

# Krógen



## Gavekort til alle medarbejdere

Sammen kan vi hjælpe med at sætte gang i restauranter og cafeer.

s. 3

## Tema: De seneste 30 år fortalt af medarbejderne

s. 8-19



# Indhold

**Otte fortællinger om de seneste 30 år i Danish Crown**  
Gennem otte fortællinger hører vi om, hvordan det har været at være en del af Danish Crown de seneste årtier.

**12-19**



**Danish Crown har lanceret OUA i italienske kølediske**

I Italien har man lanceret tre pure pork-udskæringer i en italiensk supermarkeds-kæde med Danish Crown-brandet på pakkerne.

**4**

**Sådan har Danish Crown formet sig de seneste tre årtier**  
Få overblikket over de seneste tre årtier i Danish Crown-koncernen med en tidslinje.

**10**



**Slagter Munch har slået dørene i op til Danmarks flotteste slagterbutik**

Slagter Munch-butikken er blevet gennemrenoveret og kunne den 12. februar åbne dørene til den nye butik.

**22-23**

**Kendt brancheprofil bliver fabrikschef på slagteriet i Herning**

Den 1. april starter Carsten Ole Hansen som ny fabrikschef i Herning. Han skal afløse Kaj Meldgaard.

**25**



**Granuleret halm giver en mere bæredygtig grisetransport**

Fra januar 2021 har man skiftet savsmulden ud med granuleret halm i bunden grisetransporterne.

**21**

**Du kan blive den næste Crownie**  
Lær at begå dig på de sociale medier sammen med dine kollegaer i et af de succesfulde Crownie-forløb.

**7**



**Holdindsats har fjernet puklen**

Vi har igen vist, at vi har en stærk kultur og høj moral.

**28**



## Krogen

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

## Udgiver

Danish Crown  
Marsvej 43,  
8960 Randers SØ

## Redaktion

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

## Redaktionen er afsluttet

Den 26. marts 2021

## Oplag

3.000 eksemplarer

## Layout

Campfire & co

## Tryk

Stibo Complete®

## Forsidefotos

Stort: luftfotografen.dk  
Lille: Morten Fauerby



# Alle medarbejdere modtager et gavekort

*I den sidste uge af april vil alle medarbejdere i Danish Crown-koncernen i Danmark modtage et gavekort, som kan bruges på over 1.500 cafeer, restauranter og hoteller i Danmark.*

Foto: Morten Faueryby

Kære kollegaer,

I en tid, hvor samfundet og samfundene rundt omkring os har været mere eller mindre lukket ned, har I passet jeres arbejde og sikret en meget robust og dedikeret drift af vores virksomhed – samtidigt med, at I har sikret, at vores gode produkter er landet på tallerkenen hos forbrugere verden over.

Det har krævet vedholdenhed, styrke og dedikation – og det har I vist.

Nu ser det heldigvis ud til, at vi kan ane lidt forårsluft og forsigtig optimisme, og planerne for en gradvis genåbning skrider frem.

Vi vil derfor gerne påskønne jeres indsats med en lille påskegave, som ud over at kunne give jer alle en god spiseoplevelse – forhåbentlig også kan være med til at give et boost til den meget nødlidende foodservice-sektor, hvor restauranter, cafeer og andre spisesteder selvfølgelig er hårdt udfordret af pandemiens konsekvenser.

I den sidste uge af april vil I alle modtage et gavekort på 500 kroner som kan bruges på over 1500 cafeer, restauranter og hoteller i Danmark, når de åbner igen.

Samtidig skal der lyde en kæmpe tak for den flotte indsats på slagterier, fabrikker og kontorer – og rigtig god påske. ●

*Jais Valeur, administrerende direktør i Danish Crown-koncernen.*

*Når restauranter og cafeer får lov at åbne igen, vil Danish Crown være med til at få gang i hjulene.*





De italienske forbrugere kan nu finde tre forskellige pure pork-udskæringer fra Danish Crown i italienske kølediske.

Tekst: Daniel Winther Pedersen | Foto: Danish Crown

## Danish Crown har lanceret OUA i italienske kølediske

*Danish Crown Pork i Italien har netop lanceret tre pure pork-udskæringer i en italiensk supermarkeds kæde. Det sker med Danish Crown-brandet på pakkerne, så italienerne skal til at lære Danish Crown at kende, når de handler ind.*

**P**å det danske marked er Danish Crown-brandet allerede på frem-march ude i kølediskene i detail-handlen, og der lægges et solidt markeds-føringstryk for at give danskerne et for-hold til Danish Crown som forbruger-brand.

Nu er turen kommet til italienerne, der skal lære Danish Crown at kende som et forbruger-brand. I hvert fald i en mindre skala.

Det er nemlig lykkedes Danish Crown Pork at lave en aftale med den italienske supermarkeds kæde Deco, som skal sælge tre pure pork-udskæringer, grise opdræt-tet uden antibiotika (OUA), under Danish Crowns eget brand i køledisken.

- Vi har lavet de her OUA/Pure pork-produkter i en rum tid, men det har kun været til industrikunder, som så har solgt det videre under eget brand. Det har været pølseprodukter, tørrede skinker osv. Nu er vi lykkedes med at lave en aftale, som betyder, at pure pork-produkter skal sælges i italienske supermarkeder under Danish

Crown-brandet. Det er helt nyt, og det bliver utrolig spændende at følge, siger Peter Snedker, der er senior director for eksport til Italien i Danish Crown Pork.

“

**Danish Crown-brandet er ukendt i den italienske detailhandel med detailpakket kød, så det er klart, at der venter os en stor opgave.**

”

Viktor Bekesi.

### 400 butikker og 1 ton

Det er supermarkeds kæden Deco, som Danish Crown Pork har indgået en aftale med. Det bliver i første omgang tre forskel-lige pure pork-produkter mørbrad, nakker og kamme, der kommer i køledisken.

Deco har cirka 400 butikker, som ligger i det sydlige Italien, og de har modtaget i alt cirka 1 ton produkter, som de fordeler ud i butikkerne. Peter Snedker fortæller, at italienerne de seneste år er blevet me-get mere interesseret i kødprodukter, som kommer fra dyr, der er opdrættet uden antibiotika.

- Det er en tendens, vi ser i Italien. Den har primært været ført an af kyllinge- og æggeindustrien, som har sat fokus på sine produkter, hvor der ikke har været an-vendt antibiotika til dyrene. Det er klart, at det bliver en udfordring fra start at få italienerne til at få kendskab til Danish Crown, men vi tror, at vi kan ride med på bølgen og langsomt få brandet styrket. Vi leverede første sending i slutningen af februar, så vi er spændte på at gøre status over starten midt i marts, siger Peter Snedker.

### Tager tid at få Danish Crown-navnet kendt

Det er selvfølgelig klart, at det kommer til at kræve markedsføring for at få italiener-ne til at kende Danish Crown-navnet, når de står ved køledisken.

De første forbrugerundersøgelser og til-bagemeldinger giver dog optimisme hos Danish Crown Pork.

- Vi har testet vores produktkoncept og vores skinpack hos de italienske forbru-gere i Syditalien, og vi fik positiv feed-back. Cirka 70 pct. af de adspurgte havde interesse i at købe vores OUA-produkter. Vi kan godt mærke den øgede interesse i bæredygtighed og i produkter uden anti-biotika, så det giver os en mulighed for at få en stærk position på netop OUA. Vi er også allerede i gang med at forsøge at få produkterne ud i supermarkeder i det nordlige Italien. Danish Crown-brandet er ukendt i den italienske detailhandel med detailpakket kød, så det er klart, at der venter os en stor opgave, siger Viktor Bekesi, der er sales manager på Danish Crown Porks salgskontor i Italien. ●

# Act as one-samarbejde hjælp til løsning af COVID-19-situation i Husum

*Danish Crown Pork i Essen var hurtige til at hjælpe Danish Crown Beef, da der kom et COVID-19-udbrud på slagteriet. Ivan Schmidt, produktionsdirektør i Danish Crown Beef, glæder sig over hjælpen og håber på mere samarbejde på tværs i fremtiden.*

I begyndelsen af februar blev Danish Crown Beefs slagteri i Husum ramt af et større COVID-19-udbrud, som førte til, at slagteriet måtte lukke ned. Det betød, at der skulle reageres hurtigt for at tage hånd om situationen og få lagt en plan.

Men i stedet for selv at opfinde den dybe tallerken til at håndtere sådan en situation, blev der i bedste Act as one-stil kaldt på hjælp hos Danish Crown Pork i Essen, som tidligere har håndteret COVID-19-tilfælde på deres slagteri.

- Da vi blev ramt af COVID-19-udbruddet i Husum, gik vi med det samme i dialog med myndighederne omkring det. Det var klart, at vi skulle håndtere situationen hurtigt, så vi undgik flere smittede, og så vi igen kunne åbne fabrikken. Vi vidste, at de i Essen havde lavet en masse af det arbejde, vi nu stod overfor, så vi ringede til dem, og dagen efter var de i Husum for at hjælpe, siger Ivan Schmidt.

## **Havde en plan lynhurtigt**

Det var Andreas Rode, som er fabrikschef på Danish Crown Porcs slagteri i Essen, der blev kontakten for at yde assistance i Husum. Andreas Rode ville selvfølgelig gerne hjælpe kollegaerne i Danish Crown Beef og sendte derfor Niklas Riemer afsted til Husum dagen efter.

Niklas Riemer er QS leader på slagteriet i Essen, og han havde erfaring med at lave de processer, som de skulle igennem i Husum.

- Det handler om hurtigt at få lavet hygiejnekoncepter og en plan for, hvordan sådan en situation skal løses. Det havde vi prøvet i Essen, hvor Niklas var primus motor i det, siger Andreas Rode.

“

***Det handler om hurtigt at få lavet hygiejnekoncepter og en plan for, hvordan sådan en situation skal løses.***

”

*Andreas Rode.*

Niklas Riemer blev i Husum i to dage, indtil der var styr på planerne, og de tyske myndigheder var tilfredse. Andreas Rode glæder sig over, at de kunne hjælpe Danish Crown Beef, fordi det styrker koncernen, når der samarbejdes på tværs.

- Det er jo en del af vores koncernstrategi, Act as one, og det er fantastisk, at vi kan gå ind og hjælpe. Der er ingen grund til, at Danish Crown Beef skal gennemgå det samme og finde løsningerne, når vi allerede havde fundet dem. Jeg tror, at det netop er de her samarbejder på tværs, som kan styrke Danish Crown-koncernen i forhold til vores konkurrenter, siger Andreas Rode.

## **Hurtig genåbning**

I Danish Crown Beef er man naturligvis glade for den hurtige hjælp, som de fik fra Danish Crown Porcs slagteri i Essen.

- Niklas Riemer var sammen med vores krisestab i Husum med til møderne med sundhedsmyndighederne, og vi fik hurtigt justeret vores planer til, så de virkede, og så myndighederne var tilfredse. Vi lavede samtidig mange tiltag både inden for og uden for fabrikken. Vi fik meget hurtigt den rigtige plan på plads, siger Ivan Schmidt.

Han glæder sig også over, at det kan give så godt et udbytte, når man bruger hinanden på tværs af forretningsenheder.

- Den her situation er jo i bund og grund et godt eksempel på, at der findes fantastiske muligheder på tværs i koncernen, og at det er en kæmpe styrke, når vi tænker i Act as one. Vi har så mange dygtige kollegaer i koncernen, at muligheden for, at nogle har stået i den samme situation som én selv er stor, derfor giver det bare god mening at række ud efter assistance, siger Ivan Schmidt. ●

## Kort nyt



### Ny finansstrategi hele koncernen

Danish Crown skal have en ny finansstrategi, og den skal få koncernen til at stå stærkt og være godt rustet til at møde de muligheder, som fremtiden byder på. Det betyder først og fremmest et større samarbejde på tværs af koncernen og ikke mindst en større gennemsigthed i arbejdet, og så skal arbejdet med finans standardiseres og ensrettes, så det bliver endnu mere effektivt.

Finansstrategiens udrulning bliver en lang proces, der indeholder mange delprojekter undervejs. Og hvis det skal lykkes at få implementeret den nye strategi, så er samarbejdet vigtigere end noget andet.

- Vi får brug for, at alle bidrager og samarbejder om implementeringen. Ellers lykkes vi ikke. Det er dermed også en åben invitation til alle medarbejdere til at tage del og medansvar i, at vi kommer i mål. Og når vi er kommet i mål, er jeg sikker på, at vores Finance-funktioner i Danish Crown bliver et endnu bedre og mere inspirerende sted at arbejde i fremtiden, siger Thomas Ahle, Group CFO i Danish Crown.

Du kan læse mere om den nye finansstrategi på intranettet og Daily Crown.

# Optima på vej i Danish Crown Foods

*Danish Crown Pork har gode erfaringer med Optima i både Horsens, Blans og Ringsted, og nu vil Danish Crown Foods også implementere programmet, og her begynder man med fabrikken i Vejle.*

**Tekst:** Michael Ravn

**Foto:** Jens Frandsen

**O**ptima-programmet er i de seneste år med succes blevet rullet ud i Danish Crown Pork på flere af de danske slagterier, hvor der blandt andet har været fokus på strukturer, arbejdsprocesser, spild, performance management og vedligehold.

De gode erfaringer i Danish Crown Pork medfører nu, at også Danish Crown Foods vil implementere Optima i produktionen.

- Vi begynder på konservesfabrikken i Vejle, hvor fabrikschef Stig Pedersen er topmotiveret for at komme i gang med Optima. Programmet skal understøtte en fortsat og mere struktureret fokus på CI, der står for

continuous improvements og altså løbende forbedringer, som skal sørge for at holde priserne konkurrencedygtige. Det vil vi gøre med stærke værktøjer til at drive datadrevne beslutninger og fokus på vedligehold, siger produktionsdirektør i Danish Crown Foods Dan Kolding.

Efter udrulningen af Optima i Vejle står de øvrige Danish Crown Foods-fabrikker for tur i en endnu ikke fastlagt rækkefølge.

- I starten får vi hjælp af Boston Consulting Group, der fra Danish Crown Pork kommer med en velafprøvet proces og værktøjskasse. Hertil krydrer vi med vores eget Optima-team for at sikre den langsigtede forankring i Production & Supply Chain. Teamet får fire medlemmer, der alle refererer ind centralt, og derudover vil teamet bestå af en Optima-manager i Vejle, lige som der på sigt blive tilknyttet Optima-managers også for de næste produktionsområder, siger Dan Kolding. ●

*Implementeringen af Optima i Danish Crown Foods starter på fabrikken i Vejle.*





Tekst: Michael Ravn | Foto: Morten Fauery

# Du kan blive den næste Crownie

*Lær at begå dig på de sociale medier sammen med dine kolleger.*

**S**å er der igen nye hold til Crownie-workshops. Mange medarbejdere er allerede blevet Crownies, og nu er der planlagt nye hold, hvor du kan lære at begå dig på de sociale medier. Du får blandt andet inspiration til at lave opslag på din personlige profil - men også hvordan du finder den gode historie i dagligdagen, som du måske har lyst til at dele med dit netværk på de sociale medier.

Alle har mulighed for at blive Crownies - uanset om man sidder på kontor eller arbejder i produktionen - du skal blot have lyst til at udvide dine kompetencer inden for de sociale medier.

## Crownies er en succes

Crownie-holdene har været en succes både internt i virksomheden, men også eksternt, hvor arbejdet med Crownies har givet genlyd. Crownie-flokken tæller i dag cirka 90 medarbejdere, der gennem de sociale medier er med til at udbrede omverdenens kendskab til dagligdagen i Danish Crown og fortælle om deres personlige succes, kompetencer og oplevelserne i deres fag.

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

## Kort om formen:

- Man skal på to workshops á ca. fem timer
- Det er umiddelbart forventningen, at det denne gang afholdes digitalt via Microsoft Teams
- Efter workshops'ene fortsætter Crownies på egen hånd, men med løbende sparring fra Pia Paulsen i en lukket Facebook-gruppe.
- I Facebookgruppen har deltagerne desuden mulighed for at give hinanden tips, inspiration, gode råd og lignende.

Tilmelding til Crownie-workshops sker via mail til Pia Paulsen på [pipau@danishcrown.com](mailto:pipau@danishcrown.com). Skriv også her, hvis du har spørgsmål. Skynd dig at melde dig til og blive den næste Crownie! ●

*Antallet i Crownies tæller cirka 90 medarbejdere i dag og nu kan du også blive en Crownie.*

**Datoer for de næste workshops:**  
Onsdag d. 7/4 kl. 9-14  
Torsdag d. 22/4 kl. 9-14

Danish Crown  
gennem

30 år







Vi sætter fokus på den danske udvikling i Danish Crown de seneste 30 år.

# Tre årtier i Danish Crown fortalt gennem medarbejdere

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen, Martin Christensen og Aske Gott Sørensen

**Foto:** luftfotografen.dk

**D**anish Crowns historie går mere end 130 år tilbage, og kigger man på koncernens stamtræ, vil man se, at Danish Crown er blevet til gennem mange fusioner gennem årene.

På de følgende sider sætter vi fokus på tiden fra 1990, hvor en fusion mellem Wenbo, Østjyske Slagterier og Tulip blev til Danish Crown.

Vi fortæller historien om de seneste 30 år i Danish Crown gennem syv medarbejdere, der har været i koncernen i alle årene. Medarbejderne har arbejdet på forskellige steder, nogle kommer fra Østjyske Slagterier, andre var en del af Vestjyske Slagterier osv. Der er også en andelsejer fra Bornholm, der fortæller om sine seneste 30 år som andelsejer i både Steff Houlberg og Danish Crown.

Fælles for dem alle er, at de har oplevet en virksomhed, som har rykket sig markant på alle områder. Danish Crown gik fra en masse fusioner til at strømline koncernen op gennem 00'erne, og alle er enige om, at Danish Crown i dag står som en stor verdensomspændende koncern, der har en stærk strategi og store ambitioner på klima- og bæredygtighedsområdet. ●



# Sådan har Danish Crown formet sig de seneste tre årtier

*Siden 1990 har Danish Crown-koncernen forandret sig meget og taget forskellige skridt, der har stor betydning for koncernen i dag. Få overblikket over de seneste tre årtier herunder.*

**1990**

## Danish Crown og Tulip International etableres

Efter en større fusion mellem Østjyske Slagterier, Wenbo og Tulip blev Danish Crown-navnet taget i brug. Det skete 1. oktober 1990. Det var også her, at Tulip International A/S blev etableret, som bestod af en sammenlægning af Nor meat, Danepak, Jaka og Tulip-slagteriernes forædlingsdel.

**1995**

## Det moderne Mou

Danish Crown køber i 1995 suppefabrikken Mou, og sammenlægningen af de to varemærker skabte grundlag for et stærkt produktkoncept, der blev lanceret under et nyt Mou-mærke.

**1996**

## Danish Crown Beef opstår

Iversen-Dane Beef går i betalingsstandsning i starten af 1996, og både Vestjyske Slagterier og Danish Crown er nævnt som mulige købere. Det blev Danish Crown, som overtog Iversen-Dane Beef, og det blev starten på Danish Crown Beef. Danish Crown slagtede inden da kun grise.

**2002**

## Steff Houlberg bliver en del af Danish Crown og Tulip Food Company opstår

I al hemmelighed på kroer og hoteller forhandlede Danish Crown og Steff Houlberg sig frem til en fusion, så Steff Houlberg blev en del af Danish Crown. Samtidig var en stor del af de oprindelige andelsslagterier blevet en del af Danish Crown, så koncernens andel af landsslagtningerne nu var på 90 pct.

**1998**

## Den store fusion

Den 4. september 1998 fortalte Danish Crown og Vestjyske Slagterier på et pressemøde i Aarhus, at de to store slagterier var blevet enige om at fusionere under Danish Crown. Efter fusionen blev Danish Crown Danmarks næststørste selskab, kun overgået af A.P. Møller-koncernen. Danish Crown bestod nu af 28 anlæg til grisekød, 11 anlæg til oksekød samt 21 forædlingsanlæg.

**2003**

## Gøl pølser bliver en del af Tulip

I 2003 overtog Tulip Food Company pølsefabrikken Gøl i Svenstrup, og med virkning fra 1. marts 2004 overtog Tulip også aktiviteterne i Oldenburger Fleishwarenfabrik i Tyskland.



**2005**

## Verdens mest moderne slagteri åbner

I 2005 åbnede verdens mest moderne slagteri i Horsens og erstattede dermed det gamle slagteri i byen, som åbnede i 1887. Den 5. maj var den officielle åbningsdag, og målet var dengang at slagte 77.000 om ugen.

**2014**

## Danish Crown Beefs nye hovedkontor

I august 2014 kunne Prins Joachim indvie Danish Crown Beefs nye hovedkontor i Holsted. Ud over at være hovedkontor var det også et nyt moderne kreaturslagteri. Det betød også, at de øvrige Danish Crown Beef-slagterier, på nær Aalborg og forædlingsfabrikken i Sdr. Felding, lukkede.

**2015**

## Tican ville være en del af Danish Crown

Tican oplyste den 24. februar 2015, at de som det sidste store andelsslagteri, som ikke var en del af Danish Crown, nu gerne ville fusionere. Forinden var Tican også blevet et aktieselskab og søgt ekstern finansiering, dog uden held. Fusionen blev aldrig godkendt af Konkurrencestyrelsen.

**2018**

## DK-Foods bliver en del af Danish Crown

Den 19. marts 2018 blev Danish Crown med købet af pizzatopping-fabrikken DK-Foods markedsleder af pepperoni til pizzaer på det europæiske marked. DK-Foods blev en selvstændig enhed under Tulip Food Company, i dag Danish Crown Foods, og skulle stå for koncernens globale satsning på pizza-toppings.

**2019**

## En bæredygtig fremtid for fødevarer

I september 2019 rullede Danish Crown sit nye CVI og sine ambitioner om at skabe en bæredygtig fremtid for fødevarer ud. Det skete med nye farver, nyt logo og Tulip Food Company skiftede navn til Danish Crown Foods. Målet er at halvere klimapåvirkning fra kødproduktionen i 2030 og derefter at producere klimaneutralt i 2050.

2018  
2019

# Et reddet slagteri



**Peter Koefoed Nielsen**

**Danish Crown siden:** 1990

**Nuværende stilling:** Ejer Langemyregård på Bornholm.

**Tekst:** Aske Gott Sørensen

**Foto:** Peter Koefoed Nielsen

## Hvordan husker du tilbage på 90'erne i Danish Crown?

I 90'erne var vi bornholmske griseproducenter andelshavere ved Steff Houlberg. Jeg husker tiden som, at vi til tider var fortrøstningsfulde og til andre tider lidt opgivende. Steff var en fusion af mange sjællandske slagterier, og Rønne var en del af Nordvest, som fusionerer ind i Steff i '86, så alt øst for Storebælt hedder Steff. Jeg sad i repræsentantskabet i Steff Houlberg, og vi var sikre på, at vi kunne køre selvstændigt, men måtte sande, at vi ikke kunne.

## Hvordan husker du tilbage på 00'erne i Danish Crown?

I 2001 fusionerer Steff Houlberg og Danish Crown, og det føltes rigtigt godt – især med andelsejer-kasketten på. Vi fik sikret vores afsætning, og Steff var ramt af faldende antal slagtninger, så der var behov for noget andet, og det var helt naturligt at kigge til Jylland. På et tidspunkt kommer man til et punkt, hvor der ikke er en anden udvej. Vi lavede masser af tiltag i årene op til og har troen på, at det skal lykkes, men kan se at vi ikke kan følge med på efterbetalingen, så det faldt naturligt at søge fusionen.

I 00'erne ekspanderer Danish Crown – særligt i England, som gav et stabilt afkast



hvert år. Jeg så det som meget positivt at få så bredt et fundament som muligt.

På min egen bedrift tog jeg et stort spring i 2004 og bliver full-line med 600 søer. Det var langt tid før at nogle talte om at Rønne kunne være lukningstruet, så der var fuld fart på.

## Hvordan husker du tilbage på 10'erne i Danish Crown?

I 10'erne har vi det helt store drama på Bornholm. I januar måned 2014 kommer meddelelsen om, at der skal ske noget radikalt på Bornholm, ellers kan slagteriet ikke køre videre. Det var en bombe for os andelshavere. I andelshaverkredsen rykker vi sammen for at bidrage til slagteriets redning, for vi ville ikke være andelsejere hvis alle grise skulle til Ringsted. Der gjorde vi noget helt specielt og gav håndslag på 50.000 ekstra grise om året for at sikre slagteriets fremtid, fordi ellers skulle vi kompensere økonomisk. Samtidig skaber medarbejderne M/S Rønne, hvor der bliver parkeret penge på en udviklingskonto, så vi i fællesskab med resten af lokalsamfundet redder slagteriet.

Det synliggjorde vigtigheden af griseproduktionen på Bornholm, fordi de 200 arbejdspladser og hele følgeindustrien på øen er i spil. Det ville være voldsomt for et lille lokalsamfund, og derfor er jeg glad for, at vi fandt en løsning, som alle kunne se sig selv i.

*Peter Koefoed Nielsen valgte i 2004 at lægge sin bedrift om til at være full-line med 600 søer.*

Derudover tager vi beslutningen om at sælge England fra. Jeg var med til at starte det op, og England var tidligere en positiv bidrager, men gav nu tab. Det var en rigtig men stor beslutning at tage.

I 2015 kommer Jais til. Vi var meget glade for Kjeld, men det gav et stilskifte på det rette tidspunkt, at Jais kom til og lagde en ny strategi, og selvom det var lidt op ad bakke i starten, så fik vi medvind, og det skal han også have noget af æren for.

## Hvordan ser du Danish Crown som koncern i dag?

Jeg ser os som en mere åben koncern i dag, fordi vi har styrket kommunikationen med omverdenen. Vi har taget bæredygtighedsagendaen på os og bidrager efter bedste evne, og det tror jeg ikke, vi havde gjort for 8-10 år siden. Forhåbentlig kan vi også påvirke udviklingen, så vi kan få en god og saglig debat med nogle langtidsholdbare tiltag, som kan bære os igennem.

I forhold til Bornholm, synes jeg, vi står i en god situation, hvor der er lagt store investeringer, og det er vi meget taknemmelige for. Mit indtryk er, at vi har en afdeling på Bornholm, der bidrager positivt, og vi ved, at det er en vigtig virksomhed for Bornholm. ●

# Fusioner, farveller og fart på Kina



## Lene Høegh Aaquist

Danish Crown siden: 1985

Nuværende stilling: Manager i Danish Crown Porks eksportafdeling.

### Hvordan husker du tilbage på 90'erne i Danish Crown?

Det var et årti, som var præget af mange fusioner i slagteribranchen. Jeg blev i midten af 80'erne ansat i Østjyske Andelsslagterier, og der sad jeg inde i centrum af Randers. Efter fusionen i 1990, hvor vi blev til Danish Crown, kom jeg over på et splinternyt hovedkontor ude på Tulipvej i Randers. Det er faktisk den fabrik, som blevet revet ned, og hvor der nu skal bygges nyt hovedkontor til Danish Crown-koncernen.

Op gennem 90'erne blev der ved med at ske fusioner. Så Danish Crown blev hele tiden større. Medarbejdere og fabrikker skulle hele tiden indsluses. Jeg arbejdede med produktionsplanlægning i 90'erne i grisedivisionen. Da jeg sad med flest fabrikker, sad jeg med 26, så det var et helt andet setup dengang.

### Hvordan husker du tilbage på 00'erne i Danish Crown?

De mange fusioner gav i 90'erne konstant nye situationer og oplevelser af virksomheden. Men i 00'erne begyndte Danish Crown så at kigge på den portefølje af medarbejdere og fabrikker, man havde. Regnemaskinen kom frem.

Det betød, at mange fabrikker blev lukket, lagt sammen osv. Det var da barskt at være vidne til. Det er jo mange mennesker og mange skæbner, jeg har mødt på min vej i Danish Crown i de mere end 30 år, jeg har været her. Jeg glemte måske alvoren af nedlukningerne osv. i kampens hede. Det kom til at handle lidt om egen overlevelse. Det var også i det årti, at det nye og store slagteri i Horsens blev bygget og åbnet. Så det var et årti, hvor der blev

optimeret til stordrift, og det har selvfølgelig været helt nødvendigt.

Jeg begyndte i 00'erne at arbejde mere med salg i Danish Crown Pork. Dengang var der langt flere producenter af det ene og det andet, end der er i dag, og dermed flere konkurrenter på markedet fordi der stadig var plads til de små. Det betød nok også, at der dengang var flere købere og sælgere, som var "venner". Salg blev ikke kørt så stringent. Men det var også i omkring 00'erne, at det begyndte at blive optimeret.

### Hvordan husker du tilbage på 10'erne i Danish Crown?

10'erne har været årtiet, hvor der for alvor har været fokus på optimering af den store maskine, som Danish Crown er. Gode, store ordre og fokus på, hvad vi skal tjene på de forskellige varer og solgt derud fra. Jeg sidder med salg af biprodukter, så 10'erne har for mit vedkommende også været en stor forandring. Biprodukter som hoved, tæer osv. er gået fra at blive sendt til DAKA og blive til benmel og minkfodder til at blive varer, som man kan få gode priser for i Kina.

Samtidig har 10'erne også været årtiet, hvor der er kommet meget mere fokus på de store linjer i forhold til strategi og langsigtede ambitioner. Klima og bæredygtighed er jo begyndt at fylde meget for os. Det gør noget for ens arbejde, at de signaler om retning og strategi og ambitioner nu kommer klart og tydeligt.

### Hvordan ser du Danish Crown som koncern i dag?

Det er mega sejt, at vi har så stort fokus på bæredygtighed og klima. Det er jeg stolt over. Det er også sejt, at vi er kommet så langt ved at have rykket sammen og styre virksomheden derhen, hvor vi ønskede det. Også når det samtidig har været i meget omskiftelig tid. ●



Lene Høegh Aaquist begyndte at arbejde med salg i Danish Crown Pork i 00'erne.

# Mads har stadig sin strejke-konto fra de usikre 90'ere



## Mads Kudahl Erhardsen

Danish Crown siden: 1990

Nuværende stilling: Mestersvend.

### Hvordan husker du tilbage på 90'erne i Danish Crown?

Det lidt specielle er, at jeg startede i lære nytårsdag 1990, og hvis jeg ikke var dén sidste, så har jeg været én af de allersidste, som fik lov at blive udlært pøsemager med den traditionelle uddannelse. Det var jeg selvfølgelig svært tilfreds med, da den kun tog tre år i stedet for de 3,5 år, det tager nu.

Efter et par år blev jeg mestersvend, og jeg husker det som en lidt vild tid i 90'erne. Man følte sig hele tiden en lille smule usikker på sit job og arbejdspladsen, og vi strejkede jo vildt meget, når man tænker over det. Jeg lavede faktisk en strejkekonto i banken, som jeg satte 100 kr. ind på om ugen, fordi man sjældent vidste, hvornår den næste strejke kom. Jeg har den stadig i dag, og nu bliver jeg jo grint lidt af nede i banken, og når folk hører om den, men dengang var den da rar at have, og det synes jeg siger meget om den tid.

### Hvordan husker du tilbage på 00'erne i Danish Crown?

Starten af 00'erne var stadig præget af en usikkerhed, synes jeg. Jeg kan huske en lidt ældre kollega i Sdr. Borup, som hver dag gik og sagde; 'Nu lukker de os sgu snart, bare vent!'. Det troede mange af os ikke på, fordi det efter de mange år med strejker og lukninger andre steder virkede

til at være en fabrik, man netop ikke lukkede. Min gamle kollega fik jo desværre ret, da pølsefabrikken lukkede i 2009, men der var han alligevel gået på pension, så han ikke kunne gå rundt og sige 'hvad sagde jeg!'.

Den sidste uge, jeg var på fabrikken, var der kun mig og en enkelt anden ansat tilbage. Resten var væk. Den uge, hvor vi to gik og passede vores arbejde, mens håndværkere allerede var begyndt at pille maskineri, skilte og andet ned, den glemmer jeg aldrig.

### Hvordan husker du tilbage på 10'erne i Danish Crown?

Jeg endte heldigvis med at få job her i Svenstrup lidt tid efter lukningen i Sdr. Borup, men jeg husker det som noget af en omvæltning. Da jeg landede her, endte jeg med at stå med noget helt andet, end det jeg plejede, og der var en noget anden kultur her. Det er måske lidt mærkeligt, når jeg hører bestemte sange i radioen fra den tid, så minder de mig om min start i Svenstrup, så det har alligevel sat sig. 10'erne er for mig også kendetegnet

ved den teknologiske udvikling, der selvfølgelig har været, siden jeg startede. Dengang kunne to personer nok godt lave 10 stativer pølser på en god dag, mens to personer i dag jo godt kan lave 21 stativer, takket være den teknologiske udvikling. Og så begyndte man da også at løbe en del hurtigere i 10'erne, hvor der før i tiden nok var plads til lidt mere hygge.

### Hvordan ser du Danish Crown som koncern i dag?

Den mest markante ændring i opfattelsen er nok jobsikkerheden. Da jeg startede i 1990, blev Danish Crown og hele branchen set på som en noget usikker arbejdsplads på mange punkter. I dag føles det tværtimod som en sikker havn, hvor man ikke længere er nervøs for lange strejker, pludselige nedlukninger eller noget andet, som man kunne opleve særligt i 90'erne. I dag er jeg glad og stolt af at arbejde i Danish Crown. ●

*Danish Crown er blevet en langt mere sikker arbejdsplads, synes Mads Kudahl Erhardsen.*



Danish Crown  
gennem  
**30 år**



Tekst: Martin Christensen | Foto: Claus Petersen

# Fra solskinsstrejke til kvalitet og god kultur



**Henrik Redmond**  
Danish Crown siden: 1986  
Nuværende stilling: Tillidsmand på fabrikken i Vejle.

## Hvordan husker du tilbage på 90'erne i Danish Crown?

Jeg startede i Danish Crown på pølsefabrikken i Sdr. Borup i 1986, som jeg kunne se fra den anden side af vejen fra min daværende arbejdsplads (Trifolium Silo). Jeg husker min første ugeløn på pølsefabrikken var 3050 kr. Og når jeg tænker tilbage på 90'erne, så var det en ustabil tid på vores del af arbejdsmarkedet. For at sige det som det er, så blev der strejket for et

godt ord. Nogle gange kunne det næsten afhænge af, om solen skinnede eller ej. Jeg kan huske en af de længere strejker (overenskomstforhandlingerne i 1992) tydeligt, som lå om sommeren. Vi var hjemme i næsten tre uger, hvor jeg endte med at få malet hele huset.

Dengang var der også plads til at snuppe en øl i pausen, og i tråd med de mange strejker så husker jeg det som en tid, hvor der var et helt specielt sammenhold mellem medarbejderne, og jeg husker det også som, at NNF var hårdere i filten og mere magtfulde. Fronterne var trukket mere hårdt om mellem virksomheden og medarbejderne dengang. Det er jo en stor kontrast til i dag, heldigvis, hvor man har et forhold, der er langt mere sobert.

## Hvordan husker du tilbage på 00'erne i Danish Crown?

Det, der naturligvis står allerklarest i min erindring fra 00'erne, er da Sdr. Borup blev lukket i 2009. Jeg kan huske det tydeligt, fordi jeg lige var kommet hjem efter en sommerferie i USA med familien,

*Henrik Redmond er glad for, at der med tiden er kommet et større fokus på kvaliteten af dåsernes indhold.*

og ingen havde set den komme. Som I ingen. Størstedelen af os medarbejdere havde nok gået og været lidt selvsikre, fordi det var en ny fabrik, der kørte fint økonomisk, og så lå vi jo lige ved hovedkontoret.

I samme ombæring tænker jeg dog også tilbage på Danish Crown i 00'erne som en virksomhed, der ikke var ligeglade med sine medarbejdere, selvom de lukkede deres arbejdsplads. Der blev gjort en stor indsats for at hjælpe folk videre ved fabrikslukningen, og jeg havde egentlig næsten også taget beslutningen om at tage taxakørekort med hjælp fra Tulip, da den daværende fabrikschef i Vejle ringede til mig og spurgte, om jeg ikke vil herved og hjælpe med arbejdsmiljøopgaverne. Det ville jeg jo gerne.

## Hvordan husker du tilbage på 10'erne i Danish Crown?

Det var i 10'erne, at jeg begyndte at føle, at Danish Crown virkelig var en stor virksomhed, hvor alt det praktiske måske ikke helt kunne følge med den store udvikling, der havde været. Og så synes jeg også, man har været inde i en ret markant udvikling her i Vejle, hvor jeg i starten af 10'erne følte, at det kun handlede om at få sendt så mange dåser ud af huset som muligt, til der her op mod 20'erne er kommet et langt større fokus på kvaliteten og hvilke produkter, vi faktisk propper i dåserne. Jeg synes godt, man kan mærke, at man er gået fra at prioritere kvalitet fremfor kvantitet, og sådan bør det også være i Danish Crown.

## Hvordan ser du Danish Crown som koncern i dag?

Noget af det bedste, der er sket i min tid, er, at jeg synes distancen fra gulvet til toppen af virksomheden er blevet markant kortere. Før i tiden skabte det nogle usunde barrierer og opdelinger af folk, og det er der langt mindre af i dag. Det tror jeg giver et langt bedre sammenhold og en sundere kultur for os alle sammen. ●

# Danske grise med merværdi i udlandet



## Peter Snedker

Danish Crown siden: 1985

Nuværende stilling: Senior director for eksport til Italien i Danish Crown Pork.

Tekst: Daniel Winther Pedersen

Foto: Red Star Photography

## Hvordan husker du 90'erne?

Jeg blev i 1985 udstationeret på ESS-FOODS oksekøds-salgskontor i Italien. I 1989 kom jeg så til Vestjyske Slagterier, hvor jeg skulle starte et salgskontor op i Tyskland. Det var utroligt spændende, fordi det var samme år, som Berlinmuren faldt. Det betød, at jeg i de første år arbejdede med at skabe et tysk marked for vores produkter, og der var jo opstået et helt nyt marked i Østtyskland. De fik pludselig flere penge mellem hænderne, og noget af det første, de ville bruge pengene på, var noget lækkeret at spise.

Samtidig med Tysklands-kontoret solgte jeg også varer til Italien. Det blev så stort, at vi i Vestjyske Slagterier åbnede et selvstændigt salgskontor i Italien i Chiasso i 1993. Efter fusionen mellem Vestjyske Slagterier og Danish Crown i 1998 valgte man at fastholde det italienske salgskontor i Chiasso. Det tog jeg som et skulderklap, og det ligger her jo endnu. Fusionen var selvfølgelig en speciel tid, men det lykkedes at tage noget godt fra hver side. Vi gik så bare fra at have knap 100.000 grise om ugen at sælge af til at have 350.000 grise.

## Hvordan husker du 00'erne?

For mig personligt var det et spændende årti. Italien var i mange år et marked,



Danish Crown  
gennem  
30 år

hvor man altid kunne sælge sine varer til lave priser, hvis man ikke kunne sælge dem andre steder. Men der skete meget i 00'erne. De begyndte at blive mere bevidste om kvalitet og andre aspekter.

Vi lykkedes med at komme ind på skinke-markedet flere steder. Blandt andet i Tyrol, hvor vi begyndte at sælge skinker til tyroler-speck, som dog ikke har noget med fedt at gøre. Men det er Tyrols variant af tørrede og saltede skinker.

I takt med, at grisene hjemme i Danmark begyndte at blive større og større, kom vi også ind på det italienske skinke-marked til tørring i midten af 00'erne. Tidligere solgte vi kun frosne skinker til Italien, og det var til at koge. Nu begyndte vi at komme ind med ferske skinker, som skulle laves på samme måde som parmaskinkerne. I 2005-2006 kørte der først én bil til Italien med skinker til tørring om ugen. Så to og så tre. I dag kører der cirka 100 biler om ugen fra Danmark til Italien med skinker, hvoraf 30-40 % går til tørring.

## Hvordan husker du 10'erne?

Hele udviklingen med, at italienerne er blevet bevidst om andre ting end priserne, er taget til op gennem 10'erne. Vi har fået

I dag kører der cirka 100 lastbiler om ugen fra Danmark til Italien med danske skinker.

et godt tag i salg af OUA-skinker (opdrættet uden antibiotika), de får øjnene mere op for bæredygtighed osv. Vi har også fået godt fat i foodservice i Italien, og vi sælger også ind til supermarkedskæderne. Den udvikling går godt i spænd med, at vi i Danish Crown de seneste 6-7 år er gået fra at være "kun et slagteri" til at få langt større fokus på andre kvaliteter, som skal give vores produkter merværdi og differentiere os fra konkurrenterne. Her tænker jeg igen på OUA, bæredygtighed, klima osv. Det bliver langsomt mere og mere populært hernede også.

## Hvordan ser du Danish Crown som koncern i dag?

Danish Crown har rykket sig helt vildt. Særligt de seneste 5-7 år. Vi går i nye retninger og er som sagt gået fra "kun at være et slagteri" til at sætte dagsorden med strategi og værdier på kødet. Det handler ikke længere bare om pris, pris og pris. Det har altid været det største parametre. Men vi skal differentiere og udvikle os, så vi kan blive ved med at tage markedsandele. ●



# Fra papir og blyant til computer og it-systemer



## Gitte Thomsen

Danish Crown siden: 1983

Nuværende stilling: Senior director, Finance and IT, Danish Crown Beef.

### Hvordan husker du tilbage på 90'erne i Danish Crown?

Tiden i 90'erne husker jeg tilbage på som en meget usikker tid, hvor man ikke vidste, hvad fremtiden bragte. Det var en tid med en masse fusioner, sammenlægninger og alle de konsekvenser, det så kan have. Men den usikre tid, synes jeg, gav et rigtig godt og lidt unikt sammenhold, som vi havde dengang. Det har vi selvfølgelig også i dag, men dengang var det mere som en familie, og jeg har da også stadig kollegaer helt tilbage fra de tidlige 90'er, som jeg ses med i dag.

Og selvom det var en usikker tid, så mærkede jeg det egentlig først på egen krop 1998, hvor Vestjyske Slagterier fusionerede med Danish Crown, og det betød at jeg flyttede arbejdsplads fra Struer til Herning, hvor Beefs hovedkontor blev lagt dengang.

### Hvordan husker du tilbage på 00'erne i Danish Crown?

Efter den store fusion i 1998 kom der noget mere ro på i 00'erne, og hele fundamentet virkede til at være mere stabilt. Det var så også i 00'erne, jeg fik det job, jeg har i dag. Men 00'erne er for mig også

billedet på de år, hvor vi skulle omstille os fra at arbejde ud fra papir og blyant, til at bruge computere og it-systemer. Udover, at det var en stor omvæltning helt lavpraktisk, så betød det også en kulturforandring. Det var en helt anden måde at tænke sit arbejde på og selvfølgelig en helt anden måde at udføre det på.

### Hvordan husker du tilbage på 10'erne i Danish Crown?

10'erne står for mig helt klart som det årti, hvor der har været mest fart over feltet i koncernen på flere forskellige fronter. For mig er var det især opførslen af Holsted og hele den tilhørende proces, og så selvfølgelig efterfølgende at flytte Beefs hovedkontor dertil.

Men det helt store nedslagspunkt i 10'erne, set fra min stol, er skiftet i topledelsen. Der gik vi fra at være, synes jeg, en noget decentralt-styret koncern, til at vi blev samlet til én koncern og ét hold, som har nogle klare mål og visioner. Hele act as one-tanken har gjort en massiv og positiv forskel for Danish Crown, synes jeg. Men at være med til sådan en kulturændring har naturligvis også været udfordrende, fordi det var en ny måde at se Danish Crown på.

### Hvordan ser du Danish Crown som koncern i dag?

Jeg har altid været meget glad for branchen og stolt af at være i den og være en del af Danish Crown. Men min opfattelse har da ændret sig på den måde, at koncernen særligt de sidste 10 år har rykket sig op på et helt andet niveau. Men jeg synes også, det er vigtigt at understrege, at hvert årti har bidraget med gode og vitale ting for, hvordan koncernen ser ud i dag. Den positive udvikling over tre årtier har været spændende at være vidne til. ●

*Opførslen og flytningen af Beefs hovedkontor til Holsted fyldte meget i 10'erne for Gitte Thomsen.*



Danish Crown  
gennem  
**30 år**



Tekst: Daniel Winther Pedersen | Foto: luftfoto grafen.dk

Karsten Juhl Brohus har været med i arbejdsgruppen, der tegnede slagteriet i Horsens.

# Der var jubel, da Horsens vandt



## Karsten Juhl Brohus

Danish Crown siden: 1976

Nuværende stilling: Knivsliber på Danish Crown Pork-slagteriet i Horsens.

### Hvordan husker du tilbage på 90'erne i Danish Crown?

90'erne var en god tid på slagteriet. Det var det gamle slagteri i Horsens. Det var selvfølgelig hårdt arbejde, der var færre maskiner, end der er i dag, men det var godt at gå på arbejde. Vi gik meget op i, at kvaliteten af vores arbejde skulle være godt, og man var stolt af at være slagter. Man kom også hinanden mere ved på slagteriet. Vi kunne godt sidde og spille kort, hvis der f.eks. var stop på en af maskinerne. Vi hyggede os.

Jeg kan huske, at der i begyndelsen af 90'erne ofte blev strejket. Nogle gange var

det hver anden måned. Det var sjovt nok altid ved lønningsdag, at der blev strejket torsdag og fredag. Det var nok mest for at få et par ekstra fridage, men så måtte man hente det tabte hjem den kommende weekend. Jeg tror dog, at min sidste strejke var i 1992. Den varede dog 3 uger, og det var en overenskomststrejke. Der var fuld sol i alle tre uger, så det var ikke så ringe.

### Hvordan husker du tilbage på 00'erne i Danish Crown?

Der var mange fusioner op gennem 90'erne, og Danish Crown var for alvor blevet stort i 00'erne. Der var mange slagterier, og det skulle optimeres. Vi vidste godt, at vi i Horsens var i kamp med blandt andet slagteriet i Randers om, hvem der fremover skulle have et stort og moderne slagteri. Og så gik vi jo ud fra, at vi skulle lukkes, hvis det ikke var Horsens, som blev valgt.

Så en dag kan jeg huske, at min mester kom til mig og spurgte, om jeg ville være med i en arbejdsgruppe, der skulle tegne det nye slagteri. Som skulle ligge i Horsens. Det var tys tys, men det var jo ligesom at få julegaver juleaften, fordi jeg vidste, det betød, at Horsens havde vundet kampen.

Det var rigtig spændende at være en del af den arbejdsgruppe og være med til at have indflydelse på, hvordan det nye, moderne slagteri skulle indrettes. Det gav jo også lidt stolthed, da slagteriet stod færdigt, og vi skulle flytte fra det gamle til det nye.

Det var lidt som en sci-fi-film, da man kom ud på det nye slagteri. Det var topmoderne, mange maskiner og noget helt andet, end vi kom fra på det gamle slagteri.

### Hvordan husker du tilbage på 10'erne i Danish Crown?

Jeg har arbejdet i hele årtiet som knivsliber på slagteriet. Der har arbejdet ikke ændret sig så meget. Men det har været tydeligt at se, at 10'erne har været et årti, hvor der er kommet mange flere maskiner ind på slagteriet, og det er utroligt, hvad de kan. F.eks. har jeg stået og skåret endertarme osv. ud på en gris, men i dag kan en maskine klare det.

### Hvordan ser du Danish Crown som koncern i dag?

Det er fantastisk, at virksomheden er nået så langt. Med fokus på klima og bæredygtighed. Det er jo groft sagt kun Danish Crown, der er i Danmark af slagterier. Der er selvfølgelig Tican og et par andre små. Samtidig er det virkelig blevet verdensomspændende. Det er f.eks. flot, at de har startet slagteriet i Kina og har flere steder i Tyskland osv. Det er en stor udvikling fra dengang, jeg begyndte i virksomheden. ●

# Smørrebrød, buffet og besøg fra Østen



## Vibeke Bodekær Larsen

Danish Crown siden: 1985

Nuværende stilling: Kantineleder på Danish Crown Pork-slagteriet i Ringsted.

## Hvordan husker du tilbage på 90'erne i Danish Crown?

Dengang jeg blev ansat i midten af 80'erne, var slagteriet i Ringsted FSA og året efter blev det til Steff Houlberg. Det var kantinen i administrationsbygningen, så det var funktionærene, jeg lavede mad til. Min daværende chef sagde til mig, at det var en loppetjans, jeg havde fået. Det var måske ikke helt ved siden af, men så fusionerede vi i 1987, og så blev det rigtig stort i Ringsted.

Så var hele ledelsen af Steff Houlberg i den bygning, og jeg tror, der sad cirka 200 funktionærer i bygningen i 1990. Det var også der, vi fik besøg fra udlandet, eller når kunder kom for at skulle se nye varer. Så lavede jeg mad til de besøgende, og når der var større møder. Der var det altid en masse gris. Flæskesteg mørbrad osv., så de kunne smage, at de var kommet til et griseslagteri. Det gør vi stadig i dag, hvis vi får besøg fra Japan eller Kina.

I begyndelsen var det primært smørrebrød, der var på menuen i kantinen. To gange om ugen var der varm mad. Senere i 90'erne blev det lavet om til buffet. Dengang kostede en omgang i buffeten 14 kroner. I dag koster det 24 kroner på et ti-klippekort.

## Hvordan husker du tilbage på 00'erne i Danish Crown?

Maden i buffeten har faktisk ikke ændret sig så meget. Jeg har holdt fast i menuen. Sild, æg, afskåret pålæg, og to lune retter. Og så en salatbar. Den er kommet til at fylde mere.

Det var også i 00'erne, 2001, at Steff Houlberg fusionerede med Danish Crown. Det fik selvfølgelig stor betydning hos os. Jeg går selvfølgelig lidt i min egen boble her i kantinen. Men fusionen betød, at vi sagde farvel til rigtig mange medarbejdere her i administrationsbygningen. De blev enten flyttet til Randers eller afskediget. Det fyldte selvfølgelig meget for mig.

Men efter noget tid blev de tomme lokaler lejet ud til DAKA og det, der i dag hedder Gefion. Danish Crown havde stadig 1/3 af bygningen, så der var nogle, der blev. De eksterne medarbejdere brugte kantinen

*Kantinen i Ringsted har ofte haft besøg fra Japan og Kina.*

på lige fod med Danish Crown-medarbejderne, så det betød, at der kom gang i kantinen igen. Men der forsvandt nogle kendte ansigter ved buffeten.

## Hvordan husker du tilbage på 10'erne i Danish Crown?

For mig har 10'erne ikke været så anderledes end 00'erne. Der kommer selvfølgelig nye ting, og virksomheden ændrer sig, men min opgave er at sørge for, at medarbejderne får noget godt at spise. Der er kommet mere salat.

Men ellers er der stadig mange medarbejdere, som har været her i mange år. Sådan er det jo flere steder på fabrikkerne og slagterierne. Det er hyggeligt, og vi har en god jargon mellem hinanden. Det betyder også, at de fleste er over 50.

## Hvordan ser du Danish Crown som koncern i dag?

Danish Crown er jo en rigtig stor virksomhed. Der sker mange ting på strategi osv., men det er selvfølgelig ikke noget, der for alvor påvirker mit arbejde. Jeg har været glad for mine mange år i forretningen. Jeg har intet at klage over. Jeg har fået lov at gøre, som det "passede mig", men hvis nogen havde været utilfreds, så havde jeg formentlig hørt det. ●



# Nu kan alle leje feriehusene

*Fra maj bliver det muligt for alle medarbejdere i Danish Crown-koncernen at leje Feriefondens feriehus. Det gælder f.eks. DK-Foods, ESS-FOOD osv.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen

**Foto:** Arkivfoto

**K**alenderen fortæller, at det er forår, og det sætter lysten til at tage enten en uge eller en forlænget weekend i sommerhus i gang.

I den forbindelse kan Feriefonden i Danish Crown nu melde en god nyhed ud til alle medarbejderne i Danish Crown-koncernen, som netop går med en lyst til at holde lidt ferie.

- Fra maj bliver reglerne ændret, så det også er muligt for alle medarbejdere i datterselskaberne i Danish Crown A/S at leje Feriefondens feriehus. Det er en rigtig god nyhed, og vi er glade for at

kunne give de samme tilbud til alle, siger Carl Hansen, der er bestyrelsesformand i Feriefonden.

Der har lige været ansøgning til feriehusene i ferieåret 2021-2022, men der er på intranettet og Daily Crown mulighed for at booke feriehusene i de perioder, som ikke blev booket i første runde.

Her er det først til mølle-princippet. Samtidig er der sket nogle ændringer i forhold til forrige år.

- Vi ændrer ankomst og afrejsedagene til søndag klokken 14. Samtidig er feriehuset

på Rømø blevet til et "hundehus". Det vil sige, at man nu må have en hund med. Det sker efter, vi har mærket en øget forespørgsel på netop det, siger Carl Hansen.

Samtidig understreges det, at medarbejderne selv skal gøre rent, inden de forlader et feriehus. Der kommer ikke rengøringsfolk og gør det.

Der må heller ikke ryges i feriehusene. ●

*Der er stadig mulighed for at booke feriehusene i de perioder, som ikke er booket endnu.*



# Granuleret halm giver en mere bæredygtig grisetransport

*I årevis har man brugt savsmuld i bunden af grisetransporterne, men fra januar 2021 er det skiftet ud med granuleret halm. Udover at være mere priseffektivt, så er det også en langt mere bæredygtig løsning.*

**A**lt tæller i kampen for at nå Danish Crowns ambitiøse bæredygtighedsmål. Derfor har man i Danish Crown også kigget på koncernens mange transportere, som hver dag binder ejerne og slagterierne sammen.

I grisetransporterne er der i mange år blevet brugt savsmuld til at lægge i bunden af vognene, men nu har man fundet en mere bæredygtig løsning, som også giver en årlig millionbesparelse.

- Fra januar 2021 har vi i samarbejde med Dansk Grisetransport fået udfaset brugen af savsmuld i bunden af grisetransporterne, så vi fra nu af kun bruger granuleret halm. Det har vi gjort, fordi vi kan spare 2,5 millioner kroner om året, men ikke mindst fordi den granulerede halm er langt mere bæredygtig, siger Kian Aaboe Vigsø, der er senior strategic procurement specialist i Group Procurement i Danish Crown.

## Halmen går i ring

Modsat den nye løsning med granuleret halm, så var brugen af savsmuld ikke særlig bæredygtig, da man var afhængig af træfældning, mens det også var en dyr proces at komme af med det brugte savsmuld.

Med den granulerede halm går processen derimod i ring på den måde, at det er halm i form af hvedestilke fra danske landmænd, der bliver til den granulerede halmstrøelse. Når det har været brugt i en grisetransport, bliver det solgt til lokale biogasanlæg, hvorefter det afgassede materiale bliver spredt som gødning.



*Tiltaget giver en årlig besparelse på 2,5 mio. kroner, selvom halmen er dyrere i indkøb.*

- Vi er glade for at være blevet uafhængige af træ, og at vi har fået en løsning, som indeholder en cirkulær og bæredygtig proces. Selvom halmen faktisk er dyrere i indkøb, så kan vi alligevel opnå den fine millionbesparelse i det samlede regnskab, fordi vi kan få en højere pris for den brugte halm, siger Kian Aaboe Vigsø.

## Stærkt samarbejde på tværs

Udover bæredygtighed og økonomi har man også tænkt arbejdsmiljø ind i omstillingen. Derfor har EHS & Sustainability afdelingen i Danish Crown også været inde over arbejdet, og det betyder, at sækkene med den granulerede halm kommer i sække af 12 kg, hvor spandene med savsmuld førhen kunne veje langt over 20 kg. På den måde har man i samme

omgang også fået forbedret arbejdsmiljøet for chaufførerne hos Dansk Grisetransport.

I det hele taget bærer tiltaget præg af, at man har arbejdet sammen på tværs af Danish Crown-koncernen og udnyttet hinandens spidskompetencer i jagten på det bedste resultat.

- Der er virkelig blevet investeret noget tid og ressourcer i projektet fra henholdsvis Dansk Grisetransport og Danish Crown Pork, og der har været en stor samarbejdsvillighed på tværs af afdelingerne. Projektet er et godt eksempel på, hvordan vi kan bruge hinandens spidskompetencer til gode for Danish Crown, siger Kian Aaboe Vigsø. ●

# Slagter Munch har slået dørene op til Danmarks flotteste slagterbutik

*Efter 20 år med samme indretning er Slagter Munch-forretningen nu blevet gennemrenoveret og har netop åbnet op igen med en butik, der er topmoderne og meget indbydende.*

**S**elvom Slagter Munch har ligget det samme sted siden 1905, og det stadig er familien Munch bag den daglige ledelse, og det stadig er kvalitet og fokus på godt håndværk, der er i højsædet, skal der nogle gange forandring til.

Derfor har slagterbutikken netop gennemgået en total renovering, og butikkens indretning og udstyret i den er blevet udskiftet. Det er 20 år siden, at der sidst var blevet totalrenoveret i den traditionsrige slagterbutik.

- Vi har netop åbnet vores nyrenoveret butik, og selvom vi har renoveret mange gange siden 1905, så var det 20 år siden sidste gang. Så det var blevet tid til at gøre det igen. Vi vil være med på den nyeste teknologi og udseende, og der var den gamle butik blevet forældet, siger Marie Munch, der er daglig leder og fjerde generation i Munch-familien hos Slagter Munch.

## Moderne og energieffektiv

Slagter Munch lukkede derfor butikken ned op til nytåret, og så kom der ellers et nedrivningshold og rev hele butikken ned indvendigt. Gennemrenoveringen tog seks uger, og Slagter Munch kunne den 12. februar åbne igen og vise Danmarks flotteste slagterbutik frem.

Hele kundeoplevelsen er blevet gentænkt, de nyeste kølediske og kølesystemer er blevet købt ind, og så er det ellers de flotte pølser, Skagen skinker osv., der pryder indretningen, og produkterne kommer virkelig til sin ret.



***Vi vil være med på den nyeste teknologi og udseende, og der var den gamle butik blevet forældet.***



*Maire Munch.*

- Det var et nedrivningshold af en anden verden, og de splittede det hele ad. Det var en vild proces, fordi det er jo en butik, vi har haft i 20 år, som bare blev totalt fjernet, og jeg nåede faktisk at få lidt kolde fødder der, fordi der jo er mange følelser på spil. Men selvfølgelig skulle jeg ikke ombestemme mig, og vi har fået en fantastisk forretning nu. Alt spiller bare. Det er en mere lys butik, en mere indbydende butik, og forhåbentlig får kunderne lyst til at købe lidt mere, siger Marie Munch.



*Marie Munch er glad for at kunne byde kunderne velkommen i den nye og friske butik.*

## Hjerteblod og håndværk i særklasse

I 2017 blev Slagter Munch købt af Danish Crown, og derfor har hele arbejdet med den nye butik været et samarbejde mellem Marie Munch og Danish Crown.

Peter Bendixen, der er senior director for detail i Danish Crown Foods, glæder sig over, at resultatet af renoveringen er blevet så godt, fordi Slagter Munch viser noget af det bedste håndværk og kvalitet i koncernen.

- Slagter Munch er jo en fantastisk virksomhed, der er gået i generation i Munch-familien siden 1905. Målet var at lave Danmarks flotteste slagterbutik, og jeg synes, vi er lykkedes med det. Det tjener forretningen rigtig godt, da Slagter Munch altid har stået for at lave produkter af højeste kvalitet, og så har der altid været masser af hjerteblod i forretningen, og det er fortsat med Marie Munch som daglig leder, siger Peter Bendixen.



*Den nye butik er blevet indrettet med topmoderne metoder og den nyest tilgængelige teknologi.*

Den lange historie for forretningen har også gjort, at Slagter Munch, selvom det ligger i det nordligste Danmark, er kendt i hele landet.

- Skagen er et af de absolut mest attraktive feriemål i Danmark, og Slagter Munchs lange historie og mange år med kvalitetsprodukter og god service betyder også, at det ikke kun er en forretning for skagboerne. Turisterne værdsætter det, som Slagter Munch kan, og det viser sig tydeligt på interessen for butikkens webshop, som hver dag får bestillinger fra hele landet, siger Peter Bendixen og slutter:

- Der skal lyde store roser til Marie og hele hendes hold i Skagen for et fantastisk stykke arbejde med at give kunderne en ekstraordinær oplevelse før, under og efter ombygningen. Og hvis salget siden gendåbningen skal tages som rettesnor for kundens begejstring for den nye butik, så går vi nogle spændende og travle år i møde i butikken i Skagen. ●



# Danish Crown Beef klar i islandske kølediske

*I samarbejde med en islandsk partner har Danish Crown Beef slået hul ind til detailhandlen på vulkanøen. Det sker i første omgang med tre udskæringer til detailkæden Hagkaup.*

**D**anish Crown Beef har længe haft foden indenfor døren på det islandske marked gennem salg til restauranter og cafeer, men nu skal islændingene til at hente dansk oksekød op ad kølediskene i deres supermarked. I samarbejde med en lokal partner er der nemlig blevet lavet aftale om salg af oksekød direkte til forbrugerne gennem hyper-markedet Hagkaup.

- Hagkaup lavede en kampagne under navnet "Danish Days", hvor der er kommet tre udskæringer ind, så det var perfekt timing. Samtidig blev det taget rigtigt godt imod, og alle de produkter, vi havde sendt

til Hagkaup, var udsolgt efter tre dage, siger Jan E. Nørhede, der er senior director, export i Danish Crown Beef.

“

**Vi håber selvfølgelig på, at vi kan udvikle samarbejdet yderligere.**

”

*Jan E. Nørhede.*

Hagkaup kan bedst sammenlignes med det danske Bilka, og virksomheden driver otte butikker, hvoraf de seks ligger i området omkring Reykjavík. Butikkerne har også egne slagterafdelinger, og det giver perspektiver for det fremtidige samarbejde.

- De tre udskæringer, som vi sendte i første omgang, er rib-eye, mørbrad og New York strip, og vi håber selvfølgelig på, at vi kan udvikle samarbejdet yderligere. Vi har en god dialog med Hagkaup både omkring yderligere detail, og vi arbejder på at præsentere dem for en løsning til deres slagterafdelinger i butikkerne, siger Jan E. Nørhede. ●



*I den islandske detailkæde hagkaup kan man nu finde rib-eyes, mørbrad og New York strips fra Danish Crown Beef.*



# Kendt brancheprofil bliver fabrikschef på slagteriet i Herning

Carsten Ole Hansen ansættes som fabrikschef for Danish Crown Porks slagteri i Herning pr. 1. april 2021. Han afløser Kaj Meldgaard, der har valgt at gå på pension pr. 1. maj.

Tekst: Michael Ravn

Foto: luftfotografen.dk

Carsten Ole Hansen er fra 1. april ny fabrikschef på Danish Crown Porks slagteri i Herning. Han kommer til Danish Crown fra en stilling som fabriksdirektør i den aarhusianske pålægsvirksomhed Defco A/S, og han har tidligere beklædt flere tunge ledelsesstillinger indenfor fødevarerbranchen – bl.a. som produktionsdirektør hos Tican Fresh Meat, Scandi Standard og HK Scan Sverige.

- Jeg glæder mig til at komme "hjem" til Danish Crown, hvor jeg tidligere har arbejdet i mere end 20 år. Danish Crown er inde i en meget spændende udvikling, og jeg ser frem til at bidrage med mine erfaringer og input, siger Carsten Ole Hansen.

Carsten Ole Hansen, der er 56 år, blev udlært slagter i det daværende Steff Houlberg i 1985. Efter endt læretid havde han en lang række forskellige ledelsesopgaver, dels på slagteriet i Ringsted og dels på anlægget på Bornholm, mens begge slagterier fortsat var en del af Steff Houlberg.

Sideløbende med ledelsesopgaverne har Carsten Ole Hansen suppleret sin faglige



baggrund med en lang række tillægsuddannelser indenfor bl.a. ledelse og arbejdsmiljø.

- Gennem sin lange erhvervskarriere har Carsten Ole Hansen på bedste vis kombineret en stærk faglig baggrund med tunge lederstillinger indenfor fødevarer-

produktion i både ind- og udland. Han kender vores organisation fra tidligere og har desuden rigtig god og bred erfaring fra andre virksomheder i branchen. Han er derfor for mig at se et oplagt valg til stillingen som leder af vores produktion i Herning, siger Per Laursen, produktionsdirektør i Danish Crown Pork. ●

## 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!

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

A - Let

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

B - Svær

# Det gamle slagteri i Tønder er solgt

Nærmest præcis på syvårsdagen for den sidste kreaturslagtning på slagteriet i Tønder har Danish Crown solgt både grund og bygninger til lokale kræfter.

Tekst: Michael Ravn

Foto: Morten Fauerby

Gennem årene har der været mange, som har vist interesse for at købe det nedlagte kreaturslagteri i Tønder, men først nu er det lykkedes Danish Crown Beef at skrive en slutseddel på det 95 år gamle slagteri.

- Vi ville gerne have solgt bygningerne for længe siden, men en kombination af beliggenheden og indretningen af bygningerne har krævet, at der skulle dukke en køber op, som enten havde en idé til, hvordan bygningerne kan få nyt liv eller ville bygge noget nyt på grunden. For et par måneder siden kom jeg i kontakt med en, der havde mod på det første, og så blev vi faktisk hurtigt enige om vilkårene for en handel, siger Finn Klostermann, der er administrerende direktør i Danish Crown Beef.

Slagteriet i Tønder stod færdigt i 1926. Det blev startet som et privatslagteri i bygninger ejet af Tønder Kommune. Oprindeligt var det et griseslagteri, og i 1950 blev det omdannet til et andelsslagteri, som i 1956 købte bygningerne af Tønder Kommune.

Senere blev slagteriet omdannet til et kreaturslagteri og blev en del af Danish Crown ved fusionen med Vestjyske Slagterier i 1999.

Køberen af de næsten 26.000 kvadratmeter grund og de godt 5000 kvadratmeter bygninger er det lokale selskab Boysen I/S.

- Jeg har ikke lagt mig fast på, hvad bygningerne skal bruges til fremover. Jeg har flere forskellige idéer. Nu vil jeg først og fremmest have ryddet op og have fjernet det, der ikke skal blive på grunden. Når det er gjort, tager jeg stilling til, hvad der skal ske derfra, siger Tommy Boysen.

At det er gået stærkt med at få handlen på plads understreges af, at Tommy Boysen overtog de nedlagte slagteri med virkning fra den 1. marts. ●

Køberen af det gamle slagteri i Tønder er det lokale selskab Boysen I/S med Tommy Boysen i spidsen.



## Pausekroen

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 25.

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

Løsning A

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

Løsning B

30. marts - 3. maj 2021

# Jubilare



## Pork

### Blans

16. april

25 års jubilæum

**Hans Jørgen Frank**

Slagtegang

24. april

25 års jubilæum

**Ramanathan**

**Natcunam**

Pakkeri Aften

2. maj

35 års jubilæum

**Svend Å. Jensen**

Slagtegang

## Herning

30. marts

40 års jubilæum

**Ib Kølbæk**

**Officersen**

Opskæring

2. april

30 års jubilæum

**Orla Krogh Jensen**

Slagtegang

2. april

40 års jubilæum

**Per Christensen**

Skærestue 1

## Horsens

1. april

25 års jubilæum

**John Rosbak**

**Kristensen**

Kam/bryst

7. april

35 års jubilæum

**Karsten**

**Rasmussen**

Slagtegang

15. april

25 års jubilæum

**Benny R. Ø.**

**Pedersen**

Slagtegang



15. april

25 års jubilæum

**Kim Kristian**

**Petersen**

Opskæring aften

22. april

30 års jubilæum

**Torben Eklund**

**Jepsen**

Forender

22. april

30 års jubilæum

**Hans Jensen**

Opskæring aften

## Randers

1. april

40 års jubilæum

**Jens Bech**

Japan, Korea, Austa.

1. april

30 års jubilæum

**Lisbeth Bøgild**

IT

15. april

30 års jubilæum

**Mads Nielsen**

**Mahler**

Logistics Road & adm

30. april

30 års jubilæum

**Lone Bisbo**

IT

1. maj

35 års jubilæum

**Jan Preben Jensen**

Feld Sales

## Ringsted

2. april

30 års jubilæum

**Tom Hansen**

Skærestue 1

14. april

35 års jubilæum

**Kirsten Hansen**

Pakkeri



15. april

35 års jubilæum

**Ahmet Yildiz**

Skærestue 1

15. april

35 års jubilæum

**Yuksel Soysal**

Slagtegang

## Rønne

2. april

35 års jubilæum

**Morten Lindquist**

Pakkeri

## Skærbæk

2. maj

30 års jubilæum

**Paul Sejer**

Tillidsmand

2. maj

30 års jubilæum

**Bent Laursen**

Udlæsning

2. maj

30 års jubilæum

**John Trip**

Slagtegang

## Sæby

1. april

35 års jubilæum

**Frank Graff**

Opskæring dag

15. april

25 års jubilæum

**Conny Jensen**

Kam afdelingen

21. april

35 års jubilæum

**John Jørgen**

**Olesen**

Opskæring dag

22. april

30 års jubilæum

**Poul Dahl**

Slagtegang dag

## Dat-Schaub

### Sæby

21. april

40 års jubilæum

**Flemming Munk**

**Sørensen**

## Beef

### Aalborg

15. april

30 års jubilæum

**Erik Hoffmann**

Slagtegang

## Holsted

22. april

25 års jubilæum

**Willy Warming**

Skærestue

## Foods

### Svenstrup

1. april

30 års jubilæum

**Maja Leismann**

Teknisk afd.

9. april

30 års jubilæum

**Lene K.**

**Christensen**

PM Pølser

28. april

35 års jubilæum

**Allan Harboe**

**Rasmussen**

Tilidsrep. Aalborg

## Her er redaktionsudvalget

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



**Flemming Nielsen**  
Slagteri-arbejder, Danish Crown Pork Herning



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



**Henning Lønstrup**  
Tillidsmand, Danish Crown Beef Aalborg



**Ole Carlsen**  
Fabriksdirektør, Danish Crown Pork Blans og Skærbæk



**Henrik Rafn**  
Tarmreiser, talsmand, DAT-Schaub Horsens



**Arne Skov**  
Produktions-medarbejder, Danish Crown Beef Holsted



**Charlotte Vollmer**  
HR-konsulent, Danish Crown Pork Sæby



**Michael Ravn**  
Kommunikationsansvarlig, intern kommunikation, Danish Crown Group



**Daniel Winther Pedersen**  
Redaktør, Danish Crown Randers



## Har du en god ide?

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

# Holdindsats har fjernet puklen

**E**ndnu engang har vi vist, at vi er i stand til at løse de udfordringer, der opstår i vores virksomhed. Vi har nu håndteret en hverdag med COVID-19 i over et år, og i efteråret sidste år blev vi så påvirket af en anden pandemi. Et udbrud af afrikansk svinepest i Tyskland sendte allerede stigende tilmeldinger på himmelfart, så antallet af grise på vores danske slagterier steg med over 10 pct.

Det betød, at vi efter nytår var 300.000 grise bagud, og at vi som en konsekvens havde lavet kvoter for ejernes leverancer og venteliste for nye andelsejere. Nu, tre måneder senere, er vi med igen. Det er virkelig godt gået af alle involverede medarbejdere. Det gælder både chauffører, i planlægningsarbejdet, og der er blevet arbejdet igennem og arbejdet ekstra på slagterierne.

Det betyder, at ventelisten for nye andelsejere er væk, og vi nu kan tage nye grise ind i det rigtige tempo igen. Jeg tror, at mange havde regnet med, at det ville tage os længere tid at få slagtet op, men det vidner om, at vi har en stærk kultur og moral i virksomheden.

Der er en god interesse for at blive en del af Danish Crown fra danske landmænd. Vi præsterer godt i en svær periode, hvor COVID-19 har lukket de europæiske samfund over en bred kam og vanskeliggjort vores afsætning. Det er svært at spå om, men med vaccinationer mod COVID-19 i gang over hele verden kan vi håbe på, at vi er i pandemiens slutfase, og at vores hverdag både på slagterierne, markederne og generelt begynder at normalisere sig. Samtidig kan vi glæde os over et styrket asiatisk marked.

Som I kan læse i dette nummer af Krogen, hvor medarbejdere fortæller om deres seneste 30 år i Danish Crown-koncernen, har vi været vant til skiftende omstændigheder. Men vi har også altid løst de udfordringer, vi er stødt på, og brugt vores styrker til at vende det til muligheder. For mig er det vigtigt at vi har en arbejdsplads, hvor man har lyst til at blive i mange år, men også en arbejdsplads der giver mulighed for udvikling for den enkelte.

Danish Crown er nået langt, siden det for godt 30 år siden kom til at hedde Danish Crown, og jeg er tryk ved at se, at vi stadig kan stå sammen og rykke virksomheden fremad. Uanset de udfordringer vi møder.

Det lover godt for fremtiden. ●



“

**Der er en god interesse for at blive en del af Danish Crown fra danske landmænd.**

”

*Jais Valeur,  
koncernchef*

