

Krógen



Tema:

Produkt-udvikling er afgørende for fremtiden

s. 8-19

'De hårde opgaver er også hårde for mændene'

Charlotte Boetoft Nyrup lod sig ikke styre af fordomme om slagteri-verdenen.

s. 4-5



Danish Crown giver veteraner ny mulighed

Jesper Biel og Chris Boorman har fået fast arbejde gennem Danish Crowns veteranprojekt.

s. 22-23

Indhold

Tekst: Daniel Winther Pedersen | Foto: Red Star Photography

Den gamle by får historisk korrekt Steff Houlberg-pølsevogn fra 1974

I et samarbejde med Den Gamle By har Danish Crown bygget en pølsevogn, der er identisk med en fra 1974.

6-7

Produktudvikling er afgørende for Danish Crowns fremtid

Vi går tæt på produktudvikling, som i vores nye strategi spiller en stor rolle. Vi skal have mere værdi ud af vores dyr i stedet for at få flere af dem.

8-19

Danish Crown giver veteraner en ny mulighed på arbejdsmarkedet

Jobcentret gjorde Jesper Biel klar til førtidspension, og Chris Boorman stod stille i systemet. Via veteranprojektet har de begge fået fast arbejde i Danish Crown.

22-23

Weekendhold giver Sdr. Felding ekstra kræfter

Med grillsæsonen for døren hæver fabrikken i Sdr. Felding antallet af ugentlige driftstimer med 55 pct.

26



'De fysiske opgaver er jo også hårde for mændene'

Charlotte Boetoft Nyrup lod sig ikke styre af fordomme om slagteri-verdenen, og i dag nyder hun sit arbejde på slagteriet i Herning og tarmrenser-uddannelsen.

4-5

På fabrikken i Dinklage er de gået all-in på skinketopping

Med pepperoni-eventyret som inspiration sættes der stort på skinketopping med et nyt produktionsanlæg i Dinklage.

20-21

Svend Åges 55-års jubilæum gik udover retningslinjerne

Da Svend Åge Christensen i Vejle den 29. marts kunne fejre 55-års jubilæum, måtte Group GR tilføje retningslinjer i personalehåndbogen for sådan et jubilæum.

24

Værdi for kunder er værdi for os

I lederen fortæller Jais Valeur om vigtigheden af at lave produkter, der giver kunder og forbrugere værdi. Når de får værdi, får landmændene mere for deres dyr.

28



Samarbejde gav vandbesparelse på 8,6 millioner liter vand i Svenstrup

Udskiftning af dysser var ideen som rengøring og forsyning i Svenstrup i samarbejde fandt på, og det sparer Danish Crown for millioner liter vand og meget naturgas.



Danish Crown-koncernen bruger vi rigtig meget vand på vores fabrikker. Det er ingen hemmelighed, og derfor er det også en del af vores strategi, at vi skal nedbringe vores vandforbrug med 40 pct. fra 2020 til 2030 på vores fabrikker.

På Danish Crown-fabrikken i Svenstrup har de fundet frem til en kæmpe vandbesparelse på den daglige rengøring. Hele 20 pct. mindre vand bruger man nu på rengøringen, og det svarer til ikke mindre end 8.600.000 liter vand om året.

Løsningen blev fundet gennem de arbejds-gange og rammer, som Optima har skabt.

- Den her vandbesparelse blev fundet, fordi rengøringsmestre og forsynings-

mestre blev sat sammen og kom til at snakke om vandforbruget ved rengøring. Her opstod ideen til at prøve mindre dysser af. I stedet for at bruge dysser, som sprøjter 50l vand ud i minuttet, bruger man nu 40l-dysser. Det giver et mindre vandtryk, men det har man også løst, så alle er glade, og vi bruger langt mindre vand, siger Kenneth Kallesøe, der er senior manager og i spidsen for implementeringen af Optima på fabrikkerne.

Sparer gas til opvarmning af vand
Vandet til rengøring skal varmes op, og derfor har besparelsen på vand også givet en stor besparelse på naturgas 50.000 kubikmeter gas. Det svarer til cirka 30 almindelig parcelhuses forbrug af naturgas om året.

En del af bæredygtighedsstrategien er at nedbringe vandforbruget med 40 pct. inden 2030.

Derfor kigges der nu ind i, om metoden kan videreføres til de andre Danish Crown-fabrikker.

- Det er klart, at med så flotte besparelser på vand og gas, så er vi nu i gang med at finde ud af, om udskiftningen til dysser, der sprøjter 20 pct. mindre vand ud, kan overføres til de andre fabrikker. Vi skal finde de gode løsninger, og Optima-måden at arbejde sammen på giver netop rammerne til, at besparelse og bæredygtighed skal gå hånd i hånd, og det er det her bare et skoleeksempel på, siger Kenneth Kallesøe. ●

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
Marsvej 43, 8960 Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 22. april 2022

Oplag

3.000 eksemplarer

Layout

Campfire & co.

Tryk

Stibo Complete®

Forsidefotos

Stort: Martin Christensen
Lille: Niels Hougaard





'De fysisk hårde opgaver er jo også hårde for mændene'

Tarmrenserelev Charlotte Boefto Nyrup lod sig ikke styre af fordomme om slagteri-arbejde, og i dag nyder hun arbejdet på Danish Crowns slagteri i Herning og tarmrensereuddannelsen, der kombinerer boglig viden med et teknisk og fintfølede håndarbejde.

Tekst: Martin Christensen | Foto: Niels Hougaard

20-årige Charlotte Boefto Nyrup kan næsten ikke være en større modsætning til stereotypen på en dansk slagterimedarbejder. Som hun selv siger, så har hun ikke højden med sig, og overarmene peger heller ikke i den rigtige retning.

Alligevel har hun været tarmrenserelev på Danish Crowns slagteri i Herning i cirka et år. Hun var egentlig startet på pædagoguddannelsen, men fandt ud af, at hun gerne ville uddanne sig til noget, hvor man i højere grad kunne have et håndværk at kombinere med viden.

- Min storebror arbejder i slagteriets pakkeri, og han sagde, at tarmrensereuddannelsen måske kunne være et godt bud på det, jeg søgte. Jeg havde ikke hørt om det før, og jeg var også skeptisk som ung kvinde at skulle arbejde på et slagteri. Jeg valgte dog at tro på, at fordommene bare var fordomme. Det var de heldigvis, siger Charlotte Boefto Nyrup.

Fysikken er underordnet

I starten tænkte Charlotte Boefto Nyrup en del på, om hun med sin statur nu også kunne klare de samme opgaver som dem, der har flere centimeter og større muskler at gøre godt med. Hendes betænkelse blev dog gjort til skamme.

Noget af det bedste ved at være tarmrensere er ifølge Charlotte Boefto Nyrup fællesskabet i tarmhuset.

- Det gør ingen forskel om du er mand eller kvinde. Som tarmrensere er det afgørende, at du kan tilegne den nødvendige viden og lære håndværket. De fysiske aspekter udlignes i dag af vores værktøjer og teknologi. Selvfølgelig er det stadig et fysisk arbejde, og til tider også hårdt, men det er jo også hårdt for mændene, siger Charlotte Boefto Nyrup.

”

Folk kommer tit til at grine, fordi de tænker, at det må være et ulækkert arbejde, og at det virker meget mandigt at arbejde med tarme og indvolde.

”

Charlotte Boefto Nyrup.

Alligevel løfter folk øjenbrynene, når hun fortæller, at hun arbejder på et slagteri som tarmrensere. Både på grund af folks forestillinger om et slagteri som en arbejdsplads for mænd, men også fordi, de ikke ved, hvad tarmrensere er for en størrelse.

- Næsten ingen ved, hvad en tarmrensere er, og endnu færre ved, at det er en 2,5 år

lang uddannelse. Folk kommer tit til at grine, fordi de tænker, at det må være et ulækkert arbejde, og at det virker meget mandigt at arbejde med tarme og indvolde. Men det er jo faktisk ret teknisk og til tider et fintfølede håndarbejde at være tarmrensere, som lige så godt kan klares af en kvinde som en mand, siger Charlotte Boefto Nyrup.

Viden frem for fordomme

For den unge tarmrenserelev er det bedste i hendes hverdag fællesskabet og sammenholdet på slagteriet, som du fra dag et er en del af. Og så kan hun godt lide håndværket og mulighederne for hele tiden at kunne udvikle sig og blive skarpere med kniven.

Hun kunne godt forestille sig, at endnu flere kvinder ville vælge at tage tarmrensereuddannelsen, hvis bare det var en mulighed, de kendte til.

- Ligestillingen er jo ikke nået til det punkt endnu, hvor der ikke er mande- og kvindejobs. Det kombineret med, at uddannelsen ikke alment kendt, tror jeg betyder, at unge kvinder som mig selv ikke ser det som en mulighed. Der ligger en opgave i at fortælle endnu mere om uddannelsen og arbejdet til både mænd og kvinder. Jeg tror, vi kommer langt, hvis unge som mig selv i højere grad træffer valget af uddannelse ud fra viden i stedet for fordomme, siger Charlotte Boefto Nyrup. ●

Den Gamle By får historisk korrekt Steff Houlberg-pølsevoغن fra 1974

I et tæt samarbejde med Den Gamle By i Aarhus har Danish Crown fået bygget en pølsevoغن i museets 1974-kvarter. Pølsevoغن bliver historisk korrekt helt ned i mindste detalje, så den er identisk med en Steff Houlberg-pølsevoغن, der stod på de danske gader i 1974.

Med sin tilstedeværelse på gader og stræder i over 100 år er pølsevoغن noget, som alle danskere kan forholde sig til, og det er en del af den danske kulturhistorie.

Af samme årsag skal du i frilandsmuseet Den Gamle By i Aarhus selvfølgelig også kunne købe en hotdog med det hele og noget køligt at drikke fra en autentisk

pølsevoغن. Den gamle by havde egentlig allerede en pølsevoغن stående, men den var ikke høj nok til, at de ansatte kunne stå inde i den og servere.

Derfor spurgte Den Gamle By Danish Crown, om der ikke kunne laves en ny pølsevoغن, og her opstod den åbenlysende ide med at få skabt en historisk autentisk Steff Houlberg-pølsevoغن, som

er identisk med en, du kunne fornøje dig ved i 1974.

Korrekt ned i mindstedetalje
Den historiske pølsevoغن skal stå i Den Gamle Bys 1974-kvarter, hvor du for eksempel også kan opleve en frisørsalon, børnehaven, vvs-værksted og meget mere fra 70'erne.

Pølsevoغن er ikke helt serveringsklar endnu, da de sidste detaljer stadig mangler at komme på plads.

Mens selve vognen til den nu forhenværende pølsevoغن passede okay på 70'erne, så bliver der nørdet historiske detaljer ned til sidste detalje i den "nye" Steff Houlberg-pølsevoغن, så alt fremstår som var det en solskinsdag i 1974.

- Det er alt, der bliver lavet autentisk. Vi snakker alt indmaden til madlavningen, plakaterne, menukortet, skraldespandene, hotdog-holderne og lignende. Den Gamle By er internationalt anerkendt for at være superdetaljeret og historisk korrekte, så derfor skylder vi at gøre vores ypperste for at lave en pølsevoغن, både Danish Crown og Den Gamle By kan være stolte af at vise frem, siger Christian Winther Eriksen, der er medansvarlig for projektet i Danish Crown.

Pølsevoغن, du ser på billedet, mangler stadig de sidste finesser såsom de rigtige klistermærker på skraldespandene, plakater på ruderne mm. Så snart det er sat op, vil pølsevoغن være klar til servering for offentligheden. ●

Plakater som disse vil hænge ved pølsevoغن, præcis som de gjorde på en pølsevoغن i 1974.



Pølsevoغنens historie

Den 17. januar 1921

Den første vogn præsenteres for pressen – en meget primitiv konstruktion i forhold til nutidens pølsevogne. Den gang kostede en pølse med sennep 25 øre.

Ville man flotte sig med et tilhørende brød, kostede det yderligere 5 øre. I begyndelsen var brødet blot et daggammelt rundstykke eller en bolle.

1942

Stadeprincippet for pølsevogne revideres, hvilket medførte at pølse mænd i hovedstadsområdet skulle være invalid, og dokumenteret ude af stand til passe et normalt arbejde.

I samme periode ændres pølsevoغن radikalt, så pølsemanden fik en form for læskur og kunne komme rimeligt i tørvejr og læ. Dette blev starten på den særlige danske pølsevoغن, vi har i dag.

1951

Det aflange hotdogbrød, som vi kender fra i dag, blev introduceret.

1950-1960'erne

Pølsevoغن havde sin storhedstid, hvor begrebet »Café Fodkold« blev født. Enhver købstad og station havde sin egen pølsevoغن, og salget var forrygende.

1973

De århusianske pølse mænd strejkede i protest mod den stigende konkurrence fra burgerbarer og grillbarer. Kommunerne begyndte at fravige kravet om dokumenteret invaliditet for at have lov til at drive en pølsevoغن.

2021

Pølsevoغن fejrer 100 år i Danmark. Pølsevoغن rummer en masse nostalgi, historie og dansk tradition. Danish Crown fejrer pølsevoغنens 100-års jubilæum i Danmark med en storstilet kampagne: Vi vil have pølsevoغنskulturen optaget på UNESCOs liste for verdenskulturarv.

Læs mere på www.pølsevoغنeforevigt.dk

Produkt-udvikling

Produktudvikling er afgørende for Danish Crowns fremtid

Innovativ produktudvikling er et vigtigt succes-kriterie for Feeding the Future-strategien.

Tekst og foto: Martin Christensen

Da vi i Danish Crown den 8. juni 2021 lancerede vores nye strategi, Feeding the Future, var det samtidig den sidste dag, hvor vi som fødevarer virksomhed jagede vækst på bundlinjen ved at slagte flere kilo. Væksten skal i stedet komme ved at få mere ud af den mængde grise, som vores ejere, landmændene, leverer i dag. Value over Volume.

Det er blandt andet som resultat af det skifte i strategien, at Categories-enheden i Danish Crown blev født og offentliggjort samme dag som Feeding the Future-strategien. Enhedens fineste opgave er at øge værdien af de grise, vi slakter i dag, ved at udvikle produkter, som passer ind i fremtidens kølediske og storkøkkener.

- Vi kan se, at jo mere vi forarbejder vores grisekød, jo højere pris får vi per kilo. I Categories er vores opgave derfor at videreudvikle vores nuværende kategorier samt udvikle nye produkter, som rammer det, forbrugerne ønsker. På denne måde øger vi værdien på vores grise og bliver fortsat mere konkurrencedygtige som fødevarer virksomhed, siger Charlotte Wandorf, der er direktør for Categories-enheden.

Produktudviklingen har en forstærkende effekt

Et af nøgleordene i beskrivelsen af Categories er innovation og udvikling. Det er medarbejderne i denne enhed, som skal udvikle nye kategorier, der rammer ind i tidens fokus på convenience og bæredygtighed, som de eksempelvis gjorde i januar 2022 med lanceringen af Danish Crowns første plantebaserede produktserie.

Charlotte Wandorf understreger, at det ikke er nogen nem opgave, Categories har foran sig. Value over Volume-tankegangen stiller store krav til udviklingen af både kategorierne og dets enkelte produkter, og det er et vigtigt element i Feeding the Future-strategien.

- Lykkes vi med at udvikle kategorier og produkter med en tilhørende stærk fortælling om bæredygtighed og kvalitet, som forbrugerne også i fremtiden putter i indkøbskurvene, kan vi betale vores ejere en pris for deres råvarer, som gør det muligt for dem at investere yderligere i at nedbringe klimaafttrykket på deres grise. Det styrker produkternes fortælling og fundamentet for at videreudvikle vores produktkategorier. På den måde er produktudviklingen en vigtig del af den positive, opadgående spiral, vi gerne skal have skabt, siger Charlotte Wandorf. ●



Charlotte Wandorf tiltrådte som direktør for den nye Categories-enhed den 27. oktober sidste år.

Værdien opfindes i køkkenet i Vejle

Produktudviklerne i Danish Crown har en stor rolle i vores nye strategi, hvor det er afgørende, at vi lykkes med at tilføje vores produkter en værdi, som forbrugerne vil betale ekstra for. Henrik Kirkegaard er en af de produktudviklere, som har base i Danish Crowns udviklingscenter ved fabrikken i Vejle.

En af hjørnestenene i vores strategi i Danish Crown er Value over Volume. Vi skal have mere værdi for de grise, vi har, i stedet for at jagte at få flere af dem.

På Danish Crown-fabrikken i Vejle er der bygget et udviklingscenter, og her arbejder en gruppe på ni produktudviklere netop med at udvikle nye produkter, som giver mere værdi for både forbrugerne og for Danish Crown.

En af dem er Henrik Kirkegaard, der har arbejdet som produktudvikler i Danish Crown i 25 år. Henrik Kirkegaard er uddannet kok, og før jobbet i Danish Crown arbejdede han som kok og køkkenchef på restauranter.

Han arbejder med færdigretter, supper, slow cooked-produkter, veggie-produkter og meget mere. Men uanset, hvad han skal arbejde med, er meget af hans arbejde i køkkenet.

- Vi har fået lavet udviklingskøkkenet i Vejle til at være en lille udgave af de fabrikker, vi har i Danish Crown. Her er maskinerne bare i miniformater. Det er afgørende for os, at vi laver produkter, som kan produceres i store mængder på fabrikkerne, og derfor skal vi tidligt i udviklingsprocessen kunne teste opskrif-

Henrik Kirkegaard er uddannet kok og har tidligere arbejdet som både kok og køkkenchef på restauranter.

terne på maskiner, der også er at finde i produktionen, siger Henrik Kirkegaard.

Økonomi sætter rammerne for smagen

Når Henrik Kirkegaard får en opgave, begynder han faktisk foran sin computer. Han har været i gang med at lave nogle færdigretter til en dansk kunde, og her begynder Henrik Kirkegaard med at skrive en opskrift på computeren ud fra rutine, og hvad han nogenlunde regner med, der skal bruges.

Pris er også vigtigt. Der bliver lavet en beregning på, hvad råvarerne må koste, og hvad det koster at forarbejde og pakke på fabrikkerne. Og når Henrik Kirkegaard skriver opskriften på computeren, kan han samtidig se, hvad kostprisen cirka bliver, og om det derfor kan være en god forretning for Danish Crown.

- Erfaring i et køkken og erfaring med arbejdet ude i produktionen gør, at jeg med en vis rimelighed kan lave en ret-



Produktudvikling



Der er et væld af krydderier på hylderne til udvikling af nye produkter.

visende opskrift på computeren og se, om der er økonomi i at prøve det af. Derefter går jeg ud i køkkenet. Der skal oftest rettes noget til i smagene. Når jeg er tilfreds, skal kunden eller de ansvarlige for den pågældende kategori i Danish Crown smage det. Det udmønter sig enten i en godkendelse eller endnu en tur i køkkenet for at rette til. Det kan selvfølgelig også være, at produktet bliver lagt tilbage i skuffen igen. Så kan vi tage den op og arbejde med den igen på et senere tidspunkt, siger Henrik Kirkegaard.

Svært at forudsige de store hits

Det er langt fra hver gang, at Henrik Kirkegaard og hans kolleger i produktudvikling går i køkkenet og kommer ud med et produkt, der ender på hylderne i detailbutikkerne. Faktisk er det kun cirka 40-50 pct., der ender som et produkt, forbrugerne kan købe, fortæller Henrik Kirkegaard.

Men sådan er det, og der skal være plads til at ramme ved siden af og prøve noget af. Derfor bruger produktudviklerne også tid på at eksperimentere med egne ideer i udviklingskøkkenet. Det handler om at lave et produkt, der smager godt og hjælper forbrugerne.

Et skoleeksempel på god produktudvikling er pulled pork. Her ramte vi i Danish

Crown med vores pulled pork-produkter en kæmpe efterspørgsel. Og fordi vi havde lavet den lange proces med at gøre nakkefileten helt mør og lækker for forbrugerne, solgte vi meget større mængder, end vi havde håbet på.

Problemet er bare, at man ikke ved, hvornår man laver et kæmpehit.

Forbrugerne kan få en lækker og perfekt ribbensteg på 25-30 minutter.

Henrik Kirkegaard.

- Det er stort set umuligt på forhånd at vide, om et produkt bliver et megahit, som pulled pork gjorde. Faktisk var der helt til sidst i processen med pulled pork marginaler, som var tæt på at stoppe produktionen, før det kom til salg. Heldigvis fortsatte vi, og vi solgte cirka på 100 gange så meget pulled pork, som vi havde troet på forhånd. Det handler om at finde det perfekte punkt mellem god smag og et nemt håndterbart produkt, siger Henrik Kirkegaard.



I udviklingscenteret tester de også emballagen som dåser med cocktailpølser.

Jagten på det næste pulled pork

Med Danish Crowns nye strategi er der store ambitioner for netop produktudviklingen. Håbet er selvfølgelig at lave flere store succeshistorier som pulled pork. Et af projekterne, som Henrik Kirkegaard arbejder på nu, er slow cooked flæskestege og ribbensteg. De fleste kender udfordringen med at lave en flæskesteg, der både er mør, saftig og samtidig har sprøde svær. Det kan hurtigt blive enten eller.

- Det gælder om at skabe værdi for vores råvarer og dermed mere værdi på vores produkter. Vi udvikler tit med en bestemt kunde eller med en forbrugergruppe i tankerne, men vi skal altid forsøge at afdække om potentialet er større, fx om flæskestegene også kan bruges til professionelle køkkener, siger Henrik Kirkegaard.

De slow cooked-udgaver af flæskestege og ribbenssteg kan forhåbentlig sikre, at forbrugerne hver gang får både saftig kød og sprøde svær.

- Det er et projekt, vi har arbejdet på i noget tid nu. Det er ikke så lige til, for når man slow cooker flæskestegen, kan sværene blive fugtige. Og de skal jo ende med at blive sprøde ude hos forbrugerne, uden at kødet bliver tørt og gennemstegt. Det har krævet mange forsøg, men vi er ved at være der nu. Det betyder, at forbrugerne kan få en lækker og perfekt ribbensteg på 25-30 minutter. Men om det ender med at blive lanceret og en stor succes, det er altid svært at spå om, siger Henrik Kirkegaard. ●

Udviklingskøkkenet er stedet, hvor magien sker

I Danish Crowns udviklingskøkken ved fabrikken i Vejle bliver der nørdet og udviklet produkter, der skal ende med at blive nogle af danskernes foretrukne fødevarer.

Produkt-udvikling

Maskinrummet. Efter brug bliver maskinerne gjort rene og stillet ind i opbevaringsrummet. Her kan produktudviklerne hente maskinerne og køre ud i køkkenet til brug.

Der ligger mange forskellige tests i fryserne i udviklingsrummet. Henrik Kirkegaard har forsøgt at lave chili-cheese-tops i veggie udgaver. Henrik har også testet at lave veggie burgerbøffer.

Forskellige færdigretter, som er blevet udviklet sammen med en dansk kunde. De frosne eksemplarer er godkendt af kunden, og det er derfor vigtigt at have de godkendte eksemplarer i fryseren, så man senere kan sammenligne.

Der testes, hvordan cocktailpølser reagerer i dåserne sammen med den væske, de ligger i.

Slow cooked flæskesteg og ribbensteg som måske ender ude i de danske detailforretninger.

Produktudviklerne tester råvarer fra forskellige lande og producenter. Både for at tjekke smagen og i dette tilfælde for at tjekke tekturen af aspargesene.

Det store rum, hvor produktudviklerne kan teste deres nye produkt på maskiner, der er magen til dem, de har på fabrikkerne. Her er maskinerne bare i miniformat. Det giver en ide om, hvorvidt opskriften fungerer, når den skal laves i stor skala.

En miniudgave af en teflonstege. Den ligner de maskiner, som de har mange af på fabrikken i Aalborg hvor der f.eks. steges millioner af frikadeller hvert år.



Produktudvikling



De små udsving kan gøre den store forskel, og derfor holder Kim Hansen et øje på bearnaisesovsens temperatur og konsistens.

Tekst og foto: Daniel Winther Pedersen

Opskrifterne skal kunne laves på fabrikkerne

Når produktudviklerne har lavet en nyt produkt i udviklingskøkkenet kommer den store test, når produktionen skal testes på en af Danish Crown-fabrikkerne. Vi var med en tidlig morgen på Danish Crown-fabrikken i Aalborg, hvor en ny færdigret skulle produceres i store mængder for første gang.

Produktudviklingen bliver til en virkelig god forretning i Danish Crown, når de nye produkter kan produceres i stor skala på vores fabrikker. Henrik Kirkegaard, der har arbejdet som produktudvikler i Danish Crown i cirka 25 år, har de seneste måneder arbejdet med

at udvikle en række færdigretter til en dansk kunde. Arbejdet foregik i køkkenet på Danish Crowns udviklingscenter i Vejle, og kunden har godkendt de færdigretter, Henrik Kirkegaard har udviklet. Denne tirsdag morgen klokken lidt i fem skal de nye færdigretter stå sin prøve,

når de for første gang skal produceres i stor skala på Danish Crown-fabrikken i Aalborg. Den første færdigret består af en rodfrugtmos, danske ærter, en hakkebøf og bearnaisesovs. Keep it simple, siger Henrik Kirkegaard.

Henrik Kirkegaard (tv.) og Kristian Poulsen (th.) går opskriften igennem sammen ad flere omgange.

Optimering af processer
Mens Henrik Kirkegaard i udviklingskøkkenet i Vejle lavede et par kilo af retten, skal der denne dag produceres flere tons. Derfor er der gang i nogle meget store gryder. Kristian Poulsen er sammen med Kim Hansen mødt tidligt ind for at lave henholdsvis flere tons rodfrugtmos og bearnaisesovs.

Kristian Poulsen er uddannet kok og har arbejdet hos Danish Crown i 10 år. Dagens opgave med at lave rodfrugtmos er meget mere end blot at følge opskriften. Opmærksomme og erfarne øjne er afgørende for, at produktionen lykkes, og at det sker på den mest effektive måde.

- Ifølge opskriften er der lagt nogle forskellige skridt ind. Vi har kartofler, persillerod, pastinak og nogle krydderurter, som skal i den store gryde sammen med vand. Derudover bruger vi en masse smør. Det er vigtigt at se, om rodfrugtmosen får den rigtige konsistens, når vi kommer op i den her skala. Skal der mere eller mindre vand til f.eks., siger Kristian Poulsen.

I opskriften var der skrevet en proces ind med kartoffelstivelse, der i en anden maskine skulle mikses i vand. Og først derefter skulle den blanding i rodfrugtmosen for at give det en tykkere konsistens. Kristian Poulsens erfaring gør, at han ser, det kan gøres nemmere.

- Det er vigtigt, at vi kan gøre det så effektivt som muligt i produktionen. Tid er penge. Så Henrik og jeg snakker om, at kartoffelstivelsen kan komme direkte i rodfrugtmosen uden at blive blandet først. Så sparer vi en proces og dermed tid. Fordi vi begge har erfa-

ring, kan vi se de her ting. Det viste sig også at være præcis samme resultat, siger Kristian Poulsen.

Gode og simple råvarer
I en anden stor gryde ved siden af har Kim Hansen gang i at lave bearnaisesovs. Flere hundrede liter ad gangen.

Op i den store gryde kommer estragon, bearnaise-essens, 38%-fløde, masser af smør, lidt andre krydderier og majsstivelse. Gode råvarer, som man også kunne putte i en god sovs, man lavede derhjemme.

“
Det er vigtigt, at vi kan gøre det så effektivt som muligt i produktionen. Tid er penge.

”
Kristian Poulsen.

- Det vigtige for mig er at sørge for, at bearnaisesovsen har den rigtige temperatur og konsistens i gryden. Der er bare en forskel på at lave én portion i et udviklingskøkken på 1 liter og så lave flere hundrede liter på en gang. I opskriften stod der, at vi skulle bruge 9,7 liter bearnaise-essens. Vores dunke indeholder 10 liter. Så her snakkede Henrik og jeg også om det, og vi testede at bruge alle 10 liter. Vi var tilfredse med resultatet, og vi sparede tid i den fremtidige produktion af denne færdigret, siger Kim Hansen. ●

Færdigretten skal stå sin prøve i produktionen

Produktudvikler Henrik Kirkegaard har udviklet en færdigret for en dansk kunde. Det er rodfrugtmos, hakkebøf, bearnaisesovs og danske ærter. Denne tirsdag skal færdigretten for første gang produceres på fabrikken i Aalborg.

Rodfrugtmosen består af krydderier, kartoffel, persillerod og pastinak. Derudover er der smør og kartoffelstivelse i.

De store gryder er klar til, at der skal laves rodfrugtmos i dem. Alle ingredienser er nøje afmålt på forhånd, inden de blandes og varmes i gryderne.

Der skal bearnaisesovs i færdigretten. Kim Hansen står for produktionen i den stor gryde, og sammen med Henrik Kirkegaard, der har udviklet færdigretten, snakker de om processen.

Maskinen driller. Først kommer der for meget rodfrugtmos i bakken, derefter kommer det skævt ud. Teknisk afdeling kommer og hjælper, men det er en del af at køre et nyt produkt første gang.

Hakkebøfferne til færdigretten placeres i bakken med håndkraft. Den del kan maskinen ikke.

Henrik Kirkegaard står sammen med medarbejderne og vurderer, om maskinen pakker færdigretten korrekt. Det er i starten, justeringerne skal laves. Mængderne skal være korrekte, og det skal se flot ud.

Kristian Poulsen har lavet rodfrugtmosen færdig, og den pumpes nu ud i et kar, så den er klar til at blive pakket i emballagen.

Produktudvikling

Efter justeringerne og hjælp fra teknisk afdeling kører maskinen. Henrik Kirkegaard vurderer resultatet, inden produkterne skal på frost og derefter ud til kunden.



Samarbejde er nøglen til produktudviklingen i Danish Crown Beef

I Danish Crown Beef foregår produktudviklingen i et tæt samarbejde mellem udviklerne, marketing salg og produktionen i Sdr. Felding, hvor produkterne typisk bliver født. Formålet er at få mest muligt for koen samt tilpasse produktsortimentet til efterspørgslen og mængden af råvarer.

Tekst og foto: Martin Christensen

Der er ikke meget plads på fabrikken i Sdr. Felding, hvor cirka 80 ansatte producerer diverse produkter af okse- og kalvekød. Derfor foregår produktudviklingen i Danish Crown Beef side om side med slagterne i produktionen, og testningen sker i kantinekøkkenet, der ligner et gennemsnitligt køkken i et parcelhus.

Men det fungerer for Pia Mejl Krautwald, Daniel Kvistgaard Christensen og Ditte Strømgaard. De udgør produktudviklingsteamet i Danish Crown Beef, som i

det daglige arbejder tæt sammen med en gruppe kollegaer i henholdsvis marketing og salg i Holsted og ikke mindst en gruppe fagfolk i Sdr. Feldings produktion.

- Vi har egentlig altid arbejdet sammen i en eller anden konstellation, men de senere år er vi blevet endnu bedre til det og fået det sat mere i system. Det samarbejde skaber ikke bare bedre produkter, men også en mere samlet pakke til kunderne, siger Pia Mejl Krautwald, der er ansvarlig for produktudviklingen i Danish Crown Beef.

Produktudviklingen i Danish Crown Beef fokuserer primært på grill- og efterårssæsonen.

Fra ide til produkt

I Danish Crown Beef er hovedparten af produktudviklingen fokuseret omkring grill- og efterårssæsonen. Udviklingen starter med et overblik over tidens trends, hvad der rører sig i markedet samt fordelingen af råvarer. Det er udgangspunktet for en brainstorm, som måske munder ud i en 12-15 ideer, fortæller Pia Mejl Krautwald.

“

Flatsteaken er en udskæring fra boven, hvor flanksteaken er fra brystet.

”

Pia Mejl Krautwald.

- Herfra begynder vi at snævre ind i samarbejde med marketing, salg og produktionen. Her sikrer vi os, at det også er muligt at lave produktet i stor skala, og at salg kan se en merværdi ved at lave produktet. Det er ofte her, vi får skåret de mindre gode ideer fra og ender ud i produkter som eksempelvis Burger Boost, der har nydt stor succes, siger Pia Mejl Krautwald.

Pia Mejl Krautwald fortæller videre, at udviklingen af produkterne til dette års efterårssæson begyndte allerede i januar,

og derfor sætter det også nogle krav til gruppens evne til at forudse tidens trends. Timing er næsten lige så vigtig som et godt produkt.

En af opgaverne er også at teste, hvordan produktet bedst bliver pakket ind i emballage.

Det gode eksempel på produktudvikling

Der er mange succesfulde eksempler fra produktudviklingen i Beef. Det seneste skud på stammen, der er store forventninger til, er en såkaldt flatsteak, der debutterer i dette års grillsæson.

Flatsteaken skal være et alternativ til den populære flanksteak, da man i flere sæsoner har kæmpet med at kunne følge med efterspørgslen, fordi der kun kan laves to flanksteaks per ko.

- Flatsteaken er en udskæring fra boven, hvor flanksteaken er fra brystet. Det giver to forskellige typer kød i udgangspunktet, men ved at videreudvikle på måden at skære det ud, marinere det og trykke det lidt fladere, så ender du faktisk med et produkt, som minder utrolig meget om flanksteaken. Alle vores kunder har købt det til grillsæsonen, så vi tror på, at det bliver det gode eksempel på, hvad produktudvikling kan; at skabe mere værdi ud af en ellers billigere råvare samt tilpasse produktsortimentet til efterspørgslen, så vi får mest muligt for koen, slutter Pia Mejl Krautwald. ●

Pia Mejl Krautwald (th.), Daniel Kvistgaard Christensen (mf.) og Ditte Strømgaard (tv.) bruger al deres tid på produktudvikling.



Produktudvikling

På fabrikken i Dinklage er de gået all-in på skinketopping

Med Danish Crowns pepperoni-eventyr som inspiration satses der stort på at efterligne succesen blot med skinketopping. Projektet bag hedder Top Gun og har affødt et helt nyt produktionsanlæg i Dinklage, som med tiden skal kunne levere 20.000 tons kogt topping om året.



Med fokus og stordrift på pepperonifabrikken i Thorning er Danish Crown en af Europas største pepperoni-leverandører med en produktion på cirka 15.000 tons pepperoni om året. Blandt kunderne er nogle af verdens største QSR, foodservice- og industrikunder i pizza-kategorien.

En topping, der er lige så populært at putte på en pizza som pepperoni, er skinke. Af samme årsag blev projekt Top Gun skudt i gang tilbage i efteråret 2020, hvor målet er at kunne levere 20.000 tons skinketopping om året i samme stil, som man gør med pepperoni. Det har mundet ud i et helt nyt produktionsanlæg på fabrikken i Dinklage.

- Det er i samme ånd og med inspiration fra vores setup i Thorning. For ligesom Thorning-fabrikken er specialister i pepperoni, så skal Dinklage-fabrikken være det i produktion af kogte topping produkter, hvoraf skinke er den største varegruppe. Fokuset er ligesom med pepperoni på at blive en af de allerstørste leverandører til pizza-kategoriens største QSR, foodservice- og industrikunder, siger Lene Grosen, der er commercial director for QSR and toppings i Danish Crown.

Stordrift med stort S

Råvaren kommer primært fra Danish Crowns slagteri i Essen, og skinken inddeles i tre kvalitetskategorier. Det bedste er store skinkemuskel, det næstbedste er

mindre lyse muskler og delstykker, og det tredjebedste er mørkere skinkestykker. Det topmoderne anlæg startede op i testfasen i slutningen af 2020 og der introduceres løbende større og større mængder på anlægget. At det er stordrift til store kunder, kendetegnes blandt andet ved, at batch-størrelserne som minimum er seks tons.

“

Toppings er et af de markeder, som er i god vækst med gode muligheder for at hente markedsandele.

”

Lene Grosen.

- Kunderne til disse varer har klare krav; God og ensartet kvalitet, der er til at betale for, og som bliver leveret hver eneste gang. På disse parametre kan vi konkurrere med de allerbedste, siger Peter Johansen, der er ansvarlig for produktudviklingen af kogte topping produkter.

Fra skinkemuskel til skinke-topping

Produktionen af skinke-topping følger et ret fast flow. Efter råvaren er blevet kvalitetsjekket, bliver skinken stiksaltet eller tumblet sammen med en lageblanding alt

Når der produceres skinketopping i Dinklage, så er batch-størrelserne aldrig mindre end seks tons.

efter kundernes ønsker, hvorefter skinken bliver fyldt i en steril tarm. Her skal den hvile i 24 timer, inden skinken bliver kogt og nedkølet.

Herefter skal den kogte skinke "sætte" sig et par dage i kølerummet, inden den er klar til at blive diced på en af fabrikens fire dicemaskiner, som føder de to produktionslinjer, hvor den ene er en såkaldt IQF-linje (Individual Quick Frozen), hvor færdigkogt skinke skæres og indfrys. Den anden linje leverer kølede toppings til de kunder, som ønsker det.

Herfra er det kun en tur i pakkeriet, hvor alle de mange tons topping bliver pakket i poser á 10 eller 1 kg alt efter kundens ønsker. Ligesom resten af anlægget, bærer pakkeriet også præg af højteknologiske løsninger, der giver et næsten fuldautomatisk setup fra råvaren skal sættes sammen til den færdige skinketopping er pakket og klar til levering.

- Toppings er et af de markeder, som er i god vækst med gode muligheder for at hente markedsandele. Og fordi vi udbygger vores repertoire med skinketopping i så stor en volumen i ét ryk, så kommer vi til at stå endnu stærkere ud mod eksisterende og potentielle nye kunder, siger Lene Grosen. ●



Tekst: Martin Christensen | Foto: Niels Hougaard

Danish Crown giver veteraner en ny mulighed på arbejdsmarkedet

Jobcentret gjorde Jesper Biel klar til førtidspension, og Chris Boorman stod stille i systemet uden udsigt til job. Gennem Danish Crowns veteranprojekt har de begge nu fået faste jobs og fodfæste på arbejdsmarkedet.

Jesper Biel (tv.) og Chris Boorman (th.) har begge været i fast arbejde i over et år gennem veteranprojektet.

Den tilgang til mig som en potentiel medarbejder, havde jeg ikke mødt i 15 år, og det fik mig til at tænke: 'Okay, lad os give det et skud', fortæller Jesper Biel.

Rart med forventninger

Jesper Biel startede i slutningen af marts 2021 med at arbejde seks timer om ugen. I dag arbejder han på fuld tid og har sat to streger under sin udvikling med en underskrift på en kontrakt som kontorelev i Danish Crown, da han den 1. marts startede på en 2-årig kontoruddannelse.

Den anden medarbejder i projektet er 60-årige Chris Boorman, der kom til Danmark som britisk veteran i 1992. Han har efter to depressioner kæmpet med at få fast fodfæste på arbejdsmarkedet. Jobcentret var ikke til den store hjælp, følte han, så derfor kontaktede han selv Danish Crown. Nogle uger senere startede han på slagteriets tekniske lager – lige efter påsken 2021.

Der er forventninger til en, og det er rart, fordi du samtidig føler, at du kan gøre en forskel.

Jesper Biel og Chris Boorman.

Chris Boorman og Jesper Biel er enige om, hvorfor projektet har været en succes for dem.

- Der er forventninger til en, og det er rart, fordi du samtidig føler, at du kan gøre en forskel. Selvom du ved, at Danish Crown har ofret mange ressourcer på projektet, så føler du dig ikke som en byrde. Du vil bare gerne være en normal medarbejder, og det føler vi os som her, fortæller Jesper Biel og Chris Boorman.

Mentorordning og inspiration udefra

Danish Crowns socialrådgiver, Gitte Ferslev Pedersen, har været med fra start, ligesom man også ansatte Jimmi Schoubo Povlsen, der er stifter af Veterankortet, som de første seks måneder brugte al sin tid på at kickstarte projektet og sikre, at det havde den rette kvalitet i praksis.

Gennem Danish Crowns veteranprojekt er det muligt at blive en del af arbejdsmarkedet igen.

Jesper Biel.

I samarbejde med Veterancentret har Danish Crown også uddannet 12 medarbejdere i Horsens til at være mentorer, der bliver knyttet til hver enkelt veteran.

- Du arbejder ikke tæt sammen med mentoren i det daglige, ligesom personen heller ikke har noget ledelsesansvar overfor dig som veteran, men alligevel er han/hun altid tilgængelig. Det gør, at du kan tale frit fra leverer, ligesom mentoren fungerer som et mellemlid, så man ikke står med det alene. Min mentor har været en kæmpe hjælp for mig, fortæller Jesper Biel.

Projektet startede hos Jesper Frandsen i Horsens, der selv er veteran og var udsendt til Kosovo, ligesom Jesper Biel var det. Resten af Danish Crown var dog hurtig til at støtte op om ideen, og derfor er man allerede ved at færdiggøre implementeringen af projektet på slagterierne i Blans og Ringsted også.

- Jeg siger ofte, at min fortid i militæret bare er noget, der står på CV'et. Det har været nyt for mig at opleve, at en virksomhed også som udgangspunkt bare ser det som et punkt på CV'et, og så tager tingene derfra. Gennem Danish Crowns veteranprojekt er det muligt at blive en del af arbejdsmarkedet igen, også hvis man kun kan arbejde to timer om dagen, som jeg startede med, siger Jesper Biel. ●

Svend Åges 55-års jubilæum gik udover retningslinjerne

Da Svend Åge Christensen den 29. marts kunne fejre 55-års jubilæum i Danish Crown, måtte Group HR tilføje retningslinjer i personalehåndbogen for, hvad man gør til sådan et jubilæum. Svend Åge selv tager jubilæet med en ophøjet ro, som de kender ham så godt for på fabrikken i Vejle.

Tekst: Martin Christensen
Foto: Søren Fjeldsted Vad

Meget har ændret sig, siden Svend Åge Christensen som 19-årig startede på Vejle Amts Svineslagteri i Havnegade i 1966.

Hvad der ikke har ændret sig er, at Svend Åge Christensen stadig er at finde på en Danish Crown-arbejdsplads i Vejle, nu bare på konserverfabrikken i det nordlige Vejle. Kun afbrudt af en 10 måneders værnepligt, havde han den 29. marts 2022 nemlig arbejdet i Danish Crown i 55 år.

- Det lyder da af mange år, men tiden går jo hurtigt, når tingene kører. Både slagteriet i Havnegade og Vejle-fabrikken har alle dage været gode steder at arbejde, hvor man er omringet af gode kollegaer. For mig er det ikke så mærkeligt, at jeg har arbejdet her i alle disse år, siger 74-årige Svend Åge Christensen.

Enorm betydning for Vejle

Svend Åge Christensen startede som ufaglært med at skære kamme på det daværende slagteri i Vejle, og udover nogle kurser her og der, så er alt selvlært. Da han kom tilbage fra værnepligten, skar han foreneder på slagteriet, indtil det i 1988 blev lukket, og den nuværende fabrik i Vejle i samme ombæring åbnede, hvor han blev ansat.

På fabrikken har han arbejdet flere forskellige steder. Både i produktionen, lageret og i dag i

pakkeriet på natholdet. Det har medvirket til, at Svend Åge Christensen kender fabrikken og dens teknik ud og ind, og derfor er han blevet lidt af et orakel for de andre medarbejdere.

- Svend Åge har selvfølgelig sine opgaver i pakkeriet, men når der er noget teknik eller maskineri, som driller, så kan han kilde og sparke lidt til det på en speciel måde, så det glider igen. Når Svend Åge har ferie, kan vi alle mærke det. Han er en fantastisk kollega, som ikke gør det store væsen af sig, men har en enorm betydning for fabrikken, siger Søren Fjeldsted Vad, der er mester i pakkeriet, hvor Svend Åge Christensen arbejder.

Personalehåndbogen skulle justeres

Torsdag den 31. marts blev Svend Åge Christensen fejret af sine kollegaer et par timer med god mad og gaver, inden arbejdet kaldte klokken 22.

Men inden da kontaktede fabrikken i Vejle Group HR i Randers for at høre, hvordan de egentlig skulle fejre det imponerende jubilæum, fordi retnings-

linjerne i personalehåndbogen kun gik til 50-års jubilæer. Nu er der så på grund af Svend Åge Christensen imponerende bedrift blevet lavet og tilføjet retningslinjer for, hvordan 55-års jubilæer bør fejres i Danish Crown.

“

Så længe kroppen ikke brokker sig for meget, og lysten til at tage på arbejde og gøre en forskel stadig er der, så bliver jeg da ved lidt endnu.

”

Svend Åge Christensen.

Og selvom Svend Åge Christensen selv siger, at 74 år da er en vis alder, så er der ikke blevet lagt de store pensionsplaner endnu.

- Jeg har ikke en bestemt dato eller alder i tankerne. Så længe kroppen ikke brokker sig for meget, og lysten til at tage på arbejde og gøre en forskel stadig er der, så bliver jeg da ved lidt endnu, slutter Svend Åge Christensen. ●



Svend Åge Christensen har været rundt i næsten alle kroge af Vejle-fabrikken, og i dag er han på pakkeriets nathold.

Tekst: Jens Hansen | Foto: Danish Crown

Klar til at reducere vores forbrug af naturgas

Situationen i Ukraine, og regeringens mål om at gøre Danmark uafhængig af gasimport fra Rusland, får nu Danish Crown til at ombygge fire danske fabriksanlæg, så gasforbruget i Danmark med kort varsel vil kunne nedbringes med cirka 20 procent.

På Danish Crowns slagterier i Horsens, Holsted, Aalborg og Ringsted er den tekniske stab i øjeblikket ved at ombygge anlæggenes varmforsyning, så de umiddelbart kan skifte mellem naturgas og andre energikilder. Det betyder, at vi med kort varsel kan nedbringe forbruget af naturgas markant, og samtidig tager vi et stort skridt i retningen af at sikre fødevarerforsyningen og tusindvis af arbejdspladser på slagterierne.

- Vi kan med en investering på et mindre millionbeløb reducere vores gasforbrug med 21 procent på årsbasis ved at ombygge vores anlæg. Den vej har vi valgt at forfølge, fordi det både vil være et vigtigt skridt i retningen af at kunne opretholde fødevarerforsyningen, og samtidig vil det bidrage til at sikre forsyningen af energi i Danmark, hvis situationen spidser yderligere til, siger Preben Sunke, COO i Danish Crown, og tilføjer:

- Ud over ombygningen af de fire nævnte anlæg er vi i øjeblikket ved at projektere tilsvarende ombygninger af anlæg-



gene i Blans og Sæby. For vores øvrige anlæg gælder det, at der ikke er risiko for problemer med gasforsyningen.

Danish Crown har haft et hold af teknikere til at analysere, hvilke muligheder koncernen havde for at nedbringe forbruget af naturgas på den korte bane.

Helt konkret kan Danish Crown på årsbasis reducere sit forbrug af naturgas med godt fire millioner kubikmeter naturgas, eller hvad der svarer til den naturgas, det kræver at opvarme over 2000 private boliger i et år.

- Ombygningen af vores anlæg er en midlertidig løsning. Vores planer på lidt længere sigt er helt ubetinget en omstilling til vedvarende bæredygtige energikilder. Den nuværende situation vil helt sikkert få os til at fokusere endnu mere på at finde og udvikle løsninger, der kan dække vores energibehov fremadrettet. Derfor forventer vi frem mod 2030 at skulle investere et trecifret millionbeløb på dette område, siger Preben Sunke.

Ombygningen af varmforsyningen på de fire slagterier forventes at være færdig i midten af april. ●

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!

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

A - Let

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

B - Svær

Højsæson for døren: Weekendhold giver Sdr. Felding ekstra kræfter

Med grillsæsonen for døren udvider Danish Crowns fabrik i Sdr. Felding med et nyetableret weekendhold og nye pakkemaskiner, ligesom de hæver det samlede antal driftstimer pr. uge med over 50 pct.

Tekst: Kristoffer Væggerby
Foto: Red Star Photography

Selvom nattefrosken kun med nød og næppe har sluppet taget i Danmark, har man på Danish Crown Beefs forædlingsfabrik i Sdr. Felding allerede gjort klar til sommeren og grill-sæsonen.

For selvom fabrikken hele året leverer en lind strøm af produkter til dansk detailhandel, er grillsæsonen, som løber fra påsken i april til udgangen af august, årets travleste periode. For at imødegå det

øgede arbejdspress og skærme medarbejderne mod et bjerg af overarbejde har ledelsen oprettet et nyt weekendhold.

Det betyder, at fabrikken fremover producerer syv dage om ugen mod tidligere seks, og at fabrikkens samlede driftstid pr. uge øges med 55 pct. fra 43 til 67 timer.

- Især forrige sommer blev vi en smule overrumplet, da danskerne tændte op i grillen. Pludselig strømmede det ind med ordrer, og vi måtte etablere et nathold på tre dage midt i sommerferien. I år er vi på forkant. Selvom vi har gode, dedikerede

medarbejdere, som uden at tøve springer til og samler overarbejdstimerne op, skal de ikke brænde ud. Vi kan aldrig udelukke overarbejde ved sygdom eller driftsstop, men det er vores ansvar at sikre en fornuftig arbejdsuge og ordentlig work-life-balance på fabrikken, siger Preben Holm Jensen, fabrikschef i Sdr. Felding.

Lynhurtig indpakning

Udover etableringen af weekendholdet har fabrikken i Sdr. Felding også sikret nye, mekaniske kræfter i form af en ny skinpack-maskine med næsten tredobbelte kapacitet.

- Det er en markant opgradering ift. det eksisterende setup. Hvor de to gamle maskiner kunne håndtere ca. 30 produkter i minuttet, kan vi med den nye skrue helt op til 84 i minuttet, hvis vi presser den fuldt ud. Samtidig går vi fra at skulle isætte færdige bakker til blot at sætte en rulle plast på, hvorefter maskinen selv former bakken. Det sparer transport, lagerplads og tid for medarbejdere og mestre, som langt bedre kan planlægge ugen, siger Preben Holm Jensen. ●

Driftstiden på fabrikken i Sdr. Felding øges med 55 pct. fra 43 til 67 timer om ugen.



Pausekroen

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 25.

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

Løsning A

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

Løsning B



27. april - 7. juni 2022

Jubilare



Danish Crown

Blans

1. maj
35 års jubilæum
Martin Julius Corydon
Opskæring Dag

25. maj
25 års jubilæum
Bo Elneff
Pakkeri Dag

26. maj
25 års jubilæum
Johnny Nielsen
Opskæring Dag

1. juni
40 års jubilæum
Vagn Lerud Stamp
Slagtegang Dag

7. juni
40 års jubilæum
Tom Claus Mortensen
Pakkeri Dag

Herning
4. maj
30 års jubilæum
Tommy Villadsen
Slagtegang

14. maj
30 års jubilæum
Kristian A. Nielsen
Opskæring

20. maj
25 års jubilæum
Klaus Thybo
Sk. Stue 3

1. juni
35 års jubilæum
Britta Sørup
Foodservice Dag

1. juni
30 års jubilæum
Anthon Rud Jensen
Opskæring

4. juni
25 års jubilæum
Claus Foretoft
Slagtegang

4. juni
25 års jubilæum
Brian Duelund Sørensen
Slagtegang

5. juni
25 års jubilæum
Ole Skov Hansen
Sk. Stue 3

Horsens
1. maj
30 års jubilæum
Bent Vistoft
Slagtegang

1. maj
25 års jubilæum
Erik Trier Mortensen
Forendeudb.

1. maj
35 års jubilæum
Keld Vistoft
Adm. Generelt

7. maj
25 års jubilæum
Vijayanathan Krishnapilla
Forendeudb. aften

14. maj
30 års jubilæum
Bo Aagaard
Slagtegang

20. maj
25 års jubilæum
Karina Andersen
Forendeudb.

24. maj
40 års jubilæum
Mikkel Hedensted
Slagtegang

25. maj
30 års jubilæum
Aksel Ginnervskov Jensen
Forendeudb.

25. maj
30 års jubilæum
Per Christiansen
Opskæring Dag

25. maj
25 års jubilæum
Allan Klem Pryds
Slagtegang

26. maj
25 års jubilæum
Samir Hadzikadunic
Kam/Bryst

1. juni
30 års jubilæum
Birgitte Hjørsing Funke
Laboratorie

Holsted
1. juni
30 års jubilæum
Tove Nielsen
Økonomi afd.

Kolding
1. juni
25 års jubilæum
Brian Brogård
Kolding Generel

Randers
26. maj
25 års jubilæum
Githa Sepstrup Rosbjerg
Export Assistent

Ringsted
10. maj
30 års jubilæum
Ibrahim Altuntas
Opskæring

12. maj
25 års jubilæum
Sergio Beimar Iturrieta
Skærestue 1

Rønne
18. maj
35 års jubilæum
Kai Andersen
Pakkeri

Skærbæk
15. maj
40 års jubilæum
Niels Peter Bonnichsen
Slagtegang

Svenstrup
7. maj
35 års jubilæum
Britta Søhuus
PM Pølser

Sæby
17. maj
40 års jubilæum
Henning Sørensen
Kam Afdelingen

20. maj
35 års jubilæum
Henrik Rom G. Pedersen
Slagtegang Dag

22. maj
35 års jubilæum
Jens Ole Thomsen
Kam Afdelingen

1. juni
30 års jubilæum
Susanne Gade
Opskæring Dag

Vejle Nord
4. maj
35 års jubilæum
Bjarne Refsgård
Modtag-ansalt

5. maj
25 års jubilæum
Kim Jørgensen
Pakkeri

Ålborg
27. april
35 års jubilæum
Hanne Bøje Nielsen
Råvare Stamafd.

Dat-Schaub

Blans
1. juni
35 års jubilæum
Preben Pedersen

Sæby
7. maj
30 års jubilæum
Finn Daugaard

Her er redaktionsudvalget

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



Flemming Nielsen
Slagteri-arbejder,
Danish Crown
Pork
Herning



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



Henning Lønstrup
Tillidsmand,
Danish Crown
Beef
Aalborg



Ole Carlsen
Fabriksdirektør,
Danish Crown
Pork
Blans og
Skærbæk



Henrik Rafn
Tarmreiser, talsmand,
DAT-Schaub
Horsens



Arne Skov
Produktionsmedarbejder,
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

Værdi for kunder og forbrugere er værdi for os

“

Frem for alt må vi ikke være bange for at fejle. Ingen kan forudse, hvad der bliver et kæmpe hit.

”

*Jais Valeur,
koncernchef.*



Hvad er prisen på grisen? Det er naturligvis helt afgørende for os i Danish Crown. Jo bedre prisen er, jo bedre en betaling kan vi give ejerne, landmændene.

Sælger vi grisen som to halvdele, får vi én pris, men sælger vi den i fire dele, får vi en bedre pris. Det er der ikke noget nyt i, men i vores nye strategi, Feeding the Future, er målet at forarbejde grisen endnu mere. Fokus er på at øge værdien frem for mængderne.

Det stiller store krav til innovation. Vi skal kunne differentiere os på bæredygtighed, på kvalitet og på bekvemmelighed.

På bæredygtighed ligger der et stort innovationsarbejde hos vores ejere, på vores fabrikker og i vores logistik. Vi skal være helt fremme og sørge for, at vores fødevarerproduktion belaster vores klima og natur mindst muligt. Det er en påkrævet opgave, så vi har en berettigelse for også at være her de næste mange år.

Men for at skabe yderligere værdi for både vores ejere og forbrugerne, skal vi netop forarbejde dyrene mere. Det kan være pandeklare steaks, lækre grillpølser, frosne frikadeller, nemme Burger Boost-bøffer eller en færdig måltidsløsning, som forbrugere med en travl hverdag hurtigt kan omdanne til et godt måltid.

Det kræver et stort innovationsarbejde at skabe disse produkter. Men gør vi det, er forbrugerne villige til at betale mere for produktet, og det øger værdien på grisen eller koen. Derfor oprettede vi også den nye enhed Categories til kun at have fokus på dette.

Vi har allerede rundt i koncernen øjnene rettet på innovation af nye produkter. I januar lancerede vi under Den Grønne Slagter vores første serie af veggie-produkter i Danmark. Det udviklingsarbejde var i tæt samarbejde med KLS i Sverige, som allerede havde veggie-produkter i de svenske detailforretninger.

Men den øgede indsats i forhold til innovation og produktudvikling skal ikke fjerne fokus fra vores eksisterende kategorier, hvor vi har rigtig godt fat i markedet. Tværtimod skal disse kategorier også videreudvikles, så vi fastholder og udvider vores markedspositioner, som vi for eksempel gør med pizzatopping og bacon.

Frem for alt må vi ikke være bange for at fejle. Ingen kan forudse, hvad der bliver et kæmpe hit, og af og til vil vi ramme ved siden af og til i produktudvikling. Det er vilkårene. Men vi skal blive ved med at forsøge, for det er sådan, vi ender med at udvikle det næste pulled pork-produkt, der både nationalt og internationalt blev en kæmpe succes, da vi lancerede det.

Vi skal skabe mere værdi for vores forbrugere, så vi kan øge værdien på vores råvarer og dermed levere en bedre betaling til vores ejere, så vi også har grise og køer at slagte i fremtiden. ●

A handwritten signature in white ink that reads "Jais".