordi de processer, som huderne skal igennem, skal køre i døgndrift.

En af de medarbejdere, der møder ind på arbejde, når vi andre går i seng, er Kent Rasmussen. Han er den første, man

møder, når man går ind på Scan-Hide om natten. Han kører nemlig rundt i sin gaffeltruck udenfor, hvor der ikke er mange pauser. Han har haft nattevagten hos Scan-Hide i 18 år, og han nyder det.

“

Jeg kan godt lide at arbejde om natten, fordi det giver mig nogle friheder om dagen.

”

Kent Rasmussen.

- Vi får nye huder ind hele natten, og jeg sørger for at køre dem fra aflæsningen og ind til produktionen. Så der er gang i den. Jeg kan godt lide at arbejde om natten, fordi det giver mig nogle friheder om dagen. Jeg drømte egentlig om at blive landmand, og fordi jeg arbejder om natten, kan jeg bijobbe nogle timer hos en landmand om dagen, når jeg ikke sover, siger Kent Rasmussen.

Travlt ved indvejningen

Inde på fabrikken er der også travlt. Ved indvejningen står 8-10 medarbejdere den nat og tager imod de huder, som Kent Rasmussen kører ind til dem. Huderne bliver sat på kroge, så de kan blive rensset for eventuelt fedt, inden Mark Nielsen sammen med tre kolleger står og registrerer hver eneste hud i systemet.

Alle huder bliver registreret med farve, køn og kvalitet. Der er over 40 forskellige kvalitets-kategorier. Det har Mark Nielsen og hans kolleger cirka 15-20 sekunder til at vurdere, inden den næste hud kommer kørende på en krog hen til dem.

- Det er vigtigt, at jeg har et godt samarbejde med min kollega på den anden side af båndet, så vi hurtigt kan spotte eventuelle huller, overskydende fedtlag og vurdere kvaliteten. Det kræver erfaring og en evne til at arbejde hurtigt, fordi huderne kommer bare i en lind strøm hele natten, siger Mark Nielsen.

Store tromler kører hele døgnet

Når huderne er registreret ved indvejningen, bliver de kørt ind i kølerummet. Huderne er nemlig helt friske, når de kommer til fabrikken, man kan sågar se dem dampe af kropsvarme. Derfra går der ikke lang tid, inden de begynder at rådne, hvilket vil gøre dem ubrugelige.

Derfor skal de hurtigt på køl, så forrådnelsesprocessen bremses. Når huderne er blevet kølet ned, bliver de enten saltet og lagt på lageret for at dræne, eller



Der er over 40 forskellige kvalitets-kategorier, som skal vurderes på 15-20 sekunder.

også bliver de sendt over til Scan-Hides gaveri-afdeling.

Indsaltnings-processen kører også på fulde drøn om natten. 2-3 medarbejdere arbejder ved den kæmpestore saltmaskine, som salter de store huder og efterfølgende lægger dem på paller. Der er også 3-4 medarbejdere i gang med at fjerne salt fra huder, der har ligget på lageret for at tørre. De huder er derefter klar til at komme ud til kunderne.

I garveriet på fabrikken, som er der, hvor de ferske huder gennemgår de første faser til at blive til læder, kører de kæmpe store tromler også hele natten. Der er fire tromler, der hver kan indeholde 18 ton huder til afhåring, og fem tromler, som bruges til den efterfølgende garvning. Til at passe tromlerne går en medarbejder rundt hele



natten og tilsætter kemikalier og udtager prøver til kontrol af, at processen kører, som den skal.

- Valkerne, som tromlerne hedder, kører programmer, der tager næsten 24 timer. Så de holder kun stille i ganske få timer i løbet af døgnet. Derfor skal der være en medarbejder døgnet rundt til at tjekke, at de kører, og medarbejderen tager også

Kent Rasmussen har arbejdet om natten hos Scan-Hide i 18 år.

løbende prøver af indholdet i hver tromle for at sikre, at processerne kører rigtigt. Det er det sidste, vi gør ved de ferske huder her på fabrikken, inden de sendes ud til kunder i Europa, der laver huderne til færdigt læder, siger Theresa Stenmann Hansen, fabrikschef hos Scan-Hide. ●

Stegt flæsk blev den store vinder til kommunalvalget

Danish Crown har solgt 2,5 gange så meget stegt flæsk under kommunalvalget, som man ellers ville gøre i perioden, når der ikke er kommunalvalg. Det løb op i 105 tons stegt flæsk på bare to uger.

Historisk set var valgflæsk noget som lokalpolitikkerne bød befolkningen på under valgkampen, men nu til dags er det nok mest en ret, der spises på valgdagen.

På trods af skiftet i traditionerne har danskerne alligevel spist langt mere flæsk under årets valgkamp, end de ellers ville gøre. Det har betydet, at man på Danish Crowns fabrik i Herning, hvor der bliver produceret flæsk i skiver, har haft ualmindeligt travlt.

“

Der har været en stigende efterspørgsel på flæsk i skiver lige siden, at stegt flæsk med persillesovs blev Danmarks nationalret.

”

Brian Bo Hansen, fabrikschef i Herning.

- Vi har solgt 2,5 gange så meget stegt flæsk i skiver, som vi ellers ville gøre i denne periode. Det har været helt vildt. Vi har kun en linje, der kan pakke flæsk i skiver, så den har kørt i døgn drift. Medarbejderne har bogstavelig talt ligget vandret de seneste uger, og det er i høj grad deres fortjeneste, at vi har kunnet levere så store mængder, siger Brian Bo Hansen, der er fabrikschef på Danish Crowns fabrik i Herning.

I de to uger op til valgdagen har Danish Crown produceret 105 tons flæsk i skiver. Det er cirka tre millioner skiver flæsk, der udelukkende er blevet solgt til den danske detailhandel. Det løber op i cirka 250.000 bakker med flæsk i skiver.

I anledningen af kommunalvalget har Danish Crown også kørt en butikskampagne på stegt flæsk i den danske detailhandel med stickers på

pakkerne og opslag på de sociale medier fra den 5. november til og med valgdagen. Budskabet var, at alle forbrugere, uanset deres egenskaber i et køkken, på valgdagen kunne lave stegt flæsk med persillesovs, kartofler og rødbeder med hjælp af en opskrift på Danish Crowns hjemmeside.

Udover til de tilbagevendende kommunalvalg har Danish Crown også kunnet mærke en stigende kærlighed til den traditionsrige ret, som tilbage i 2014 blev kåret til Danmarks nationalret.

- Der har været en stigende efterspørgsel på flæsk i skiver lige siden, at stegt flæsk med persillesovs blev Danmarks nationalret. Det er jo lidt interessant, når man tænker på, hvad danskerne ellers har af tanker om deres madvaner. Det lidt sjove er også, at vi kan se, at salget dykker betragteligt i de første 2-3 uger i januar, hvorefter danskerne igen skal have flæsk i skiver med hjem i køkkenet, siger Brian Bo Hansen. ●

Stegt flæsk var traditionen tro en stor salgssucces i ugerne op til dette års kommunalvalg.



Frivillige medarbejdere hjælper kollegaer med misbrugsudfordringer

47 medarbejdere på forskellige arbejdspladser i Danish Crown er udvalgt som nøglepersoner, der skal støtte og hjælpe kollegaer, som har udfordringer med misbrug.

Tekst: Martin Christensen
Foto: Danish Crown

Udfordringer med misbrug kommer i utallige afskygninger og grader i det danske samfund, og derfor vil der naturligt også være medarbejdere i Danish Crown koncernen, som kan have misbrugsudfordringer.

For at hjælpe disse kollegaer er der i skrivende stund udpeget 47 medarbejdere på forskellige arbejdspladser i Danmark som frivillige nøglepersoner. Disse medarbejdere hjælper og støtter lokale kollegaer, hvis de ønsker det, ligesom nøglepersonerne fungerer som videnspersoner om Danish Crowns personalepolitik om misbrug og behandlingsmuligheder. Nøglepersonerne har fuld tavshedspligt.

Den 15. november blev der afholdt et seminar for nøglepersonerne for at kvalificere dem yderligere til opgaven. Udover en gennemgang af personalepolitikken omkring misbrug var der også oplæg fra rusmiddelkonsulenter hos Horsens Kommune. Konsulenterne delte ud af deres erfaring og viden om behandling af misbrug. Majse Skovgaard synes, det var godt at blive skarpere på sin rolle som nøgleperson.

- Jeg har været nøgleperson i otte år og har i perioden hjulpet en del kollegaer med stort og småt. Jeg synes, det er en vigtig rolle, men også en rolle, som er spændende. Det er vigtigt, at vi passer på hinanden som kollegaer, og hver gang jeg kan gøre en forskel for en kollega, så gør det også en verden til forskel for mig, siger Majse Skovgaard, som til dagligt arbejder på slagteriet i Ringsted.



Gode erfaringer med nøglepersoner
Horsens Kommune er en af de mange kommuner, som har samarbejdet med Danish Crowns arbejdspladser. Rusmiddelkonsulenterne fra Horsens fortalte, at de har haft mange gode forløb med Danish Crown, og at de har gode muligheder for at hjælpe, når den første kontakt sker via arbejdspladsen.

- Vi oplever, at nøglepersonerne har en vigtig rolle i at være en støtte for kollegaen. Nøglepersonen er et uundværligt bindeled til arbejdspladsen, ligesom de hjælper med det praktiske omkring sådan et forløb. Vi kan kun opfordre alle i Danish Crown til at være stolte over disse nøglepersoner, siger Janus Casper Garly fra Horsens kommune.

Planen er at gentage seminarerne for nøglepersonerne for hele tiden at kvalificere nøglepersonerne bedst muligt til deres rolle.

- Vi vil fra HR i Danish Crown gerne rette en stor anerkendelse til de kollegaer, som frivilligt påtager sig rollen som nøgleperson. Vi vil samtidig opfordre alle medarbejdere, som har udfordringer med misbrug, til at være åben omkring det overfor en nøgleperson og/eller nærmeste leder. Som virksomhed kan vi ikke selv behandle medarbejdere, men vi tager vores rolle meget alvorligt og hjælper medarbejderne videre til de rette ressourcer, der kan hjælpe. Udfordringer med misbrug kan ramme os alle, og derfor fortjener alle også professionel hjælp, hvis man ønsker det, siger Andreas Friis, senior vice president i Group HR.

Hvis du vil vide, hvem der er nøgleperson på din fabrik, kan du kontakte din leder/fabrikschef eller spørge på mailen: GIFFE@danishcrown.com eller LAUBE@danishcrown.com. ●

Slagterelever fortæller stolt om deres håndværk

Medarbejdere i Danish Crown kan få udbygget deres viden om og kompetencer i sociale medier, og hvordan man formidler budskaber på det interne kursusprogram Crownies. For nyligt var det en flok slagterelever, der var på workshop.

Gennem egne profiler på de sociale medier er Danish Crown-medarbejdere med til at sprede gode historier om Danish Crown og øge omverdenens kendskab til koncernen via Crownies-projektet. Siden projektets start er der blevet uddannet cirka 150 Crownies.

- I dag lytter man i høj grad til dem, der ligner én selv. Derfor er det oplagt, at medarbejderne udvider deres kompetencer på de sociale medier, så de kan fortælle om, hvad de oplever i deres hverdag – også på jobbet, hvis de har lyst til det, siger Pia Paulsen, der er head of social media og ansvarlig for Crownies-programmet i Danish Crown.

Og det samme gælder for koncernens dygtige slagterelever. Senest var Danish Crowns lærlinge-ambassadørkorps på Crownies-workshop. For Group HR er elevernes vilje til at dele en stor hjælp.

- Det er vigtigt, at vi får tiltrukket nye, dygtige unge mennesker, som har lyst til at bruge deres hænder og lære et fantastisk håndværk. Derfor er vi utrolig glade for, at vi allerede har så mange dygtige slagterelever, som er villige til at fortælle om deres dagligdag og slagterfaget på de sociale medier. Det er en stor hjælp i vores arbejde med at rekruttere nye slagterelever, siger Ditte Salhøj, der er manager i Group HR.

Spørger man de elever, der deltog, så gav workshoppen rigtig god mening for dem.

- Lærlingeambassadørdagen er lige mig, jeg synes, det er så sjovt – Jeg kunne sagtens bruge at blive klogere på sociale medier. At være med til lærlingeambassadørdagen giver mig også et større formål i

Danish Crowns lærlinge-ambassadørkorps blev klogere på de sociale medier til Crownies-workshop.



mit daglige arbejde, fortæller Sofie, der er slagterlærling i Ringsted.

Thomas Lau fra slagteriet i Horsens havde også fine ord med på vejen:

- Det føles næsten som at blive valgt til direktør for en dag. Man skal møde senere, ud på hovedkontoret, og man får god mad. Man er valgt ind til noget som rent faktisk understøtter det ansvar, man har følt i sin elevtid. Det er virkelig et skulderklap. Det er en fed mulighed, hvor man får lov til at spille videre på det engagement, man i forvejen har for slagterfaget, siger Thomas Lau.

Du behøver ikke at være slagterelev for at blive Crownie – faktisk er det en mulighed for alle danske medarbejdere. Hvis det lyder som noget for dig, så kan du herunder læse mere om Crownies-workshops. Hvis du har lyst til at være med eller vil vide mere, så send en mail til Pia Paulsen på pipau@danishcrown.com. ●

Kort om formen:

- Man skal på to workshops á ca. fem timer
- Her lærer du en masse om sociale medier; hvad er godt indhold, hvordan laver man et godt opslag, hvordan tager man et godt billede, hvad kan de forskellige platforme og meget mere
- Workshops afholdes fysisk, når det er muligt
- Efter workshops'ene fortsætter Crownies på egen hånd, men med løbende sparring fra Pia Paulsen i en lukket Facebook-gruppe
- I Facebookgruppen har deltagerne desuden mulighed for at give hinanden tips, inspiration, gode råd og lignende
- Alle har mulighed for at blive Crownies - uanset om man sidder på kontor eller arbejder i produktionen – du skal blot have lyst til at udvide dine kompetencer inden for de sociale medier.

Her er de medarbejdervalgte til Danish Crowns repræsentantskab

Medarbejdervalgene til repræsentantskabet er nu overstået. Herunder kan du se, hvem der er valgt på de forskellige lokationer. Valgperioden gælder for de næste fire år.



Afdeling	Timelønnede	Suppleant	Funktionærer
Blans	Brian Vestergaard	Rasmus Juhl	Funktionærer (to) hovedkontoradresser:
Herning	Kurt Høj	Jan Hansen	Kim Tovgaard
Horsens	Morten S. Grau	Per Fisker	Sabrina Nissen Sagoo
Ringsted	Anette Andrea Olsen	Tommy Jakobsen	Suppleanter (to) hovedkontoradresser:
Rønne	Thomas L. W. Hansen	Hans-Henning Henriksen	Dennis Pedersen
Skærbæk	Karl Ove Hansen	Carl Hansen	Funktionær (en) BEEF slagterier:
Sæby	Henning Sørensen	Kristian Pedersen	Lene Neelausen
Aalborg (Forædling)	Michael Jensen	Kenneth Torp Jokumsen	Suppleant (en) BEEF slagterier:
Vejle	Henrik Redmond	-	Dennis Gaardsted
Kolding	David Hornshøj Doe	-	Funktionærer (to) GRISE slagterier:
Esbjerg	Malene E. Andersen	Lars Henningsen	Michael Nygaard Jespersen
Åbenrå	Jesper Stjerne	-	Karoline Mathilde Vinther Hansen
Svenstrup	Tina Brunsgaard	Karina Høgh	Suppleanter (to) GRISE slagterier:
Thorning	Lotte Moesgaard Christensen	Ulla Pia Matthiesen	Per Roer Hansen
Beef			Peter Jørgensen
Holsted	Villy Petersen	-	Funktionær (en) FORÆDLINGSFABRIKKER:
Sdr. Felding	Lene Skeldal Eskesen	-	Mogens Birch
Aalborg (Beef)	Tom Rodkjær	Kasper Kjer	Suppleant (en) FORÆDLINGSFABRIKKER:
Vester Skerninge	Morten Rasmussen	-	Johnny Juul

Landsformanden for Kristendemokraterne Isabella Arendt besøgte torsdag slagteriet i Horsens. Her hørte hun blandt andet om Danish Crowns rejse fra slagteri til bæredygtig fødevarer virksomhed.

Isabella Arendt besøgte Horsens

Tekst: Bjarke Kamstrup
Foto: Claus Petersen

Under folketingsvalget i 2019 blev Kristendemokraternes Isabella Arendt døbt "Vikaren fra Himlen", da hun med minutters varsel blev hasteindkaldt som fungerende formand. Siden er hun blevet valgt, og genvalgt, som Kristendemokraternes formand, og torsdag besøgte den 28-årige partileder slagteriet i Horsens for at tale om arbejdskraft og bæredygtighed.

Bestyrelsesformand Erik Bredholt var vært, og sammen med fabrikschef Jesper Frandsen og public affairs manager Bjarke Kamstrup fortalte han om Danish Crown, bæredygtighed og den nye strategi "Feeding the Future".

- Det er dejligt at mærke, at bæredygtighed og gode arbejdsvilkår gennemstrømmer strategien. Det er helt afgørende for

at nå Parisaftalens mål, at alle påtager sig et ansvar. Som en stor virksomhed har Danish Crown også et tilsvarende stort ansvar. Den grønne omstilling skal ikke ske over en nat, men hen over mange små skridt og grønne beslutninger, siger Isabella Arendt.

Partiformanden fik blandt andet et indblik i Danish Crowns nye model for livscyklusvurderinger (LCA), der skal gøre det muligt at beregne klimaaftryk ned på det enkelte produkt. Modellen skal ikke blot sikre en mere bæredygtig fremtid for Danish Crown, men forhåbentlig vise vejen mod en mere bæredygtig fremtid for hele den globale fødevarer sektor. Danish Crown er blandt de første globale kødproducenter i verden, der præsenterer en så detaljeret og datatung LCA-model.

Isabella Arendt og Kristendemokraterne lykkedes ikke med at komme over spærregænsen til Folketingsvalget i

2019. Men siden er folketingsmedlem Jens Rohde skiftet fra Radikale Venstre til Kristendemokraterne, og man har dermed fået et mandat i Folketinget og sidder med til forhandlinger om blandt andet landbrugsaftalen og den kommende finanslov.

- Det er afgørende, at vi holder fast i den gode, demokratiske dialog, hvor vi hele tiden taler med hinanden mellem landbrug, virksomhed og politikere, så vi følges ad og ikke kobler hinanden af. Det var en fornøjelse at kigge forbi og jeg ser frem til fortsat god dialog langs den grønne rejse, som strategien lægger foran Danish Crown de næste år frem, siger Isabella Arendt. ●

Isabella Arendt var glad for at høre, at bæredygtighed gennemstrømmer den nye koncernstrategi.



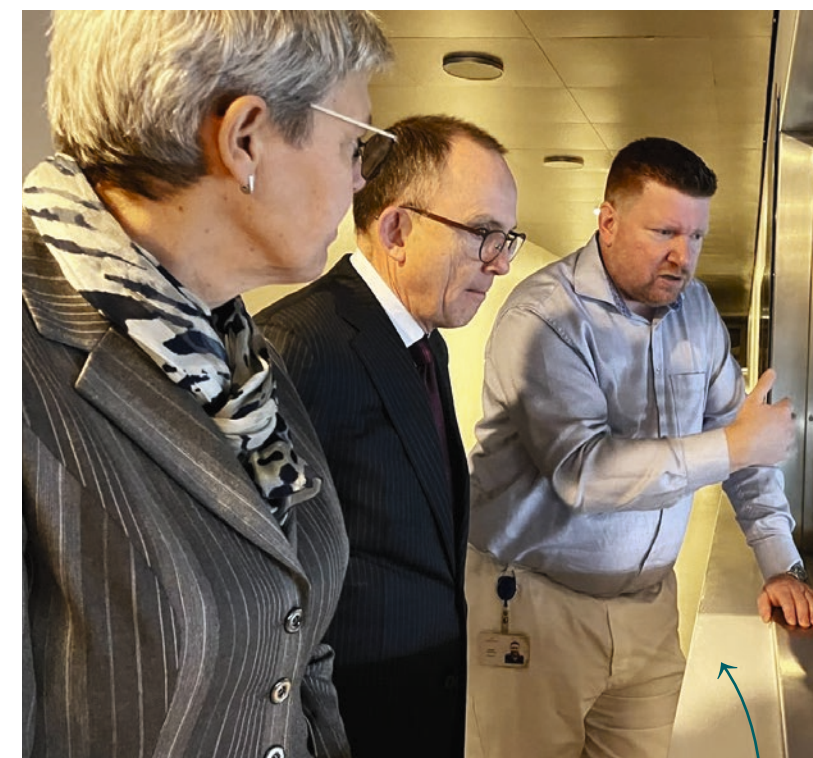
Tekst og foto: Bjarke Kamstrup

Hollands ambassadør: Danish Crown har faste mål og handlinger

Hollands ambassadør i Danmark Rob Zaagman har massivt fokus på klima og bæredygtighed. Derfor besøgte han onsdag d. 17. november slagteriet i Horsens.

Danish Crowns fokus på bæredygtighed tiltrak sig international opmærksomhed onsdag den 17. november Hollands ambassadør i Danmark Rob Zaagman havde efterspurgt et møde for at høre mere om arbejdet, og derfor fik han en rundvisning på Danish Crowns slagteri i Horsens.

Danish Crowns formand Erik Bredholt, fabrikschef Jesper Frandsen og Morten Pedersen, Senior Director for Sustainability var værter, og helt som ventet var det virksomhedens fokus på bæredygtighed, der havde ambassadørens interesse.



“
Det var godt at høre om Danish Crowns faste mål og handlinger med hensyn til bæredygtighed, dyrevelfærd og medarbejdernes sundhed og sikkerhed.
”

Rob Zaagman, Hollands ambassadør i Danmark.

Danish Crowns målsætning for 2030 er at halvere klimapåvirkningen fra kødproduktionen med 50 pct. Ultimativt har virksomheden en vision om en fuldstændig klimaneutral kødproduktion i år 2050.

100 pct. af Danish Crowns landmænd i Danmark er en del af Danish Crowns bæredygtighedsprogram "Klimavejen". Landmændene går blandt andet Klimavejen ved at investere i LED belysning og energibesparende ventilatorer i staldene, ved at øge den i forvejen høje andel af lokalt produceret foder og ved

at ekspedere gylle hurtigere til biogasanlæg, så man reducerer udledningen af metangas.

- Vores besøg på Danish Crown i Horsens var meget informativt og nyttigt. Erik Bredholt, Morten Pedersen og Jesper Frandsen var meget imødekommende og transparente, både i deres oplæg og under rundvisningen på slagteriets faciliteter. Det var godt at høre om Danish Crowns faste mål og handlinger med hensyn til bæredygtighed, dyrevelfærd og medarbejdernes sundhed og sikkerhed. Tak for dette og for den varme velkomst, siger Rob Zaagman.

Besøget fra den hollandske ambassadør og andre nøglepersoner er en del af Danish Crown målrettede arbejde med at styrke dialogen med omverdenen. ●

Fabrikschefen i Horsens, Jesper Frandsen, var med til at vise ambassadøren rundt på slagteriet.

Anette trak sig tilbage med et 50-års jubilæum og en fortjenstmedalje i bagagen

Den 1. august havde Anette Rasmussen 50-års jubilæum i Danish Crown, inden hun gik på pension i udgangen af august. Den 26. november modtog hun sin fortjenstmedalje fra dronningen for sine mange års tjeneste i Danish Crown, hvor hun har set branchen gennemgå en enorm udvikling.

Et halvt århundrede. Så længe har Anette Rasmussen arbejdet i Danish Crown, da hun 1. august i år havde 50-års jubilæum. I udgangen af august trak hun sig så tilbage på pension, men fredag den 26. november var hun tilbage på slagteriet i Ringsted, hvor hun har arbejdet lige siden, det blev åbnet i 1975. Her modtog hun dronningens fortjenstmedalje for de mange års tro tjeneste.

- Tiden går jo, og den går stærkt, siger Anette Rasmussen og tilføjer:

- Jeg startede i lære som kontorassistent på slagteriet FSA i Køge i 1971, og da man lukkede det slagteri for at bygge slagteriet i Ringsted, skiftede jeg og mange andre dertil. De første mange år arbejdede jeg med ekspeditionen, inden det flyttede til Kolding for 5-6 år siden, hvorefter jeg har arbejdet i distributionen og i butikken i Ringsted, fortæller Anette Rasmussen.

Stor udvikling

Da Anette Rasmussen i 1971 startede i lære i Køge, var der kreaturmarked en gang om ugen, hvor opkøbere kom for at handle. Kreaturhandlerne kom trækkende med køer, som Anette Rasmussen skulle forbi for at komme på kontoret.



Jeg har alle dage været glad for at arbejde, men det er da også dejligt at kunne trække sig tilbage og få tid til andre ting.



Anette Rasmussen.

Da slagteriet i Ringsted åbnede, var det Nordeuropas største griseslagteri, og det var med det nyeste udstyr, man kunne få fingrene i.

- Af og til kunne man godt føle sig som en abe i et bur, fordi der simpelthen kom så mange gæster fra nær og fjern for at se slagteriet med egne øjne. Vi var for eksempel de første med digitale vægte. At være en del af den hastige udvikling fra kuglepen til avancerede edb-systemer, tror jeg også er en af grundene til, at man bliver hængende, siger Anette Rasmussen.

Selvom Anette Rasmussen ikke har lagt de store planer for, hvad pensionisttilværelsen skal gå med, så er hun ikke i tvivl om, at tiden nok skal gå i samme tempo, som den gjorde på arbejdsmarkedet.

- Jeg har alle dage været glad for at arbejde, men det er da også dejligt at kunne trække sig tilbage og få tid til andre ting. Jeg vil gerne bruge tiden på at være endnu mere kreativ og fordybe mig i mit håndarbejde, og så er det da heller ikke så skidt, at man nu selv kan afgøre, hvornår man vil ud af sengen om morgenen, slutter Anette Rasmussen. ●

Anette Rasmussen startede i lære på FSA slagteriet i Køge i 1971 som kontorassistent.



Jubilæum: Kollegernes sikkerhed ligger hos Lars Erik

I 45 år har Lars Erik Kristensen haft sin dagligdag på kreaturslagteri. Først i Skjern og sidenhen Holsted. I dag er det dog ikke kniven og kreaturet, der fylder, men kollegernes sikkerhed og velbefindende.

Tekst: Kristoffer Veggerby | Foto: Katrine Runge Sørensen

Pludselig stod den gamle, min far Hakon, i døren og råbte, at vi skulle til hovedkontoret i Herning og skrive under på en praktikaftale som kreaturslagter. Det blev så til læretid i Skjern fra 6. december 1976, mens mester konstaterede, at jeg da bare fortsatte på slagteriet efter endt læretid, og det har jeg aldrig fortrudt, fortæller Lars Erik Kristensen.

Arbejdslivet har siden læretiden på slagtegulvet i Skjern ændret karakter for den i dag 62-årige Lars Erik Kristensen. Efter 10 år blev han i 1986 valgt som sikkerhedsrepræsentant for slagtegangen i Skjern – og mens opgaven i starten lå udover det daglige virke som kreaturslagter, har det i dag fuld prioritet.



Det ligger mig meget på sinde, at opgaverne bliver løst forsvarligt og sikkert.



Lars Erik Kristensen.

- Jeg har jo været med siden Skjern var selvstændigt slagteri til rækken af fusioner, som sidenhen betød, at vi rykkede fra Skjern til Holsted. I starten i Skjern var jeg "kun" repræsentant for slagtegangen, men da først repræsentanten på skærestuen stoppede og sidenhen ham fra pakkeriet, overtog jeg deres opgaver. Da Holsted

skulle bygges gik jeg til den daværende fabrikschef og sagde, at jeg ville være med inde over arbejdsmiljøet i opstartsfasen. Både fordi det var spændende, men også fordi, det ligger mig meget på sinde at opgaverne bliver løst forsvarligt og sikkert. Ikke som dengang vi havde skraber (slagtebænke) på gulvet, og du stod foroverbøjet og slagtede hver dag, fortæller Lars Erik Kristensen.

For Lars Erik Kristensen er læretiden i Skjern og hverdagen i Holsted som nat og dag, når det kommer til det sikkerhedsmæssige. Og selvom kniven for længst er lagt på hylden, er det stadig den faglige stolthed, som fylder for Lars Erik Kristensen og hans fire kolleger i arbejdsmiljøgruppen.

- Jeg har jo gennem årene set, hvad der kan ske, når arbejdsmiljøet ikke er optimalt og man ikke registrerer tilløb til ulykker. Så jeg er temmelig imponeret af, at vi i en slagterivirksomhed som vores alligevel kan "nøjes" med 4 arbejdsulykker med fravær på hver lokation i seneste regnskabsår. Én ulykke er én for meget, men når man ser på det arbejde, vi udfører, er det tilfredsstillende. Det er dog vigtigt, at vi flytter de dygtige folk væk fra de tungeste

opgaver, som kan automatiseres, og de i stedet kan bruge kræfterne andre steder i slagteriet. Vi har mange bolde i luften omkring ting som støj og MSB (muskelskelet besvær), men ting tager tid og vi er et godt sted i Holsted, siger Lars Erik Kristensen og slutter:

- Jeg ved ikke, hvor længe jeg bliver ved, eller om det hedder 2, 3 eller 5 år. Jeg kan bare sige, at lige nu er jeg stolt af, hvor langt vi er kommet og det arbejde, der hver dag udføres i Holsted. ●

Lars Erik Kristensen blev valgt ind som sikkerhedsrepræsentant i 1986.



DAT-Schaub lancerer nyt udviklingsprogram

DAT-Schaub har lanceret sit helt nye talentprogram "NEXT". 12 medarbejdere fra ni forskellige lande deltager i det nye program.



Liliana Pereira er en af de to deltagere i DAT-Schaubs nye udviklingsprogram.

Forståelse af den bredere forretning

De 12 deltagere mødes igen hos datterselskaberne DIF Küpers i Tyskland til marts og ved DCW i USA til september.

- Det er meget dygtige og kompetente kolleger, og vi vil gerne give dem en bedre forståelse for den bredere forretning på tværs af virksomhederne i hele DAT-Schaub-koncernen. Vi ønsker at introducere den overordnede værdikæde grundigt, og vi håber, at de kan lære af hinanden på tværs af lande og virksomheder og dermed skabe et stærkt netværk på tværs af hele DAT-Schaub-koncernen, siger Henrik Vestergaard Andersen, Senior Director for HR, DAT-Schaub.

Deltagerne fik hjemmearbejde, de skulle færdiggøre inden næste modul. I opgaven skal de diskutere ledelsesprincipper i deres del af DAT-Schaub.

- Jeg har et meget stort ønske om at understøtte min forretningsenhed for at få mere effektivitet og mere kvalitet i produktionen, såvel som i det endelige produkt. Jeg tror på "people power", forbindelsen, praktikanten, udviklingen af teamet og færdighederne er meget vigtige for at gøre os stærkere, dygtigere og støtte os til at få bedre og mere konsistente resultater, siger Lilliana Pereira. ●

Udover Lilliana er der deltagere fra Tyskland, Brasilien, Chile, Frankrig, Danmark, Polen, USA og Spanien. Gruppen mødtes for første gang i november i København. I fire dage lyttede de til oplæg fra blandt andre Jais Valeur, CEO i Danish Crown, Jan Roelsgaard, CEO i DAT-Schaub og fra de fire produktlinjechefer i DAT-Schaub. I et væld af workshops gav deltagerne deres feedback om Danish Crowns Feeding the future-strategi, og de prøvede endda at være administrerende direktør for DAT-Schaub i et par timer.

- Det var en glædelig overraskelse at opdage virkeligheden hos mine kolleger, som meget ofte har de samme vanskeligheder som jeg. NEXT giver os muligheden for at dele erfaringer, spørgsmål og realiteter med mennesker, siger Lilliana Pereira.

Liliana Pereira er assistant production manager på DAT-Schaubs fabrik i Porto i Portugal, og hun er en af 12 deltagere i DAT-Schaubs nye NEXT Development Program. Programmet er et udviklingsprogram, hvor dygtige kolleger fra virksomheder inden for DAT-Schaub-gruppen mødes, taler, diskuterer og deler tanker og indsigter om, hvordan alle som gruppe kan fortsætte med at udvikle DAT-Schaub som en førende virksomhed i den globale tarmindustri.

- Jeg håber at lære organisationen, teamet, kollegerne og de arbejdsgange, der er tværgående for hele organisationen, bedre at kende. Derudover håber jeg at blive klogere på erfaringerne, udfordringerne og virkeligheden i de andre forretningsenheder, ligesom jeg også vil lære ideerne, løsningerne og målene at kende, siger Lilliana Pereira.

Danish Crown bliver eneejer af In Foods Aps

Danish Crown overtager tidligere end forventet det fulde ejerskab af In Foods Aps. Det sker, efter en af grundlæggerne er blevet ramt af alvorlig sygdom.

Tekst: Jens Hansen

Det er cirka et år siden Danish Crown blev medejer af In Foods Aps i Låsby ved Silkeborg og kun halvandet år siden In Foods blev grundlagt. Derfor var det langt fra planen, at Danish Crown allerede nu skulle være eneejer af virksomheden.

Vi vil følge de planer, der allerede er lagt for virksomheden, og forventer at skulle tilføre In Foods yderligere ressourcer.

Preben Sunke, Group COO i Danish Crown.

- Den ene af virksomhedens grundlæggere er blevet ramt af alvorlig sygdom og har derfor ønsket at afhænde sin ejerandel. På den baggrund er den samlede ejerkreds enige om, at det vil tjene virksomheden og medarbejderne bedst, at Danish Crown overtager det fulde ejerskab, siger Preben Sunke, Group COO i Danish Crown.

In Foods Aps er en forædlingsvirksomhed specialiseret i at fremstille frikadeller, kødboller, burgerbøffer og sous vide-produkter til kunder i foodservice-segmentet.

Fabrikken i Låsby er nyopført og består af 3000 kvadratmeter indrettet til fødevarerproduktion og faciliteter til administration og omklædning på 500 kvadratmeter.

- Virksomheden er fortsat i sin opstart, men har allerede solgt de første produkter ind til toneangivende europæiske kunder indenfor foodservice. Vi vil følge de planer, der allerede er lagt for virksomheden og forventer at skulle tilføre In Foods yderligere ressourcer indenfor ledelse og produktudvikling indenfor kort tid, siger Preben Sunke.

Overtagelsen sker med virkning fra den 1. december 2021. ●



In Foods Aps er specialiseret i at fremstille produkter som eksempelvis frikadeller.

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!

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

A - Let

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

B - Svær

Bøffer fra Danish Crown høster international hæder

Danish Crown er blevet præmieret med 17 guldmedaljer ved årets World Steak Challenge i Dublin.

Danish Crown Beef kan bryste sig af at producere nogle af verdens bedste bøffer. Det er konklusionen efter afviklingen af dette års World Steak Challenge 2021 i Dublin i Irland.

I alt høstede Danish Crown 17 guldmedaljer fordelt over steaks af mørbrade, ribeye og sirloin.

Konkurrencen er blevet afholdt årligt siden 2015 med det formål at udpege de bedste producenter og produkter, som inddeles i kategorierne guld, sølv og bronze. Siden starten for seks år siden har dommerpanelet, som består af slagtere, madanmeldere og journalister, industri-fagfolk og kødforskere, bedømt mere end 1000 bøffer.

I år talte deltagerfeltet producenter fra 20 lande, hvor Danish Crown med 17 guldmedaljer altså placerer sig i den sjove ende af feltet.

- Vi har altid vidst, at vi producerer noget af verdens bedste kød her i Danmark, hvilket vi også gerne slår på tromme for. Men nu har vores arbejde også fået international anerkendelse – og en jurys ord for, at det rent faktisk forholder sig sådan. Det siger noget om det generelle niveau i vores produktion, at danske produkter over en kam bedømmes så flot, som det



er tilfældet i år. Du opnår ikke så højt et topniveau uden at have et – i forvejen – højt bundniveau, siger Finn Klostermann, CEO for Danish Crown Beef. ●

Dommerpanelet ved konkurrencen bestod af slagtere, madanmeldere, journalister, industri-fagfolk og kødforskere.

Pausekroge

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 29.

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

Løsning A

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

Løsning B

Jubilarerer

3. december 2021 - 25. januar 2022

Danish Crown

Blans

5. januar
35 års jubilæum
Mogens Rønnov
Pakkeri

14. januar

35 års jubilæum
Marianne Sølbeck
Opskæring Aften

Horsens

16. december
25 års jubilæum
Jesper Schelle
Opskæring

8. januar

35 års jubilæum
Jørn Sørensen
Slagtegang

9. januar

35 års jubilæum
Frank Yves
Lundgren
Opskæring

Randers

1. januar
30 års jubilæum
Bo Renneberg
Hansen
Teknisk afd.

1. januar

30 års jubilæum
Jørgen-Ole
Bejlegaard Jensen
ROW

1. januar

25 års jubilæum
Dorthe Gyllensten
Christiansen
OP-Logistik

2. januar

35 års jubilæum
Kirsten E. Spens
Bødker
Finans Controlling

15. januar

30 års jubilæum
Claus Just
Group Risk

Ringsted

9. december
25 års jubilæum
Christian
Rasmussen
Salt og Røg

9. december

25 års jubilæum
John Schwartz
Skærestue 1 dag

4. januar

40 års jubilæum
Eskild Rohwedder
Skærestue 3

12. januar

25 års jubilæum
Luc Lam
Slagtegang

12. januar

35 års jubilæum
Kim Henrik Hald
Slagtegang

Svenstrup

5. januar
35 års jubilæum
Allan Glintborg
PM Pølser

25. januar

40 års jubilæum
Ole Bach Hanssen
Operation FIN

Sæby

2. januar
30 års jubilæum
Per Peter Hansen
Kam Afd.

13. januar

40 års jubilæum
John Simonsen
Brystflæsk afd.

Vejele Nord

8. december
35 års jubilæum
Henrik Redmond
Tillidsmand

Aalborg

5. december
25 års jubilæum
Jan Welander
Andersen
Slagtegang

1. januar

35 års jubilæum
Bruno Ankjær
Pedersen
Læssehold

5. januar

35 års jubilæum
Michael L. Nielsen
Slagtegang

5. januar

25 års jubilæum
Erik Jensen
Pakkeri Aften

6. januar

25 års jubilæum
Per Søgaard
Pedersen
Slagtegang

Holsted

6. december
45 års jubilæum
Lars Erik
Kristensen
Arbejdsmiljø
Repræsentant

5. januar

35 års jubilæum
Johannes Alfred
Olesen
Nedskæring

5. januar

35 års jubilæum
Villy Petersen
Tillidsmand

23. januar

30 års jubilæum
Peter Ebsen
Nedskæring

Dat-Schaub

Esbjerg

6. januar
30 års jubilæum
Peer Grigel

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
Fabriktdirektør,
Danish Crown
Pork
Blans og
Skærbæk



Henrik Rafn
Tarmrener,
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

Vi kommer ikke sovende til succes

De fleste af os er vant til at møde ind på arbejde om morgenen, lave dagens arbejde og gå hjem igen om eftermiddagen. Hver morgen er der rent, og der er klar til at gå i gang med dagens slagtinger eller dagens produktion. Det er der dog kun, fordi vores kolleger har været på arbejde om natten for enten at producere, vedligeholde eller gøre rent.

I dette nummer af Krogen kan man læse om flere af de medarbejdere i Danish Crown, der går på arbejde, når vi andre går i seng. Du kan bl.a. læse om Birgitte, Henning, Kent, Theresa og Mark, som alle arbejder om natten med forskellige opgaver, som hver for sig er vigtige bidrag til vores samlede forretning.

På fabrikkerne har vi kolleger, der smører og reparerer vores maskiner og systemer om natten. Og mange steder vælger man også at gøre rent om natten, så tiden udnyttes bedst muligt om dagen og aftenen. Både vedligehold og rengøring er afgørende og vigtige led i vores fødevarer- og forsyningsikkerhed.

Hos Scan-Hide på Syd-Fyn tager processerne med huderne så lang tid, at de er nødt til at tage alle døgnets timer i brug. Ligesom at huderne fra kreaturerne skal behandles hurtigt, efter at dyrene er slagtet. På fabrikken i Aabenraa har man vendt dag og nat på hovedet, fordi erfaringen er, at produktionen kører bedre om natten end om aftenen.

Vi har vagter til IT-udfordringer, vagter på tilkald til for eksempel tryklufften, og vagter, der hjælper, når forsyningen svigter. Alle er til rådighed uden for normal arbejdstid, så vi kan holde vores produktion kørende og overholde planlægningen.

Det er helt afgørende, at vi har kolleger, der arbejder om natten. Det betyder, at vi altid kan begynde eller fortsætte produktionen tidlig morgen. Det handler både om effektivitet og udnyttelse af kapacitet, og det handler om, at kunder efterspørger helt friske varer i detailbutikkerne om morgenen.

I Danish Crown er vi stolte af vores leveringsikkerhed. Vores kunder kan stole på os og stole på, at de får varer til tiden. Men det kan kun lade sig gøre, fordi vi har kolleger, der står op, når vi andre går i seng.

Stor tak til jer alle, der i julemåneden knokler dag, aften, nat og weekend for at nå de mange leveringer. Når I går hjem fra arbejde, kan I tænke på, at I har gjort en afgørende forskel for vores virksomhed og vores kunder.

Søren F. Eriksen, EVP for Operations i Danish Crown. ●

“

I Danish Crown er vi stolte af vores leveringsikkerhed. Vores kunder kan stole på os og stole på, at de får varer til tiden.

”

Søren F. Eriksen, EVP for Operations i Danish Crown.

