

Krógen



For Brian og Bjarne er det ikke en udfordring at være døv

s. 26-27



Stærkt efterårssortiment af fersk gris i detailhandlen

Salget af eksisterende og nye produkter af fersk gris er kommet godt fra start.

s. 20-21

Alle 12 lærlinge fra Sæby har ny læreplads: 11 af dem i Danish Crown

Det var en prioritet at hjælpe de 12 lærlinge i Sæby godt videre efter lukningen, og den indsats har været en succes.

s. 6-7

Indhold

160 funktionærstillinger nedlagt: Opsigelser er udleveret

Effektiviseringsplanen Horizon har resulteret i en nedlæggelse af 160 funktionærstillinger, heraf knap 70 i Danmark.

4-5



Kenneth og Miriam har taget turen fra Sæby til Aalborg

Efter lukningen af slagteriet i Sæby har i alt otte medarbejdere fået arbejde hos Danish Crown Beefs kreaturslagteri i Aalborg.

8-9



Portræt af Brian Vestergaard

Brian Vestergaard begyndte som slagter for mere end 30 år siden. De seneste syv år har han været formand for tillidsmandskollegiet i Danish Crown.

22-23



Danish Crown på skole-skemaet hos FGU Herning

Undervisningsmateriale om slagteri-branchen og en uge med fokus på Danish Crown skal få flere unge til at starte i lære som slagter.

28-29



Alle 12 Sæby-lærlinge har ny lære-plads: 11 af dem i Danish Crown

Det var en prioritet for Danish Crown at hjælpe Sæby-lærlingene godt videre, og den indsats har været en succes.

6-7



Udenlandske medarbejdere tilbydes danskundervisning i arbejdstiden

Det første hold er allerede i fuld gang på slagteriet i Horsens som en del af initiativet, der bakkes op af Fødeveareforbundet NNF.

12-13



For Brian og Bjarne er det ikke en udfordring at være døv

På slagteriet i Horsens er der fire døve kollegaer, men det sætter hverken en stopper for arbejdet eller det kollegiale sammenhold.

26-27



Det er nu vi skal være knivskarpe på, hvad vi prioriterer

Vi skal udnytte, at vi i Danish Crown er et stærkt team, der står sammen i tykt og tyndt.

32



Krogen

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

Udgiver

Danish Crown
Danish Crown Vej 1, Randers SØ

Redaktion

Martin Christensen (redaktør),
Daniel W. Pedersen (journalist)
og Astrid Gade Nielsen
(ansvarshavende)

Redaktionen er afsluttet

Den 3. november 2023

Oplag

2.000 eksemplarer

Layout

Global Design,
Danish Crown

Tryk

Bording Danmark

Forsidefotos

Stort: Martin Christensen
Lille: Danish Crown



Ny fabrikschef til Blans er fundet

Søren B. Jensen bliver ny fabrikschef på slagteriet i Blans. Han kommer fra en stilling som afdelingsleder i kvalitetsafdelingen og var indtil for få måneder siden driftsleder på slagteriet i Sæby. Han tiltræder stillingen den 1. december.

Det er en medarbejder med indgående kendskab til Danish Crown koncernen, der den 1. december tiltræder som fabrikschef i Blans. Han er i sin tid udlært slagter på slagteriet i Aars og har gennem mere end to årtier haft lederstillinger på flere slagterier i Danmark, og så var han med på det hold, der var i Storbritannien for at vende udviklingen i Tulip Ltd.

- Søren har udviklet sig som leder under sit ophold i England, og da han vendte tilbage til Sæby, hvor jeg havde mulighed for at følge ham helt tæt. En af hans store styrker er, at han har erfaring som leder fra nærmest alle områder af et slagteri, og så får han hele tiden idéer til nye og bedre måder at gøre tingene på, hvilket vi virkelig får brug for i jagten på at løfte driften af vores slagterier i de kommende år, siger Jesper Sørensen, der er produktionsdirektør fra Fresh-fabrikkerne i BU Danish Crown.

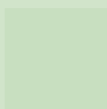
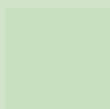
Efter lukningen af slagteriet i Sæby har Søren B. Jensen de seneste måneder været ansat i kvalitetsafdelingen i Randers. Det har styrket hans netværk yderligere og givet ham indsigt og forståelse i det arbejde, der foregår på koncernens hovedkontor.

- Søren er først og fremmest en dygtig leder, der evner at få sine medarbejdere med sig og har øje for, hvad der er det rigtige at gøre i både medvind og modvind. Jeg er sikker på, at han er et godt match til Blans som person, for han har både humor og



en praktisk tilgang til at løse problemer. Sidst men ikke mindst forstår han værdien af at løse opgaven i fællesskab og gennem samarbejde, så han er på alle måder et stærkt valg og den rigtige fabrikschef til slagteriet i Blans, lyder det fra Jesper Sørensen.

Carsten Ole Hansen, der har været konstitueret som fabrikschef i Blans, vender nu tilbage til slagteriet i Herning som fabrikschef, men han forbliver ansvarlig for so-slagteriet i Skærbæk. ●



Den 26. oktober fortalte Tim Ørting Jørgensen mere om Horizonplanen på et Townhall-møde.



Tekst: Line Berg-Stærk | Foto: Aske Gott Sørensen

160 funktionærstillinger er nedlagt: Opsigelser er udleveret

Som en reaktion på en udfordret konkurrenceevne annoncerede Danish Crown i midten af august effektiviseringsplanen Horizon. Et af planens hovedtræk var en forenkling af organisationen i BU Danish Crown. Det har resulteret i en nedlæggelse af 160 funktionærstillinger.

I midten af august nikkede bestyrelsen i Danish Crown til transformationsplanen Horizon, der skal sikre et løft i koncernens indtjening på minimum 1,5 mia. kr. inden for to år.

Et af planens hovedtræk var en forenkling af organisationen i BU Danish Crown, og det har resulteret i en nedlæggelse af 160 funktionærstillinger. I Danmark endte det med knap 70 nedlagte stillinger, som er blevet gennemført. Det er fordelt på 10 lokaliteter, størstedelen på hovedkontoret i Randers.

På de udenlandske kontorer og fabrikker er processen med at nedlægge de resterende funktionærstillinger stadig i gang.

Siden 1. januar i år er der nedlagt mere end 300 funktionærstillinger og 1200 stillinger i produktionen i BU Danish Crown. Det er sket gennem organisationstilpasningen i februar, lukningen af fabrikkerne i Boizenburg og Sæby i foråret samt seneste tilpasning her i oktober.

- Det er altid trist at sige farvel til så mange gode kollegaer, men det er nødvendigt, at vi forenkler vores organisation og nedbringer vores omkostninger til administration og support betragteligt, siger Tim Ørting Jørgensen, der er koncerndirektør med ansvar for BU Danish Crown.

Denne topgennemførte tilpasningen forventes at reducere omkostningerne med godt 100 mio. kr. i det første regnskabsår. ●

Ledelsen svarer på spørgsmål om Horizon



1 Kan I være mere konkrete på, hvad Horizon-planen indeholder?

Horizon skal sætte turbo på den transformationsplan, der skal sikre en run rate forbedring på minimum 1,5 mia. kr. inden for to år.

Planen er dynamisk, men nogle af hovedpunkterne er (ikke udtømmende liste):

Tilpasning og forbedring

- Turnaround i Essen
- Øge volumen på fabrikken i Haarlem
- Kapacitetsforbedringer på danske slagterier og forædlingsfabrikker
- Harmonisering af administration og supportfunktioner
- Organisationstilpasninger i februar og oktober 2023

Investering og udvikling

- Baconfabrik i Rochdale i UK
- Forædlingsfabrik i Pinghu i Kina
- Mere volumen på forædlede produkter
- Projekt Pioneer (ny køleteknologi til eksport af fersk kød)
- Projekt Nirvana (biogas)
- Forbedrede systemer og processer

2 Hvad kommer der til at ske i produktionen?

Vi kommer til at se på, hvordan vi kan udnytte kapaciteten mere effektivt på tværs af slagterier og fabrikker. Samtidig vil vi kigge på forbedringer i forhold til planlægning, kompleksitet og medarbejdertrivsel.

Planerne vil løbende blive kommunikeret efterhånden, som de bliver mere håndfaste.

3 Hvad kommer med planerne for bygningerne i Vejen?

Vi har sat planerne omkring Vejen i bero for nu og har i stedet fuld fokus på at lykkes med vores nøgleprojekter i den kommende tid – for eksempel bacon-fabrikken i Rochdale. Når vi er klar til at gå i gang med Vejen, vil vi selvfølgelig kommunikere det til organisationen.

4 Havde det ikke været bedre at tilpasse organisationen rigtigt første gang ved sammenlægningen af Foods og Pork for to år siden?

Det er ikke nogen hemmelighed, at vi ikke lykkedes med fusionen mellem Pork og Foods i første omgang. Vi var simpelthen ikke skarpe nok. Det retter vi op på nu og fjerner dobbeltfunktioner. Nogle af dem har dog først vist sig hen ad vejen, for transformation er en løbende proces.

Vi begynder at se, hvordan forenklingen allerede er ved at bidrage positivt til bundlinjen.

5 Hvorfor sker der ikke flere tilpasninger på hovedkontoret?

Hovedparten af de netop nedlagte 160 funktionærstillinger i BU Danish Crown var i Randers.

Der er ikke planer om afskedigelser blandt koncernfunktionerne, fordi supporten og koordinationen mellem alle selskaber vil være uændret. Men i år er der ligeledes nedlagt 33 stillinger her, så der bliver passet på omkostningerne alle steder.

6 Hvad mener I med samling af fabrikssupporten?

Vi samler funktioner og specialister i teams, så vi kan drive best practice på tværs af alle fabrikker. Det handler om at få mest ud af de ressourcer, vi har, udnytte ekspertviden og standardisere måden, vi arbejder på.

Finans, HR, Kvalitet, Forretningsudvikling og Supply Chain Excellence samles og arbejder ud fra samme standard. De kommer stadig til at være tæt knyttet til fabrikkerne og være tæt på dagligdagen og virkeligheden. Det skal styrke fagligheden.

Alle 12 lærlinge fra Sæby har ny læreplads: 11 af dem i Danish Crown

Da slagteriet i Sæby lukkede, var det en prioritet for Danish Crown, at de 12 lærlinge i Sæby skulle hjælpes godt videre. Indsatsen har været en succes, for 11 af dem er i dag ansat på andre lokationer i koncernen, mens en enkelt valgte en anden arbejdsplads. Mød nogle af lærlingene her.

Tilbage i april fik alle i Danish Crown beskeden om, at slagteriet i Sæby skulle lukke. Det betød, at mange hundrede kollegaer skulle finde et andet sted at arbejde. Heriblandt var der 12 lærlinge i form af slagterlærlinge og en enkelt automatikteknikerlærling og elektrikerlærling.

Helt fra start tog man et særligt hensyn til de 12 lærlinge om at få dem hjulpet hurtigt videre – allerhelst internt. Det har været en succes, for 11 er stadig i lære på en anden arbejdsplads i Danish Crown, mens en enkelt valgte en anden arbejdsplads.

- Som fabrikschef i Sæby var det meget vigtigt for mig, at lærlingene hurtigt skulle hjælpes videre ud af den usikre situation, og det var den øvrige ledelse enig i. Når Danish Crown vil være en læreplads, så har vi et særligt ansvar for, at lærlingene får det bedst mulige uddannelsesforløb. Også hvis lærepladsen lukker. Jeg er glad for, at alle er kommet godt videre, og at så mange fortsætter i Danish Crown, siger Jesper Sørensen, der nu er produktionsdirektør for Fresh-fabrikkerne i Danish Crown BU.

Fra grise til kreaturer, frikadeller og pølser

De 11 lærlinge, der fortsat er i Danish Crown, er blevet spredt ud på koncernens lokationer i Aalborg, Svenstrup, Horsens, Herning og Ringsted.

For nogle har det altså ikke været et spørgsmål om blot at arbejde med grise et andet sted. Tag for eksempel 28-årige Ablel Gebroy Semere. Kombinationen af lukningen af Sæby og en innovationsuge om forædlerspecialet, fik ham til at skifte spor og blive forædlerelev på pølsefabrikken i Svenstrup.

- Jeg er glad for, at jeg hørte om forædlerspecialet, fordi det er et område med mange forskellige fremtidsmuligheder. Så selvom

jeg er ked af, at jeg ikke kunne fortsætte i Sæby, så har situationen udviklet sig til at være en rigtig god vej at gå for mig, siger Ablel Gebroy Semere.

22-årige Noah Laulund Hansen fik også byttet grisene ud med kreaturer, da han valgte at fortsætte på kreaturslagteriet i Aalborg.

- Det er selvfølgelig noget andet at slagte kreaturer og kræver lidt tilpasning, men nu tager jeg så også kreaturspecialet på det 3. år, hvilket bliver meget spændende, siger 22-årige Noah Laulund Hansen.

En god proces i en usikker tid

Jacob Damkjer George er automatikteknikerlærling og skiftede til forædlingsfabrikken inde i Aalborg. Det endte med at blive en rigtig god løsning for Jacob, som nu kan tage cyklen på arbejde i stedet for bilen, ligesom han føler, at arbejdspladsen stadig er et sted, hvor hans læring bliver prioriteret og giver ham gode muligheder for at udvikle sig som automatiktekniker.

Elektrikerlærlingen Anders Bang Mogensen er blevet forflyttet til fabrikken i Svenstrup, som ellers ikke har tradition for at have elektrikerlærlinge. At de slog til og tilbød Anders en lærlingekontrakt, sætter for ham to streger under, hvordan Danish Crown har håndteret situationen.

- Det blev hurtigt gjort klart, at vi ville blive taget hånd om. Alligevel var man jo nervøs, for en ting er at have gode intentioner, noget andet er at føre det ud i livet. Den nervøsitet blev hurtigt gjort til skamme, for det var en rigtig god proces i en ellers usikker tid. Det er sådan en oplevelse, der gør, at man får lyst til at arbejde her i mange år og anbefale Danish Crown som arbejdsplads, siger Anders Bang Mogensen. ●



Ablel Gebroy Semere er glad for at være blevet forædlerelev i Svenstrup og vil gerne flytte til Aalborg for at komme tættere på arbejdspladsen.



Noah Laulund Hansen tager skiftet til det at være kreaturslagter som en udfordring og mulighed for at bygge ovenpå sin faglighed.



Jacob Damkjer George synes, det er spændende at være skiftet til en arbejdsplads med mange forskellige og andre maskiner, end der var i Søby.

Anders Bang Mogensen har kun roser til overs for, hvordan Danish Crown har håndteret situationen. Han er netop blevet en del af en kørselsordning med andre kollegaer fra Søby.



Hvor er de 12 lærlinge i dag?

1	Ablel Gebroy Semere	Svenstrup pølsefabrik – Forædlerlærling
2	Anders Bang Mogensen	Svenstrup pølsefabrik - Elektrikerlærling
3	Martin Bjerring Kristensen	Horsens slagteri - Slagterlærling
4	Abrahaley Yirgalem Gebrenigus	Horsens slagteri - Slagterlærling
5	Anton Christoffer Skramstad Nilsen	Aalborg – Forædlerlærling
6	Jacob Damkjer George	Aalborg forædlingsfabrik – Automatikteknikerlærling
7	Mikkel Albrecht	Herning slagteri – Slagterlærling
8	Noah Laulund Hansen	Aalborg slagteri – Slagterlærling
9	Shukuru Mudenge Muhizo	Aalborg slagteri – Slagterlærling
10	Steen Andreas Manstrup Spichiger	Ringsted slagteri – Slagterlærling
11	Mathias Dawda Sowe	Ringsted slagteri – Slagterlærling
12	Jonas Thomsen	Valgte at finde arbejde udenfor Danish Crown

Kenneth og Miriam har taget turen fra Sæby til Aalborg

Efter lukningen af slagteriet i Sæby har i alt otte medarbejdere fået arbejde hos Danish Crown Beefs kreaturslagteri i Aalborg. Skiftet er de glade for, og de roser kollegaerne for en god velkomst på Svanningevej.

Umiddelbart er der store forskelle i at arbejde med grise og kreaturer. Det har der også været på nogle områder for Kenneth Jensen og Miriam Lønstrup, der efter lukningen af slagteriet i Sæby har fået arbejde hos Danish Crown Beef og kreaturslagteriet i Aalborg. I alt har Danish Crown Beef i Aalborg fået seks medarbejdere fra slagteriet i Sæby og to lærlinge.

- Kollegaerne har været meget tålmodige og gode til at tage imod os fra første dag, så vi har følt os velkomne og som en del af fabriken. Det har været nemt at starte her, siger Miriam Lønstrup, mens Kenneth Jensen supplerer:

- Det har næsten været som at gå på arbejde i Sæby. Det er dejligt, at du bare kan gå i gang og arbejde fra dag et, fordi der er mange ting og opgaver, der er ens eller tæt på at være ens, siger han.

Ros til nye kollegaer

Miriam, som er uddannet tarmrenser, nåede 10 år i Sæby inden hendes ansættelse i pakkeriet i Aalborg. Derudover er hun pt. også i gang med en uddannelse inden for ledelse.

- Der er mange ting omkring kultur, jargon og arbejdsopgaver, der er ens, selvom dyrene er forskellige. Derudover er der nye ting, som skal læres. Der er nye kollegaer, et nyt hus, du skal finde rundt i, og rutinerne kan være lidt forskellige. Men det har været godt, siger hun og tilføjer:

- Jeg synes, at kollegaerne i Aalborg skal have ros for, at de er gode til at give plads og tage imod en, uanset hvem man er, og

hvad man kommer med. Der er virkelig plads til alle her, siger hun.

Kenneth Jensen er oprindeligt uddannet kreaturslagter og arbejdede som griseslagter i Sæby, så arbejdsopgaverne har været lettere for ham at gå i gang med. Hans opgaver er både i skærestuen, i egenkontrol og i pakkeriet. Han peger også på, at det har gjort overgangen lettere, at der var flere nye kollegaer fra Sæby på samme tid.

- Vi har snakket om, at det er dejligt at have hinanden og have en tryghed i det. Vi føler, at vi holder sammen og hjælper hinanden. Det er dejligt, at der var kendte ansigter fra dag et, samtidig med, at vi blev taget godt imod, siger han.

Fabrikschef i Aalborg Frank Andreasen, er meget tilfreds med indsatsen fra de nye kollegaer, der er kommet fra Sæby.

- Jeg har været glad for, at vi fik muligheden for at hjælpe kollegaer videre. Samtidig har vi fået nogle branchekendte og dygtige medarbejdere ind, som med kort oplæring kan gå ind og bidrage. Det har været nemt at få dem ind, og de er faldet godt til, siger han.

Fabrikken i Aalborg beskæftiger omkring 120 medarbejdere. ●







Danish Crown har leveret 6.000 tons dåser til FN's nød- hjælpsorganisation

BU Danish Crown og Sokółów har i samarbejde leveret rigtig meget konserves til Ukraine de seneste måneder, og det er sket gennem FN's nødhjælpsorganisation World Food Programme.

Da Rusland invaderede Ukraine i februar 2022, kontaktede FN's nødhjælpsprogram, World Food Programme (WFP), Danish Crown for at spørge, om vi kunne hjælpe med at levere dåser til nødhjælp i Ukraine.

Det betyder, at vi siden har været inviteret til at give bud på de løbende nødhjælpsleverancer, der har været til Ukraine. Så de seneste 18 måneder har Danish Crown og Sokolów leveret op mod 6.000 tons dåser til WFP.

Sokolów leverede også dåser til WFP og Ukraine, da krigen begyndte, og de blev dermed også inviteret til at byde på de løbende udbud. Men en koncern må kun have én enhed, der giver bud, og derfor har Sokolow og Danish Crown de seneste seks måneder samarbejdet om buddene.

- Vi har haft et rigtig godt samarbejde med Sokolów og deres eksportafdeling, når vi skulle give tilbud på de udbud, WFP har haft. I BU Danish Crown har vi fabrikken i Vejle, der kan producere konserves, og i Sokolów har de fabrikken i Jaroslaw. Det har også betydet, at vi har kunnet byde ind med store mængder, når vi har samarbejdet, og det har været godt, siger Jacob Randeris, der er senior manager i retail international i Danish Crown BU.

FN er en særlig kunde

Det er dog ikke bare lige at blive leverandør til FN og WFP. For at blive godkendt som leverandør har Danish Crown været en tur i Rom, hvor WFP har hovedsæde.

WFP har også inspiceret vores fabrik i Vejle, hvor de har haft den direkte dialog med Food Safety & Quality, både i Vejle samt på hovedkontoret i Randers, ligesom Supply Chain er involveret.



- FN's WFP er et stort apparat, og de vil være meget tættere på alle processer end andre. Der er f.eks. medarbejdere til stede, når ordrene bliver produceret, når de pakkes, og når de bliver lastet på lastbilerne, der kører til Ukraine. De udtager også prøver af ordrene og sender til kontrol. Så de er meget mere inde over alle processer end andre kunder, siger Michael Fruelund Pedersen, der er kundeansvarlig for WFP og area sales manager i retail international i Danish Crown BU.

Store mængder giver fordele

Danish Crown fik for nylig endnu en ordre fra WFP. Denne gang på 1.550 tons, som bliver leveret til Ukraine i september, oktober og november fra fabrikken i Vejle.

De store ordrer fra FN's WFP giver store fordele for BU Danish Crown og Sokolów, fordi mængderne er med til at effektivisere og udnytte fabrikkerne.

- Vi har en begrænset indtjening på de her ordrer, men de mange tons er med til at fylde fabrikkerne op. Og det er en rigtig god ting, fordi det er med til at effektivisere vores omkostninger på fabrikken. I en periode har man været nødsaget til at holde fre-dags-lukket i Vejle, men det er annulleret igen, og det er blandt andet fordi, vi har vundet de mange tons til WFP, siger Jacob Randeris.

En anden fordel er, at samarbejdet med WFP også har åbnet for muligheder uden for Ukraine. Vi har fornyligt også sendt tilbud til WFP's indsatser i Libyen samt Syrien tidligere på året. Her er der dog ikke kommet forretninger ud af samarbejdet endnu. ●

Udenlandske medarbejdere tilbydes danskundervisning i arbejdstiden



Undervisningsmaterialet er blevet udviklet unikt til dette forløb, så det blandt andet kredser om arbejdsdagen i Danish Crown. Men der er også undervisning i at begå sig på offentlige portaler såsom e-boks.dk, borger.dk og det at lave en forskudsopgørelse og bestille feriepenge.

I samarbejde med Fødevareforbundet NNF har Danish Crown lanceret et initiativ, der skal tilbyde gratis danskundervisning i arbejdstiden til udenlandske medarbejdere, som er bosiddende i Danmark. På slagteriet i Horsens er det første hold allerede i fuld gang som et pilotprojekt.

Alle udenlandske medarbejdere kan få gratis danskundervisning de første fem år, de er ansat i Danmark, via offentlige institutioner såsom VUC- eller FGU-skoler med aftenundervisning.

Realiteten er dog, at den gruppe på det danske arbejdsmarked taler meget dårligt dansk eller slet ikke dansk, og det er også et mønster, Danish Crown ser blandt de udenlandske kollegaer.

Derfor tager vi i Danish Crown sammen med Fødevareforbundet NNF nu sagen i egen hånd med et initiativ, der skal tilbyde gratis danskundervisning i arbejdstiden til vores udenlandske kollegaer på vores fabrikker og slagterier i Danmark. Tilbuddet skal gælde samtlige medarbejdere med alle nationaliteter, men de skal have bopæl i Danmark.

- Vi har mange eksempler på udenlandske kollegaer, der på sprogfronten lidt er landet mellem to stole og realistisk set ikke har gode muligheder for at styrke deres dansk. Målet med dette initiativ er derfor at løfte deres dansk til et niveau, så de kan fortsætte deres udvikling i et offentligt tilbud, så de får endnu bedre forudsætninger for at integrere sig i deres lokalsamfund og ikke mindst udvikle sig fagligt på arbejdspladsen, siger Mads Wöhlk, der er HR-direktør for slagterierne og fabrikkerne i BU Danish Crown.

“

Jeg synes, det er virkelig flot af Danish Crown, at de tager dette ansvar.

”

*Stanislav Sotola,
deltager i danskundervisning*

Stor opbakning fra udenlandske medarbejdere

Pilotprojektet for initiativet startede i efteråret på slagteriet i Horsens, hvor idéen til projektet også startede. Her er det første hold med 15 medarbejdere startet på undervisningsforløbet. I undervisningstimerne får medarbejderne en såkaldt kursusløn jf. overenskomsten på 165 kr. i timen.

- De sidste par år har vi oplevet en stigende interesse fra vores udenlandske kollegaer for at lære dansk, og det vil vi som arbejdsplads gerne bakke op om. Det øger deres muligheder for at involvere sig i samfundet, ligesom det giver os nogle medarbejdere, der har bedre forudsætninger for at specialisere sig inden for deres felt og blive endnu mere værdifulde for os, siger Jesper Frandsen, fabrikschef i Horsens.

I Horsens er tilslutningen til projektet også stor. I skrivende stund er listen med interesserede medarbejdere allerede langt over de 100.

- Jeg meldte mig til undervisningen med det samme, jeg hørte om det. Nu har jeg boet i Danmark i syv år, og jeg synes faktisk, det begynder at blive pinligt, at mit dansk ikke er bedre. Jeg synes, det er virkelig flot af Danish Crown, at de tager dette ansvar, siger 41-årige Stanislav Sotola, der oprindeligt er fra Tjekkiet, mens hans kollega supplerer:

- At jeg nu har mulighed for at forbedre mit dansk, giver mig ikke kun bedre muligheder på min arbejdsplads, men også bedre muligheder for at agere i det danske samfund. Undervisningen har en god kombination af mere klassisk sprogundervisning og de praktiske ting såsom at bestille feriepenge, lave forskudsopgørelse og lignende, siger 24-årige Paulina Klag, der flyttede til Danmark fra Polen for seks år siden.

Samarbejde mellem arbejdsgiver og fagforening

På slagteriet i Horsens startede idéen og udviklingen af initiativet hos den lokale tillidsmand Morten Grau og fabrikschef Jesper Frandsen, hvor der i løbet af en arbejdsdag er tæt på 50 nationaliteter repræsenteret.

Nu gøres initiativet så klart til at blive startet op på flere lokationer i koncernen. Økonomien i projektet deler Danish Crown og Fødevareforbundet NNF lige imellem sig, for i fagforeningen er man meget glade for initiativet, som understøtter udviklingen af arbejdspladser i fødevarerhvervet og ikke mindst investerer i arbejdskraften.

- Efter en lang arbejdsdag er det svært for mange medarbejdere også at finde tid og overskud til at gå på aftenskole for at dygtiggøre sig i det danske sprog. Derfor håber vi, at initiativet breder sig, så mange flere af vores medlemmer i Danish Crown får mulighed for at lære dansk i arbejdstiden, siger Per Hansen, der er forbundssekretær for arbejdsmiljø og uddannelse i Fødevareforbundet NNF. ●

Bornholmske landmænd og Danish Crown i stærkt samarbejde om kreaturer

27 nye andelsejere fra Bornholm har skrevet under på en aftale med Danish Crown, så bornholmske landmænd kan få slagtet kreaturer på slakterierne i Danish Crown Beef. Foreløbigt svarer det til op mod 3.500 kreaturer årligt.



Tekst: Søren Eibye Svenstrup

Foto: Danish Crown

Lukningen af et slagteri på Sjælland har givet udfordringer for en række bornholmske landmænd. Siden sommer har Danish Crown derfor arbejdet på at få lavet aftaler med bornholmske landmænd, så de kan få slagtet deres kreaturer hos Danish Crown Beef. Det er nu lykket, og i alt har 27 bornholmske landmænd meldt sig ind som andelsejere i Danish Crown. Det svarer til op mod 3.500 kreaturer årligt.

De bornholmske landmænd værdsætter, at der nu er kommet klarhed over, hvordan de kan få slagtet kreaturer fremover. Det har været særligt vigtigt at få lavet en aftale, som både giver mening for de bornholmske landmænd og for Danish Crown, og det er lykket, mener chef for ejerservice i Danish Crown Beef, Torben Nørremark.

- Vi synes, at vi har strikket en løsning sammen, som både giver mening for landmændene og for selskabet. Vi har allerede modtaget de første dyr fra Bornholm, og nu ser vi frem til at udvikle samarbejdet yderligere med de bornholmske landmænd, siger Torben Nørremark.

Det er ikke kun i ejerservice, at de flere kreaturer fra Bornholm vækker glæde, for også i produktionen er der stor tilfreds med, at der kommer flere kreaturer ind på slagtelinjerne.

- Det er først og fremmest et rigtigt godt signal, at vi kan få flere kreaturer ind i produktionen. Vi arbejder altid på at udnytte kapaciteten bedst muligt, og her kommer de bornholmske kreaturer til at hjælpe os, siger produktionsdirektør i Danish Crown Beef, Ivan Schmidt.

Hos Danish Crowns bestyrelsesformand er der meget stor tilfredshed over, at der nu er kommet nye andelsejere i selskabet på Bornholm.

- Det er altid positivt, når vi kan tilknytte nye andelsejere. Samtidig viser casen her også, at vi i fællesskab kan finde gode løsninger for de bornholmske landmænd, der havde problemer efter lukningen af et slagteri. Der har været en stor velvilje fra begge parter for at lave et godt samarbejde, og jeg er glad for, at Danish Crown kan være med til at sikre slagtning og service for kreaturproducenterne på Bornholm, siger Erik Bredholt, formand i Danish Crown. ●





Velbesøgt besøgsdag hos Danish Crown Beef

Godt 300 besøgende brugte et par timer torsdag den 19. oktober på deres familiemedlemmers arbejdsplads. Til en besøgsdag kunne familier til medarbejderne nemlig komme helt tæt på Danish Crown Beefs fabrik i Holsted.

Børn, ægtefæller og andre familiemedlemmer indtog torsdag den 19. oktober hovedsædet hos Danish Crown Beef for en stund. De havde nemlig gennem medarbejderne på fabrikken i Holsted modtaget en invitation til en besøgsdag. Det er en tilbagevendende begivenhed, som Danish Crown Beef har tilbudt i flere år, og det tilbud benyttede godt 300 besøgende sig af denne torsdag i efterårsferien. Det er første gang siden coronapandemien, at besøgsdagen blev afviklet.

På besøgsgangen kunne de fremmødte få en rundvisning og stille spørgsmål. Generelt var der stor tilfredshed med dagens forløb, og efter rundvisningen var der mulighed for at få en pølse med brød og en sodavand. Der var også et Danish Crown Beef-halstørklæde til børnene som en lille souvenir fra dagens besøg.

- Det er en mulighed for at vise børn, ægtefæller og andre familiemedlemmer, hvor vores medarbejdere bruger mange timer. Det giver et godt indblik i, hvad et slagteri er, og vi kan afmystificere lidt af fordommene om, hvad der sker her. Dem, jeg viste rundt, var overraskede over, hvor mange maskiner vi har, og hvor automatiseret processerne er, siger fabrikschef Palle Sørensen.

Fabrikschefen fortæller videre, at han også er glad for, at der var mange børn på dagen, som fik at se, hvilke produkter som laves i Holsted og på den måde fik indblik i hele kæden fra slagtning til detailpakkede varer.

Palle Sørensen håber, at besøgsdagen kan gentages. ●







Med det nye system kommer kasserne ind øverst fra venstre hjørne og bliver scannet undervejs af kameraet. Godkendes kassen, kører den videre ind i produktionen til højre i billedet. Godkendes kassen ikke, skubbes den ud på det nedadgående bånd, hvor en medarbejder tager kasserne fra.

AI-teknologi tjekker kødkassernes stand og hygiejne automatisk

Det er afgørende, at de cirkulerende kødkasser er både helt rene og uden defekter hver gang de tages i brug, af hensyn til fødevarer sikkerhed og arbejdsmiljø. En helt ny teknologi sørger for netop dette, så det ikke går ud over produktions-effektiviteten, når medarbejderne selv skal håndtere ukampdygtige kasser.

På stort set alle af vores slagterier cirkulerer dagligt tusindvis af de hvide kødkasser, og den samme kasse når at blive brugt mange gange i løbet af et døgn.

Derfor er det uhyre vigtigt, at kasserne hver gang er helt rene og ingen defekter har såsom et hul, løs plastik, dårligt håndtag, skarpe kanter eller lignende af hensyn til både fødevarer sikkerhed og arbejdsmiljø.

I dag bliver kasserne efter rengøringen tjekket af medarbejderne selv, når de står og skal bruge kasserne, hvor der kan gå unødigt tid med at sortere kasser fra, der enten ikke er rene nok eller i stykker.

Det skal et nyt system lave om på. Via AI-teknologi og smart billedgenkendelse kan

systemet meget nøjagtigt fortælle, hvor kassen ikke er ren nok, eller at standen på kassen ikke kan godkendes til fødevarerproduktion.

- Systemet noterer automatisk de kødkasser, der ikke kan bruges forsvarligt i produktionen og markerer konkret på billedet, hvad og hvor det er galt med kassen. Derefter sorteres kassen fra, så en medarbejder kan håndtere den derfra. Det giver et mere effektivt flow i produktionen, fordi medarbejderne ikke skal bruge tid på at skifte kasser ud, der ikke kan bruges, siger Martin Jørgensen, manager for Data & Innovation i Global IT Production.

Setuppet har det officielle navn CIB Vision Control og er ved at blive implementeret i Ringsted for at køre på fuld tid efter

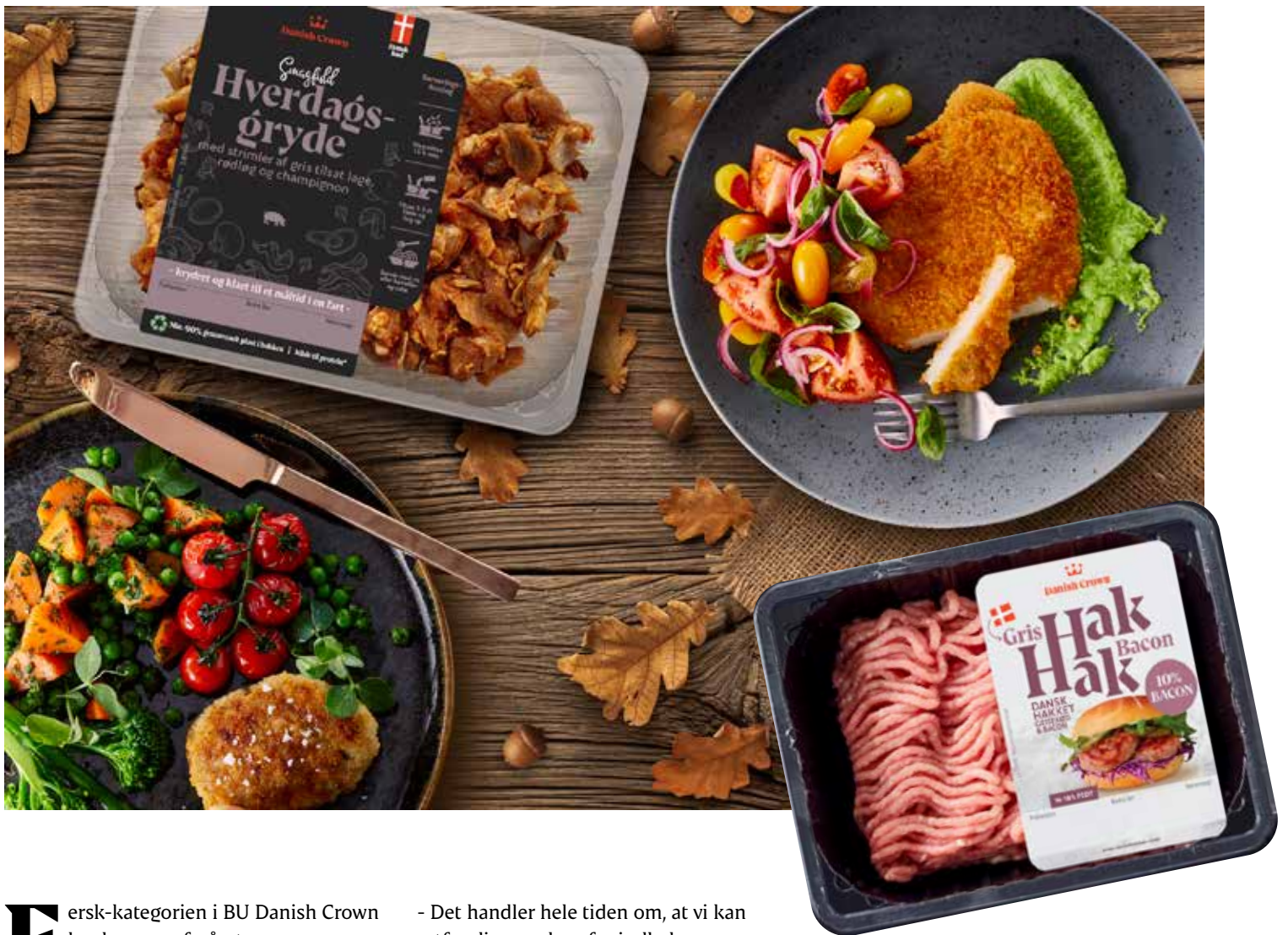
lovede tests. Planen er, at systemet med tiden skal implementeres på de fabrikker og slagterier, hvor det giver mening.

- Der er ingen tvivl om, at teknologien på sigt vil være med til at forbedre både arbejdsmiljø og fødevarer sikkerhed. For selvom man er opmærksom på kasserne i dag, så er det ikke fysisk muligt at gå hver kasse så nøje igennem inden, at en medarbejder skal have fat i den og risikere at slå sig på kassen eller bruge en, der ikke er ren nok. Det kan teknologien hjælpe os med, siger Martin Jørgensen.

Indkøringen af systemet er lige nu i fuld gang, og forventningen er, at systemet kører som smurt i løbet af november. ●

Stærkt efterårssortiment af fersk gris i detailhandlen

Salget af eksisterende og nye produkter af fersk gris er kommet godt fra start. Udviklingen er sket i tæt samarbejde med vores kunder og med udgangspunkt i et grundigt forarbejde.



Fersk-kategorien i BU Danish Crown har hen over foråret og sommeren arbejdet på nye produkter til efterårssortimentet. Sortimentet rummer, ud over de klassiske produkter som karbonader, schnitzler og forloren hare, også helt nye og spændende produkter, og senior category manager i BU Danish Crown, René Krabbe, glæder sig til at følge dette års sortiment.

- Som ved enhver ny sæson har vi taget kategorien under lup. Sammen med vores insight-afdeling har vi samlet alt relevant data, bearbejdet den og fundet forbedringer og vækstpotentiale hos de enkelte kunder. Sideløbende har vi evalueret vores egen forretning, vores performance, og hvordan vi i produktionen i Herning kan gøre det endnu bedre, siger René Krabbe.

Konklusionen af alt dette har dannet grundlag for produktudviklingen af nyheder og forbedringer af allerede eksisterende produkter til dette års efterårssortiment.

- Det handler hele tiden om, at vi kan retfærdiggøre, hvorfor indkøberne skal beholde vores produkter og i bedste tilfælde lægge flere og nye varianter i boksen ved siden af, siger René Krabbe.

Samarbejde giver resultater

Arbejdet med produktudviklingen starter allerede måneder før, produkterne er at finde i butikkerne. Det er det gode samarbejde på tværs af flere afdelinger, der giver os i Danish Crown det bedste udgangspunkt for succes med nye produkter til detailhandlen.

Vores tætte samarbejde med kunderne giver os ligeledes gode forudsætninger for at lykkes med nye produkter. Her fremhæves især samarbejdet mellem kategoriudviklerne i Herning, som har en tæt dialog omkring produktudviklingen med vores kunder.

- Det handler for os om at udvikle kategorien bedst muligt, så den forbliver

attraktiv for forbrugerne, og det synes jeg, at vi er lykket godt med i år, siger René Krabbe.

I år lanceres der blandt andet nye sprøde cheddar sticks, bacon frikadeller, forskellige farsbrød samt en ny hverdagsgryderet til de ekstra travle dage. Ligeledes har HAK-HAK (hakket grisekød med bacon) fundet vej til køledisken.

Salget i de første otte uger er sammenlignet med samme periode i 2022 index 115 målt på volumen. Selvom det er tidligt i forløbet, ser René Krabbe positivt frem mod de kommende måneder. ●

En fodboldkamp fik Brian Vestergåard tilbage på slagteriet



Formanden for tillidsmandskollegiet i Danish Crown, Brian Vestergaard, begyndte som slagter for mere end 30 år siden i Blans. I dag er han stadig i Blans, men knivene er byttet ud med overenskomster, beslutninger og en hjælpende hånd til kollegaerne.

En ung Brian Vestergaard begyndte som slagterlærling på slagteriet i Blans i 1988. Derefter aftjente han sin værnepligt og valgte at blive i militæret, som indebar en udsendelse til Jugoslavien i seks måneder. I 1993 besluttede han dog at stoppe i militæret. Der skulle ske noget nyt.

- Jeg ville tage en lille pause og finde ud af, hvad jeg skulle lave. Men så spillede jeg fodboldkamp mod et lokalt hold. Min tidligere mester på slagteriet havde to sønner på modstanderholdet, så han var der som tilskuer. Vi snakkede efter kampen, og han sagde, jeg skulle komme til en kop kaffe om mandagen. Og nu har jeg været på slagteriet lige siden, fortæller Brian Vestergaard.

Brian Vestergaard har netop haft 30-års jubilæum på Danish Crowns slagteri i Blans. De første mange år var han slagter, men i de seneste år kender de fleste kollegaer i Danish Crown Brian som tillidsmand. For siden 2007 har Brian været tillidsmand på slagteriet i Blans, og de seneste knap syv år har han været formand for tillidsmandskollegiet i Danish Crown.

Det betyder også, at Brian har lagt knivene på hylden og nu bruger al sin arbejdstid på at være tillidsmand. Et job, der spænder vidt.

- At være tillidsmand er nok den bredeste jobbeskrivelse, der er på et slagteri. Vi hjælper kollegaerne med små og store ting. Små ting som at ansøge om sine feriepenge, og de store ting som at sikre, at overenskomsten bliver overholdt og repræsentere medarbejderne, når nye overenskomster skal forhandles. De er meget taknemlige og smiler, når man hjælper med et problem, og det er dejligt, siger Brian Vestergaard.

En del af bestyrelsen og KSU

I Danish Crowns A/S-bestyrelse er der tre medarbejdervalgte medlemmer. Brian er et af dem og har været det de seneste seks år. De to andre er også tillidsmænd, og ifølge Brian Vestergaard er det en stor gevinst for medarbejderne på fabrikkerne, at de medarbejdervalgte kan have medarbejdernes prioriteter med til bestyrelsesmødet.

- Jeg sidder i bestyrelsen for at gå med kollegaernes ærinder. Så jeg bidrager allermest, når det handler om

ting, der berører os ude på fabrikkerne. Man kommer længst, når man kan samarbejde i de forskellige lag, fordi det er der, man kan finde de bedste løsninger. Det synes jeg heldigvis, vi er gode til, siger Brian Vestergaard.

Derudover er han en del af KSU, koncernsamarbejdsudvalget, som mødes to gange årligt. Her sidder otte medarbejdere og seks fra ledelsen, heriblandt Jais Valeur, CEO i Danish Crown.

Heste, hunde og ringridderfestival

På den private front er Brian bosat i Skelde. Jagt er den store hobby, som han bruger rigtig meget tid på. Derudover har han tidligere avlet heste, ligesom han nu avler hunde, som han blandt andet bruger til jagt. Men det at avle dyr indebærer også, at man skal sælge nogle af dem videre, og det er ikke så nemt.

- Jeg avlede heste, men jeg kunne ikke skille mig af med dem igen, så det er jeg stoppet med. Jeg har lige haft et kuld hundehvalpe, hvor jeg selv beholdt en. Det er sgu altid hårdt at sige farvel til de hvalpe, man sælger. Det er den kedelige del af at avle dyr, siger Brian Vestergaard.

Derudover er han også aktiv i foreningslivet i privatlivet.

- Alle sønderjyske byer med respekt for sig selv har en ringridderfestival. Så det er jeg med til at arrangere og hjælpe, hvor jeg kan. I de små samfund har man en forpligtelse til at hjælpe til med at skabe liv, og det kan jeg også rigtig godt lide, siger Brian Vestergaard.

Flest gode dage

Selvom det var et tilfældigt gensyn til en fodboldkamp for 30 år siden, der fik Brian tilbage på slagteriet i Blans, er han ikke i tvivl om, at han havnede det helt rigtige sted.

- Da jeg startede i lære i 1988, havde jeg ikke regnet med at være, hvor jeg er nu. Jeg er superglad for mit job. Med alle de gode kollegaer i Blans og rundt om i landet. Det er en fornøjelse med så mange gode mennesker omkring sig. Jeg er altid glad for at tage på arbejde, og der er flere gode dage end dårlige, og det er jo meget godt, siger Brian Vestergaard. ●



Slagterlærling: "At være slagter er kun en af de veje, jeg kan gå med uddannelsen"

Sofie Højgaard Melby er til december færdiguddlært slagter med speciale i gris. En uddannelse, hun er utrolig glad for at have taget, selvom hun faktisk ikke ser sig selv stå og skære grise op og lave udskæringer de næste mange år. I stedet vil hun bruge sin viden til at arbejde med det biologiske aspekt.



Tekst og foto: Martin Christensen

Hvis du som slagterlærling finder ud af, at du ikke er vild med at slagte, så ville mange måske sige, at du skulle overveje en anden uddannelse. Men det behøver man ikke, hvis du spørger Sofie Højgaard Melby, der er færdig som slagterlærling med speciale i gris til december 2023.

- Jeg tror, at mange forbinder slagterfaget med, at du udelukkende arbejder med at dele grisen op i mindre dele og skære flæskestege dagen lang. Det er heldigt, at det ikke virkeligheden, for den del siger mig faktisk ikke lige så meget, som delen med hygiejne gør, kvalitet og det biologiske aspekt generelt. Og det er der rig mulighed for at arbejde med på et slagteri med en slagteruddannelse, siger 31-årige Sofie Højgaard Melby, der arbejder på slagteriet i Ringsted.

“

**Der var nogle,
som havde kommentaren:
‘Ja, ja, jeg giver dig to måneder’,
men nu er der gået næsten tre år**

”

*Sofie Højgaard Melby,
slagterlærling*

Det biologiske aspekt kan man blandt andet arbejde med i efterkontrollen, hvor Sofie Højgaard Melby arbejder i skrivende stund. I efterkontrollen kommer grisene, der skal gennemgås en ekstra gang for eventuelle sygdomme, skader, slagtefejl og alt det indimellem. Favoritfaget på uddannelsen er også sygdomslære.

- Det blev meget hurtigt klart for mig, at jeg ville bruge slagteruddannelsen som springbræt til at arbejde med den biologiske del af fødevarereproduktion. Det kan jeg allerede i dag i efterkontrollen, som jeg synes er spændende, men jeg kunne også godt se mig selv videreuddanne mig til fødevareteknolog eller tilsynstekniker, som også giver muligheder uden for fødevarerebranchen, skulle det blive relevant i fremtiden, siger Sofie Højgaard Melby.

“Ja ja, jeg giver dig to måneder”

Efter folkeskolen arbejdede Sofie Højgaard Melby som tjener, fik selvsamme uddannelse og var i faget i rundt regnet 10 år. Men da hun ventede sit første barn, blev det hurtigt klart, at hun ville have et job, der var mere familievenligt end de sene aftentimer i hverdagen og mere eller mindre fast weekendarbejde som tjener. Men det skulle stadig smage af fødevarer.

- I den søgning faldt jeg over slagterfaget, som med det samme lød spændende, selvom jeg ikke på forhånd kendte noget til det. Jeg vidste slet ikke, hvad en akkord var. Jeg sprang bare ud i det, fordi det lød spændende, fortæller Sofie Højgaard Melby.

I dag er hun utrolig glad for, at hun gjorde det. For en ting er opgaverne og karrieremulighederne, men hun trives også godt med stemningen og kollegaerne på slagteriet. Selvom hun ikke selv havde de store betænkeligheder ved at starte i lære som slagter, så var omgangskredsen skeptisk.

- Der var nogle, som havde kommentaren; “Ja ja, jeg giver dig to måneder”, men nu er der gået næsten tre år. Jeg hænger mig ikke så meget i, hvad andre siger om noget. Du bliver nødt til selv at prøve det af, før du for alvor ved, om det er noget for dig. Og lige med slagterfaget kan det næsten ikke gå galt, fordi du har så mange muligheder for at tilpasse dit arbejdsliv, som det skrider frem. Det, synes jeg, er fedt, siger Sofie Højgaard Melby. ●



Tekst & Foto: Martin Christensen

For Brian og Bjarne er det ikke en udfordring at være døv

På slagteriet i Horsens er der fire kollegaer, som hverken kan høre eller tale. To af dem er Brian Terkelsen og Bjarne Schultz, og selvom kollegaerne ikke er flydende på tegnsprog, glider arbejdet i afdelingen så godt, at ledelsen gerne ser flere døve søge job på slagteriet.



Brian Terkelsen og Bjarne Schultz har som de eneste ansatte i pakkeriet ikke noget høreværn på. Udefra ser det uansvarligt ud, men for de indviede giver det mening. Brian og Bjarne er nemlig to af de i alt fire døve ansatte på slagteriet i Horsens, og det har de været i henholdsvis 15 og 16 år.

I dag er de begge servicemænd i pakkeriet, men i løbet af årene har de arbejdet flere steder på slagteriet. Begge er enormt glade for at arbejde i Danish Crown, hvor de i det daglige arbejde ikke føler sig særligt begrænset trods deres handicap.

- Der bliver ikke taget et ekstra hensyn til os i hverdagen, og det er faktisk rart. Alle andre end os går jo med høreværn, fordi der er meget larm i afdelingen, hvor der tilmed også er mange nationaliteter. Så meget kommunikation foregår med fagter og kropssprog i forvejen blandt de andre, og så er det jo bare lidt mere med os, siger Bjarne Schultz.

Manglende hørelse giver andre kompetencer

Både Brian og Bjarne har sammenlagt kun været arbejdsløse i et par år i deres liv, men det er bestemt ikke normalen for de rundt regnet 4.000 døve i Danmark, hvor flere undersøgelser viser, at døve er langt nede på ønskelisten hos virksomheder, når de skal ansætte nye medarbejdere.

- Det er ærgerligt, at mange arbejdsgivere vælger den "nemme" løsning ved ikke at ansætte døve. For ellers er vi jo som alle andre, og faktisk er mange døve rigtig gode til at arbejde med deres hænder efter et helt liv med tegnsprog. Mange døve har også en rigtig god koncentrationsevne og er gode til at fokusere, fordi vi af åbenlyse årsager ikke bliver forstyrret lige så meget som hørende kollegaer, siger Brian Terkelsen.

Det bakker Peder Vejen Madsen op om, der er chef for pakkeriet på slagteriet i Horsens. Han har kun roser til overs for de døve kollegaer.

- Jeg ser dem ikke som særlig begrænset af hørehandicappet i deres arbejde, faktisk tværtimod. De ser simpelthen flere ting end andre og er vildt skarpe til hurtigt at håndtere en udfordring, før den eskalerer. Og så er de bare virkelig dygtige til deres arbejde, som bestemt ikke er nemt. De har en stor værdi for os, og jeg ved, at mange af deres kollegaer værdsætter dem meget, siger Peder Vejen Madsen.

Flere døve er velkomne

På slagteriet er der umiddelbart ikke andre end de fire døve, der kan tegnsprog. Men det sætter ikke en stopper for det kollegiale sammenhold.

- Brian og jeg er med årene blevet ret gode til at mundaflæse, og det ved de fleste af vores kollegaer godt. Så med en kombination af mundaflæsning og fagter, forstår vi faktisk hinanden uden de store problemer. Og så har vi også sjov med at lære kollegaerne noget af det mere beskidte tegnsprog, siger Bjarne Schultz med et stort smil. ●



Tekst og foto: Martin Christensen

Danish Crown på skoleskemaet hos FGU Herning

Måltrettet undervisningsmateriale om slagteribranchen og en uge med fokus på Danish Crown på FGU-skoler rundt om i landet skal få flere unge til at starte i lære som slagter. Derfor stod der Danish Crown på skemaet hos FGU Herning i uge 41.



15 elever hos FGU Herning deltog i temaugen om Danish Crown, der sluttede med en rundvisning på slagteriet om fredagen.

Det er ingen hemmelighed, at karrierevejen som slagter ikke er førstevalg for mange unge. Andre unge har svært ved at spore sig ind på, hvilken retning deres arbejdsliv skal gå i.

I et landsdækkende partnerskab er FGU-skolerne og Danish Crown derfor gået sammen om netop at tackle de udfordringer ved at lave en temauge, der kommer helt tæt på en del af arbejdsmarkedet. Forløbet rejser på tværs af landets 27 FGU-institutioner og har allerede resulteret i lærlingepladser til FGU-elever.

I uge 41 nåede temaugen til FGU Herning, hvor den startede tirsdag med besøg af lærlingeansvarlig fra vores slagteri i Herning, Martin Nielsen, der mødte op sammen med slagterlærlingene Patrick og Benjamin og ikke mindst en halv gris.

- Det er fantastisk at kunne møde eleverne på deres hjemmebane, og så er det supergodt, at vi har nogle dygtige lærlinge, som er gode til at fortælle om faget, uddannelsen og de helt lavpraktiske ting om det at arbejde på slagteri. Det bliver mere troværdigt og i øjenhøjde med eleverne, end hvis det var mig eller en underviser, der fortalte om det, siger Martin Nielsen, lærlingeansvarlig på slagteriet i Herning.

Tæt på virkeligheden

Om tirsdagen parterede de to lærlinge den halve gris sammen med eleverne, mens der var fokus på slagterfaget, og hvordan det er at være slagterlærling. FGU-eleverne fik også lov at blive udført udstyr og prøve kræfter med håndværket sammen med slagterlærlingene.

Onsdag lavede de to lærlinge mad med eleverne ud af den halve gris, flankeret af en faglærer fra slagteriskolen, der fortalte lidt mere om uddannelsen. Torsdag var der undervisning med udgangspunkt i Danish Crown og slagteribranchen, inden temaugen sluttede fredag med en rundvisning på slagteriet i Herning, hvorefter eventuelle praktikaftaler indgås, som kan danne grundlag for lærlingeaftaler.

Redaktionen var på besøg om tirsdagen, og allerede efter et par timer var interessen vakt hos flere af eleverne.

- Jeg synes, det er fedt at få besøg af virksomheder udefra og blive helt konkret på et fag. Selvom det i sidste ende måske ikke er for alle, så tror jeg, at vi alle sammen ender med at blive klogere af sådan en temauge her. Personligt er jeg allerede meget positiv

og kunne godt overveje en praktikperiode på slagteriet, siger Mathias Brask Andersen, der er elev på FGU Herning.

Pernille Burkal Simonsen, der er faglærer for holdet med de 14 elever, der var igennem temaugen, ser også initiativet som en win-win.

- Det er et rigtig godt initiativ, som passer godt til vores type af elever, som er i tvivl om, hvad deres arbejdsliv skal byde på i fremtiden. Med denne temauge kommer vi tættere på virkeligheden, end vi ville gøre i den normale undervisning, og det er tilmed tæt på et fag og en uddannelse, som er meget relevant for vores elever.

Temaugen er med til at få eleverne tættere på erhvervslivet, hvilket er et af vores hovedformål som institution, siger Pernille Burkal Simonsen.

Grundet den store succes på FGU-skolerne, er konceptet også startet op på TAMU-skolerne i Danmark. ●

Hvad er FGU og TAMU skoler?

FGU står for forberedende grunduddannelse.

FGU-skolerne henvender sig til unge under 25 år, der gerne vil forberedes til at starte på ungdomsuddannelse eller komme ind på arbejdsmarkedet. Der findes FGU-skoler i alle kommuner på tværs af landet.

TAMU står for Træningsskolens Arbejdsmarkedsuddannelser og er en særlig tilrettelagt uddannelse, som foregår under arbejdspladslignende vilkår, og som henvender sig til uddannelsessvage unge ledige under 30 år. Der findes TAMU uddannelsessteder i hele landet.

Danish Crown UK sikrer Rochdale-kontrakt med detailkæden Lidl

Med den snarlige åbning af det nye produktionsanlæg i Rochdale har vores britiske kollegaer arbejdet hårdt på at sikre kundekontrakter, og det er med stor succes indtil videre. Senest er en stor kontrakt kommet på plads med detailkæden Lidl.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Danish Crown

Særligt vores britiske kollegaer i Danish Crown UK arbejder i øjeblikket på højtryk for at sikre kontrakter med kunder, der skal have produkter fra vores nye fabrik i Rochdale, der åbner i starten af det nye år.

Derfor er Danish Crown UK glade for at kunne meddele, at de for nyligt har indgået en kontrakt med den store detailkæde Lidl.

Kontrakten betyder, at Rochdale-anlægget skal levere bacon i flere forskellige afskygninger til Lidl og deres mere end 950 butikker i Storbritannien. Råvaren kommer fra slagterierne i Blans og Ringsted og ikke mindst fra vores ejere, de danske landmænd, hvorefter de forarbejdes til det færdige produkt i Rochdale – tæt på de britiske kunder og forbrugere.

- Aftalen med Lidl er et rigtig godt eksempel på de kontrakter, vi arbejder på at få på plads, for det er i denne type aftaler, Rochdale-fabrikken virkelig har sin styrke. Med den topmoderne fabrik og den sikre leverance af gode råvarer fra vores landmænd, kan vi tilbyde kunderne et produkt med en høj leveringsikkerhed, der lever op til forbrugernes forventninger til kvalitet, dyrevelfærd og bæredygtighed, siger Lars Albertsen, direktør for Danish Crown UK.

Resultat af samarbejde på tværs

Aftalen med Lidl er et resultat af et forbilledligt samarbejde på tværs af afdelinger og fagligheder.



I Danish Crown UK har det kommercielle detailteam, der vandt kontrakten, nemlig arbejdet tæt sammen med UK Finance om priserne og den tekniske afdeling med prøvearbejdet på produkterne og ikke mindst produktudviklingen.

- Det stærke samarbejde på tværs og ikke mindst resultatet baner vejen for lignende succeser i fremtiden, som bidrager til, at vi kan få en succesfuld start på salget fra Rochdale-anlægget, siger Lars Albertsen.

Produktionen på fabrikken i Rochdale forventes at starte i begyndelsen af januar, så forventningen er, at der vil være bacon fra Danish Crown på hylderne i Lidl's butikker i Storbritannien inden udgangen af januar. ●

Inden udgangen af januar kan man finde bacon fra Danish Crown på hylderne i over 950 Lidl-butikker i Storbritannien.

12. oktober - 8. december 2023

Jubilareer

Danish Crown

Aalborg

23. november
35 års jubilæum
Søren Skriversen
Produktion Kontrol

06. december

30 års jubilæum
Henrik U. V. Pedersen
Stamafd. Råvarer

Blans

21. november
40 års jubilæum
Tony Matthiesen
Opskæring Aften

Herning

1. november
30 års jubilæum
Orla Dahm
Opskæring

7. november
40 års jubilæum
Klaus E. Sørensen
Opskæring

15. november

30 års jubilæum
Bent Ø. Lauridsen
Sk. St 3

29. november

30 års jubilæum
Kent Hjaltason
Opskæring

7. december

25 års jubilæum
Jack Klein Jensen
Slagtegang

7. december

25 års jubilæum
Peter Enggård
Sk. St. 1

Horsens

24. oktober
35 års jubilæum
Per Carlsen
Opskæring Aften

2. november

25 års jubilæum
Rene Sand Hvolby
Teknisk afd.

21. november

35 års jubilæum
Søren Hoegfeldt Andersson
Maskinværksted

Randers

1. november
30 års jubilæum
Hanne Krogh
Kallehauge
HR

1. november

25 års jubilæum
Iben Betina Tønning
User Adoption and
Compliance

3. november

25 års jubilæum
Anja Lund Skovaa
Fresh Meat

17. november

35 års jubilæum
Bente Skov Andersen
Customer Bonus &
Conditions

Ringsted

18. oktober
25 års jubilæum
Peter Jensen
Opskæring

18. oktober

25 års jubilæum
Nimalanathan Selliah
Skærestue 1

18. oktober

25 års jubilæum
Ekrem Altuntas
Pakkeri

24. oktober

35 års jubilæum
Peter Rye Hansen
Skærestue 3

8. november

25 års jubilæum
Jesper Kristiansen
Opskæring,

14. november

30 års jubilæum
Oktay Gungørdü
Opskæring

16. november

25 års jubilæum
Lisbeth Bakkegaard Nielsen
Forsendelsen

23. november

25 års jubilæum
Claus Rasmussen
Skærestue 4

24. november

25 års jubilæum
Tanja Marschall
Slagtegang

Rønne

1. november
25 års jubilæum
Thomas Lehne Witt Hansen
Tillidsmand

Sæby

8. november
30 års jubilæum
Jens Erik Hansen
Jobbankbestyr

Vejle

15. november
30 års jubilæum
Søren Andersen
Fars Fyldehal



Har du en god ide?

Har du en idé til en historie?
Er der en artikel,
du savner at læse i dit medarbejderblad?

Eller et emne, du synes,
der trænger til at blive sat fokus på?

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



Det er nu, vi skal være knivskarpe på, hvad vi prioriterer

For to uger siden blev der gennemført en tilpasning af vores organisation, da der blev nedlagt 160 funktionærstillinger. Det er altid en vanskelig og svær periode, når vi skal tilpasse, uanset hvilken medarbejdergruppe der bliver ramt. Men vi er i en situation, hvor vi ikke kan fortsætte som hidtil, og meget af det vi gerne vil, har vi ikke råd til. Det er nu, hvor vi skal være knivskarpe med, hvad vi prioriterer.

Måske har nogen af jer set den præsentation, jeg lavede af de overordnede linjer i Horizon-planen. Den ligger på intranettet. For langt de fleste vil man i sådan en præsentation søge svar på alt det, der ligger en selv nært. Hvad vil det betyde for mig og mit job? Hvad vil det betyde for det område, jeg ansat i? Hvad er planen for den del, jeg kender?

Og det er for mig en næsten en umulig opgave at svare på, da forandringerne sker på tværs af lande og funktioner. I Danmark endte det med knap 70 nedlagte funktionærstillinger, langt de fleste på hovedkontoret i Randers, men der er også sket nogle ændringer hos nogle af jer lokale. Alle opsigelser er ærgerlige for den enkelte, men nødvendige for vores virksomheds fremtid.

En af de ændringer, der sker i forhold til fabrikkerne er, at en række fabrikker skifter reference. Kolding, Herning Detail og Jönköping rykker ud af slagteridelen og ind i forædlingsdelen. Til gengæld er vores Bugle-fabrik i Cornwall, som primært udbener og forarbejder danske skinker, blevet en del af slagteridelen.

For de gode kollegaer på disse fabrikker vil ændringen ikke kunne mærkes i dagligdagen.

I de kommende måneder vil de to produktionsdirektører på henholdsvis slagterierne og forædlingsfabrikkerne bruge tid på at besøge vores danske fabrikker og give den lokale ledelse nogle svar på, hvordan vi når målene i Horizon. Årsregnskabet er klar senere i november, og det vil også blive præsenteret. Husk, at I altid kan række ud til jeres fabriksledelse, hvis I har spørgsmål.

Til sidst vil jeg minde om, at selv i svære tider er der muligheder for vækst og udvikling. Vi kan bruge denne situation som en anledning til at tænke kreativt, optimere vores processer og opnå endnu bedre resultater. Og her er I medarbejdere også mere end velkommen til at komme med input. For vi skal udnytte, at vi i Danish Crown er et stærkt team, der står sammen i tykt og tyndt.

Jeg er glad for at konstatere, at udviklingen allerede er vendt. Vi kan se en positiv udvikling i tallene, og jeg er fuldt ud overbevist om, at vi vil få succes igen. ●

God arbejdslyst.



“

Vi skal udnytte, at vi i Danish Crown er et stærkt team, der står sammen i tykt og tyndt.

”

*Tim Ørting Jørgensen,
Øverste ansvarlige
for BU Danish Crown*

