

Krógen

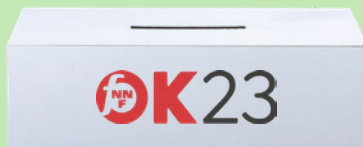


Lisbeth stopper efter 50 år, men fortsætter som andelsejer

1. marts gik Lisbeth Christensen på pension efter 50 år på fabrikken i Svenstrup.
s. 10-11

Stem om OK23

Nu kan man stemme om overenskomsten.
s. 4-5



Tema:

Teknisk afdeling får maskinerne til at køre

s. 12-19



Indhold

Sikkerhedskampagner i Herning giver fokus og markant færre ulykker
De er gået all-in på sikkerhedskampagner i Herning, og siden da er antallet af ulykker faldet med 50 procent.

6-7



Danish Crown køber bygninger af Kurt Skare
Den 1. april overtog Danish Crown et stort areal i Vejen med moderne bygninger bygget til fødevarerproduktion.

8

Lisbeth stopper som medarbejder efter 50 år og fortsætter som andelsejer
Lisbeth Christensen og manden skal nu have tiden til at gå med at passe gården og dyrene.

10-11



Tema: På besøg i teknisk afdeling
Vi besøgte teknisk afdeling på slagteriet i Holsted, og vi kommer tæt på automatik-teknikeren Nicklas fra fabrikken i Aalborg.

12-19

Forælderspecialet åbner for alverdens muligheder i fødevarerbranchen
Tre forældre fortæller om specialet og dets mange muligheder i og uden for slagteribranchen.

20-21



Medarbejdernes familier besøgte slagteriet i Horsens
Familedagene med oplæg, rundvisning og hotdog ad libitum var en stor succes med 220 besøgende.

22-23

Årlig ishockeykamp i Sæby er en stor succes
På slagteriet i Sæby skinner de nordjyske ishockey-traditioner igennem, når medarbejderne mødes på isen.

25



Det skal være attraktivt at lave grise igen
Leder fra CEO Jais Valeur.

28



Friland er fortsat i top-10 over de mest bæredygtige brands i Danmark

I 2023 er Friland den tiende højest ratede virksomhed på Sustainable Brand Index, som de danske forbrugere har rangeret over 240 virksomheder efter

Tekst: Søren Eibye Svenstrup | Foto: Henrik Bjerregrav

Friland står højt i forbrugernes bevidsthed, når de skal rate de danske virksomhedernes bæredygtighed. For 2023 placerer Friland sig på en tiendeplads i 'Sustainable brand index' for 2023 blandt over 240 danske virksomheder.

Index'et rangerer årligt en lang række brands og virksomheder på bæredygtighed. Placeringen er et udtryk for, hvordan forbrugere opfatter brandets bæredygtighed.

Rankingen bekræfter os i, at vi skal blive ved med at udvikle vores brand.

Claus Hein, direktør for Friland

Selvom Friland i forhold til 2022 rykker tre pladser ned af listen, så siger det fortsat noget om, at Danish Crowns økologiske selskab, FRILAND, appellerer til de danske forbrugere.



- Vi er hammerstolte over, at de danske forbrugere peger på, at Friland er et af de ti mest bæredygtige brands i Danmark. Det siger noget om, at vi er på det helt rette spor, og at den strategi, vi har, er den rigtige. Rankingen bekræfter os i, at vi skal blive ved med at udvikle vores brand og ikke mindst de bæredygtighedselementer, vi har sat i søen, siger direktør for Friland, Claus Hein.

Friland er blevet ratet til en tiendeplads over de mest bæredygtige brands i Danmark.

Sustainable Brand Index er Europas største uafhængige brandundersøgelse om bæredygtighed og blev grundlagt i 2011 af SB Insight i Sverige. ●

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

Udgiver
Danish Crown, Danish Crown Vej 1, 8940 Randers

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

Redaktionen er afsluttet
Den 31. marts 2023

Oplag
3.000 eksemplarer

Layout
Campfire & co.

Tryk
Stibo Complete®

Forsidefotos
Stort: Daniel Winther Pedersen
Lille: Martin Christensen



Kort nyt



Den 11. april er første arbejdsdag i det nye hovedkontor i Randers

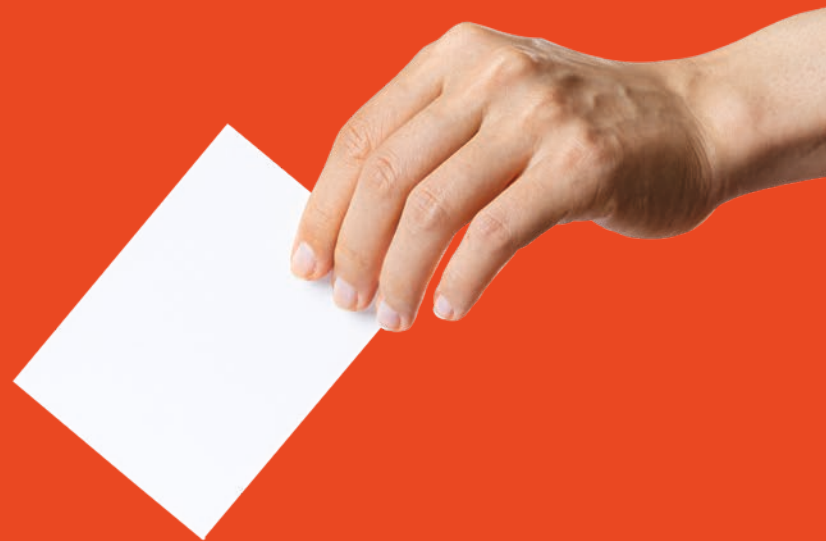
Fredag den 2. juni 2021 blev det første spadestik taget til Danish Crowns nye hovedkontor i Randers, så de to tidli-

gere hovedsæder i Randers nu bliver samlet på én adresse.

Tirsdag den 11. april er dagen, hvor medarbejderne i Randers kan flytte ind i de nye bygninger og gå fra to lokationer til én og tage hul på den første arbejdsdag i de nye lokaler.

Overenskomst 2023: Stem ja eller nej senest 11. april

Tillidsrepræsentanterne i Danish Crown er i gang med at informere kollegerne om overenskomstaftalen mellem NNF og Dansk Industri. Aftalen bestemmer lønforholdene i to år.



NNF OK23



I marts blev NNF og Dansk Industri enige om en ny overenskomst for slagterindustrien, som skal gælde i to år. Den overenskomst skal NNF's medlemmer nu stemme enten ja eller nej til senest den 11. april.

Tillidsrepræsentanterne på Danish Crowns fabrikker er i disse uger i gang med at fremlægge overenskomsten for kollegerne, så alle ved, hvad der stemmes om.

Hovedpunkterne i overenskomsten er:

- Timelønnen stiger 6,00 kr. den 27. februar 2023 og 5,75 kr. den 26. februar 2024. I alt 11,75 kr.
- For de medarbejdere, der er omfattet af rammeaftalen, er lønstigningen tillagt på akkordbasis.
- Fritvalgsordningen stiger med 2 % til 11,20 % pr. 26. februar 2024
- Medarbejderens indbetaling til pension falder den 1. juni 2023 fra 4 % til 2 %, mens arbejdsgiverens indbetaling stiger fra 8 % til 10 %. Den samlede indbetaling er fortsat 12 %.
- Genetillæg forhøjes med 4,5 % den 27. februar 2023 og 3,5 % den 26. februar 2024.

Brian Vestergaard, der er formand for tillidsmandskollegiet i Danish Crown og medlem af forhandlingsudvalget for slagterindustrien, er glad for den aftale, de to parter er nået frem til.

- Jeg er især glad for, at akkordsystemet er blevet styrket. Ændringerne er ikke nemme at forklare, og vi tillidsfolk har nu en stor opgave i at klæde kollegerne på, så de kan stemme om forliget. Vi har haft svært

ved at finde en model, som både vi og arbejdsgiverne kan se sig selv i, men vi har fundet en løsning, hvor nogle mekanismer sikrer, at langt de fleste kolleger får minimum den lønstigning, vi har set i de øvrige forlig, siger Brian Vestergaard til NNF's overenskomstsavis. ●

Sådan stemmer du

Du får udleveret en stemmeseddel hos din tillidsrepræsentant.

Hvis du ikke har modtaget en stemmeseddel, kan du kontakte din tillidsrepræsentant eller Fødevareforbundet NNF.

Stem via mail

Hvis du ikke er tilknyttet en arbejdsplads for øjeblikket - fx på grund af langtidssygdom eller ledighed - har du mulighed for at afgive din stemme pr. mail.

Du skal sende en mail til ok23stemme@nnf.dk. Skriv om du stemmer JA eller NEJ til overenskomsten

Husk også at skrive dit fulde navn og de første seks cifre i dit cpr-nr. På den måde kan vi sikre, at du har stemmeret, og at din stemme tæller med på den overenskomst, du arbejder under.

Sidste frist for afgivelse af din stemme er **d. 11. april 2023**, da resultatet skal foreligge d. 12. april 2023.



Sikkerheds- kampagner i Herning giver fokus og markant færre ulykker

På slagteriet i Herning er de gået all-in på at sænke antallet af ulykker ved at prioritere flere store sikkerhedskampagner om året med udsmykning og diverse aktiviteter. Siden initiativet startede, er antallet af ulykker faldet med over 50 procent.

På alle Danish Crowns fabrikker og slagterier er der fokus på at nedbringe antallet af arbejdsulykker. På slagteriet i Herning er de dog gået skridtet længere på eget initiativ ved at lave et årshjul med lokale sikkerhedskampagner, der skal gøre det mere sikkert for medarbejderne at tage på arbejde.

“

Siden vi startede, er antallet af ulykker faldet med over 50 pct.

”

Claus Thomsen, pakkemester og tovholder på sikkerhedskampagnerne

- I arbejdsmiljøgruppen blev vi inspireret af en oplægsholder og arbejdede videre med tanken. HK Scan har gode erfaringer med denne type kampagner, så vi inviterede dem på besøg for at høre mere, og så kastede vi os ellers ud i det, siger Claus Thomsen, der er pakkemester og tovholder på sikkerhedskampagnerne.

Den første kampagne kørte i uge 38-39 sidste år og handlede om vigtigheden i at rydde op efter sig selv.

Den seneste kampagne handlede om færdsel på slagteriets udearealer, hvor gående og kørende trafik er tæt på hinanden.

- Generelt er det blevet taget godt imod. Den første reaktion fra nogle er, at det er lidt fjollet at bruge på penge på dette. Men når vi også fortæller, hvor dyrt det er, hvis en kollega kommer til skade, så kan de godt se meningen i det. Siden vi startede, er antallet af ulykker faldet med over 50 pct., og jeg er overbevist om, at kampagnerne er en del af forklaringen, siger Claus Thomsen.

En god investering

Med ledelsens opbakning er det arbejdsmiljøgruppen på rundt regnet 30 medarbejdere, som driver kampagnerne i mindre hold af seks, der kører på skift. Der er altid to med fra det forrige hold, så erfaringer bringes med videre.

Kampagnerne kører i maks. 14 dage med to-tre måneders mellemrum. Den timing er valgt ud fra, at det skal være en intensiv kampagne på alle fronter, og så skal der gå tilpas langt tid imellem, så de har den nødvendige wow-effekt.

Til den seneste kampagne om færdsel har der været pyntet op med plakater, bannere, roll-ups og flag. Hver morgen har der også stået nogen i sikkerhedstøj og sagt godmorgen, ligesom der har været



Maskotten her har mødt medarbejderne om morgenen ude foran slagteriet.



Nogle af plakaterne fra den seneste sikkerhedskampagne i Herning.

Kantinen bliver pyntet op for at sætte fokus på aktuelle sikkerhedskampagner.

gårdvagter, kage i kantinen, uddeling af flæskesvær og slik og ikke mindst en konkurrence om et sommerhusophold.

“

Jeg er overbevist om, at det har gjort en forskel her i Herning.

”

Claus Thomsen, pakkemester og tovholder på sikkerhedskampagnerne

- Det behøver ikke tage mere end 2-3 timer om ugen for arbejdsgruppen på seks personer. Under kampagnen tager det selvfølgelig mere tid. Hvis man i arbejdsmiljøgruppen er klar til at prioritere det med opbakning fra ledelsen, så vil jeg klart anbefale andre lokationer at overveje gøre noget lignende, for jeg er overbevist om, at det har gjort en forskel her i Herning, siger Claus Thomsen. ●

Danish Crown køber bygninger af Kurt Skare

Den 1. april overtog Danish Crown cirka 14.000 kvadratmeter bygninger og et areal på over 120.000 kvadratmeter i Vejen. En stor del af bygningerne er bygget til fødevarerproduktion, og netop derfor slog vi i Danish Crown til, da bygningerne kom til salg.

Der er meget længe imellem, at der bliver udbudt moderne bygninger til salg i Danmark, som er bygget til fødevarerproduktion. Når den geografiske placering så samtidig er stort set optimal og prisen fornuftig, så er det ikke en mulighed, vi i Danish Crown lader gå fra os.

- Som alle ved, var det pludseligt, bygningerne blev udbudt til salg. Det åbnede nogle uventede muligheder for os, for vi stod overfor at skulle bygge nyt i Danmark, og det ville ikke alene blive dyrere for os, det ville også have en markant længere tidshorisont. Så vi blev hurtigt enige med den tidligere ejer, fortæller Søren F. Eriksen, der er koncernproduktionsdirektør i Danish Crown.



Danish Crown overtager kun selve bygningerne og grunden i Vejen. Der overtages intet produktionsudstyr eller inventar.

mange medarbejdere vi får brug for, siger Søren F. Eriksen.

Det er en hjørnesten i vores Feeding the Future-strategi at løfte værdien af de danske andelsejeres leverancer af grise og kreaturer. Det skal ske gennem en målrettet satsning på bæredygtighed og en højere grad af forædling af grise-, okse- og kalvekød til alt fra bacon, bøffer og koteletter til måltidskomponenter og færdigretter.

- Vi laver den her investering med sigte på at styrke vores innovationskraft i Nordeuropa. Vi har et klart mål om at kunne tilbyde vores kunder i Nordeuropa flere nye produkter, og vi har længe haft en strategi om at markere os stærkere på eksempelvis markedet for måltidsløsninger, som er i konstant vækst. Købet af bygningerne åbner også andre muligheder for os, så derfor vil vi bruge de kommende måneder på at lægge en detaljeret plan, siger Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown.

Det er aftalt mellem parterne, at købesummen ikke oplyses. ●

Burgerbøf af gris fik god lancering: Bliver fast i detailhandlen til grillsæsonen

Danish Crowns nye burgerbøf af gris er kommet godt fra start, og nu bliver den også en fast del af grillsortimentet i REMA 1000 i år.

Tekst: Daniel Winther Pedersen | Foto: Danish Crown

Bacon BBQ Burger af dansk gris blev modtaget godt af de danske forbrugere, da den i februar blev lanceret i Bilka.

I lidt mere end to uger var den nye burgerbøf i køledisken i forbindelse med Super Bowl i amerikansk fodbold, og forbrugerne var klar på at prøve at lave burgere med gris i stedet for den klassiske oksekødsburgerbøf.

tusinde lyttede med og hørte om vores nye burgerbøf af gris, mens over 400 deltog i konkurrencen om en Danish Crown-kasse til Super Bowl.

Senest er Coop også hoppet med ombord på Bacon BBQ Burgeren og prøver den på kampagne i løbet sommeren.

Bliver en fast del af grillsortimentet
Flere af de danske detailkæder har vist interesse for Bacon BBQ Burger af dansk gris, og én kæde har købt helt ind på det nye produkt.

- Det er rigtig fedt, at REMA 1000 har købt ind på det her "nye produkt" af gris, som godt nok kommer til at ligge under deres eget navn, private label. Det bliver en god test for os, fordi vi får svar på, hvordan danskerne over en bred kam tager imod den. Og hvad de vil bruge den til. Er det som en klassisk burgerbøf, eller kan det være som et alternativ til en hakkebøf, når der skal grilles, siger René Krabbe.

Burgerbøffen af gris kommer til at køre fast i REMA 1000 fra midten af april. ●

Det er REMA 1000, der kommer til at have burgerbøffen af gris til at ligge i deres butikker, når årets grillsortiment lanceres.

Det er rigtig fedt, at REMA 1000 har købt ind på det her "nye produkt" af gris.

René Krabbe, senior category manager i business unit Danish Crown

- Det er altid svært at vide, hvad man kan forvente, når et helt nyt produkt bliver lanceret i detailhandlen, men Bilkas kunder tog godt imod den nye burgerbøf af gris. Så godt, at Bilka faktisk har valgt at køre kampagne på den igen i uge 13, siger René Krabbe, der er senior category manager i business unit Danish Crown.

I forbindelse med lanceringen af Bacon BBQ Burger af dansk gris i Bilka, var produktet en del af podcasten NFL Showet for at fange de danskerne, der skulle se Super Bowl. Den del gik godt, mange



Lisbeth stopper som medarbejder efter 50 år, men fortsætter som andelsejer

Den 1. marts kunne Lisbeth Christensen fejre 50-års jubilæum på pølsefabrikken i Svenstrup og velfortjent starte på pensionistlivet. Det bliver dog ikke helt som andre pensionister, for hende og manden er stadig andelsejere i Danish Crown, så nu skal tiden gå med at passe gården og dyrene.



Da en ung Lisbeth Christensen startede på Danish Crowns fabrik i Svenstrup i 1973, hed den stadig GØL Pølser. Efter at have været pige i huset i nogle år, syntes hun, at der skulle ske noget nyt.

Hendes kæreste, som i dag er hendes mand, havde selv arbejdet på fabrikken en overgang, og da de købte en ejendom for at drive landbrug blot 15 minutter fra fabrikken, foreslog han hende at søge derud.

“

Det er helt fantastisk, at så mange tager sig tid til at være sammen med mig og min familie i dag.

”

Lisbeth Christensen

- Jeg havde set fabrikken et par gange før, fordi jeg havde været ude med madpakken til min mand, da han arbejdede der, så jeg besluttede at give det en chance. Og så endte der med at gå 50 år, og det er gået hurtigt, siger 70-årige Lisbeth Christensen og griner.

Bevidst om hygiejne og kvalitet
Siden Lisbeth Christensen startede på fabrikken, er der sket en hel del. Hun har været vidne til, at fabrikken er gået fra cirka 75 ansatte til 750 og så til de nuværende cirka 300 medarbejdere, og at produktionen er blevet automatiseret mere effektiv.

- Jeg skal love for, at fokuset på hygiejnen har forbedret det område markant, hvilket har været sjovt at følge med i. Det har også været spændende at se en produktion udvikle sig til at blive mere automatiseret og effektiv og selv gå fra pen og papir til at lære at betjene et tastatur og en pc, siger Lisbeth Christensen.

Lisbeth Christensen tilbragte de første 25 år i pakkeriet, mens hun de sidste 25 år fungerede som kvalitetsmedhjælper, hvor hun gjorde en dyd ud af at hjælpe kollegerne med hygiejne- og kvalitetsreglerne.



70-årige Lisbeth Christensen havde den 1. marts 50 års jubilæum på Danish Crowns pølsefabrik i Svenstrup.

Lisbeth blev mødt og fejret med manér af kollegaer og familie.



Fortsætter som andelsejer

Det bedste ved at have arbejdet i Svenstrup er ifølge Lisbeth Christensen de mange gode kollegaer, som bliver svære at undvære. Faktisk er hun ret sikker på, at hun ikke kan undvære dem. Derfor er planen at tage en kage med for at lokke dem til at lukke hende ind på besøg.

Men selvom hun fra 1. marts ikke længere er ansat i Danish Crown, så er hun stadig en del af Danish Crown. For hun og manden er andelsejere, og det fortsætter de med at være på gården, hvor de stadig har 35 kreaturer i form af frilandsdyr og limousinekøer samt 10 travheste.

- Min mand har altid brændt for at drive landbrug, og jeg glæder mig til at kunne hjælpe ham mere med gården, for det

nyder jeg. Jeg glæder mig også til at besøge min familie noget mere og gå flere ture med vores hund, siger Lisbeth Christensen.

På jubilæumsdagen blev hun fejret af både kollegaer og familie på fabrikken med limousinekørsel, mad, gaver, sang, taler og ikke mindst Dronningens Fortjenstmedalje.

- Det er helt fantastisk, at så mange tager sig tid til at være sammen med mig og min familie i dag. Det bliver jeg selvfølgelig glad for og rørt over. Det har været dejligt at kunne slutte af på denne måde. Jeg glæder mig til at komme på besøg med en kage under armen, smiler Lisbeth Christensen. ●

Teknisk afdeling



Teknisk afdeling i Holsted bruger blandt andet morgenmøderne til at gennemgå OEE-tallene og stoppene i produktionen dagen før.

”Vi skal være mest på værkstedet og kontoret og mindst i produktionen”

I en moderne teknisk afdeling som den på slagteriet i Holsted udspringer stort set alt arbejde fra data. I denne artikel bliver du klogere på, hvordan en teknisk afdeling struktureret sørger for, at produktionen glider, og at den i fremtiden kan glide endnu bedre.

Tekst og foto: Martin Christensen

Det er garanteret ikke de første faggrupper, du kommer i tanke om, når snakken falder på medarbejdere i en fødevarer virksomhed. Men de er nok nogle af de allervigtigste for vores kerneforretning. Elektrikeren, smeden, automatikteknikeren og deres andre kollegaer i de tekniske afdelinger.

En af Danish Crowns større tekniske afdelinger besøger vi i Holsted en mandag morgen, hvor der fra morgenstunden er godt gang i den ene vagttelefon. I Holsteds tekniske afdeling med 25 medarbejdere har de fire vagttelefoner, som tilsammen dækker hele anlægget, og den går på skift blandt medarbejderne.

“

Vi sætter altid ind der, hvor det ifølge tallene giver mest værdi for vores virksomhed.

”

Jannick Bank,
mestersvend og rustfast smed

- Vi har valgt at dele anlægget op i fire områder, og derfor er vores afdeling delt op i fire ansvarsområder. Medarbejderne med vagttelefonen er fuldt dedikeret til at hjælpe med de akutte udfordringer, mens resten arbejder med det længere lys på, siger Loui Klitsgaard Johansen, der er chef for Holsteds tekniske afdeling. Han har en baggrund som smed og maskinmester.

OEE og løbende vedligehold er nøglen
Kerneopgaven for en teknisk afdeling er at give produktionen de bedste forudsætninger for at sikre den

Læs mere på næste side →

Teknisk afdeling



For automatiktekniker Claus Erik Balle (th.) og automatikteknikerlærling Thomas Hviid Frederiksen (tv.) er de sjoveste opgaver dem, der gør produktionen mere effektiv.

løbende, som de skrider frem, og hver morgen kl. 8 gennemgår de deres lidt større opgaver.

Og selvom det er et godt tegn, når teknisk afdeling ikke er synlig i produktionen, så er et tæt og godt samarbejde med produktionen altafgørende for en succesfuld teknisk afdeling.

- Vores samarbejde med produktionen er godt og tæt, og det har vi meget fokus på at opretholde. Meget konkret er vi jo sammen hver dag kl. 12 på tavlemøder med produktionen, hvor der er rum til at tale om tingene. Faktisk er det ofte folkene i produktionen selv, der kommer med gode ideer, input til optimeringer og er behjælpelige med at teste nye ting af, siger Loui Klitsgaard Johansen. ●



højest mulige opetid samt arbejde henimod at hæve den i fremtiden.

Hver morgen kl. 7 gennemgår teknisk afdeling i Holsted OEE-tallene (Overall Equipment Effectiveness) samt produktionsstop og årsagerne til dem fra gårsdagens produktion. Der vil altid være stop, og derfor kigger teknisk afdeling efter de usædvanlige og mønstre i stoppene, som kunne udbedres.



Løbende vedligehold er nøglen til, at vi har ro til at arbejde med de projekter, der faktisk optimerer vores anlæg.



Loui Klitsgaard Johansen, chef for Holsteds tekniske afdeling

OEE-tallene er afdelingens vigtigste værktøj og er et procenttal på, hvor godt produktionen har fungeret i de forskellige afdelinger. OEE-tallet er et resultat af tre parametre: Hvor ofte maskineriet kører, hvor hurtigt maskineriet kører, og hvor præcist maskineriet er i dens opgave.

- OEE-tallene har gjort, at vi nærmest kun arbejder på baggrund af data. Det betyder, at vi altid sætter ind der, hvor det ifølge tallene giver mest værdi for vores virksomhed, hvor man førhen oftere gjorde det på mavefornemmelse, fortæller Jannick Bank, der er mestersvend og rustfast smed i afdelingen.

Generelt er dagligdagen i afdelingen i høj grad præget af struktur og i mindre grad af hektiske telefonopkald og en åben svingdør mellem produktionen og værkstedet.

- Løbende vedligehold er nøglen til, at vi har ro til at arbejde med de projekter, der faktisk optimerer vores anlæg. Alternativet er, at vi bruger unødigt meget tid



på at lave haste-reparationer på noget, som vi måske kan gentage igen om 10-14 dage, fordi det ikke er ordentligt vedligeholdt, siger Loui Klitsgaard Johansen.



Vores samarbejde med produktionen er godt og tæt, og det har vi meget fokus på at opretholde.



Loui Klitsgaard Johansen, chef for Holsteds tekniske afdeling

Samarbejde er altafgørende

Den klare prioritering af udviklende projekter stiller store krav til struktur og planlægning. Derfor kører 99 pct. af alle typer opgaver i afdelingen gennem deres SAP-system, hvor opgaverne opdateres

Nicklas er manden, der får Mondinien til at køre



På Danish Crown-fabrikken i Aalborg produceres der mange tons mad hver eneste dag, og det sker på maskiner, der skal serviceres og optimeres for at give det bedste udbytte. Det er blandt andet Nicklas Andersens opgave sammen med hans kolleger i teknisk afdeling.

Teknisk afdeling

Tekst og foto: Daniel Winther Pedersen

Når vi i Danish Crown producerer mange tusinde tons mad hver eneste dag på vores fabrikker, skal vores maskiner køre og fungere, og de skal helst ikke stå for stille for ofte.

På Danish Crown-fabrikken i centrum af Aalborg er det blandt andet Nicklas Andersen, der sørger for, at maskinerne kører. Han er automationstekniker, udlært fra fabrikken i Aalborg i 2018, og ved et par ting om el, luft, hydraulik og programmering af maskiner. Alle dele er noget, som vores maskiner i høj grad bruger.

“
Mondinien er en alsidig maskine, der kan håndtere mange forskellige råvarer.

”
Nicklas Andersen, automatiktekniker i Aalborg

Derfor er det Nicklas, der sammen med sine kolleger i teknisk afdeling står for at sætte maskiner op til at kunne køre dagens produktion hver dag. Samtidig med, at der er vedligehold og udvikling af maskinerne.

- Jeg er rigtig glad for at være automatiktekniker på fabrikken i Aalborg. Min uddannelse passer perfekt til de maskiner, vi har i produktionen, hvor jeg har mulighed for at bruge de ting, jeg har lært, til at få en god blanding af vedligehold, optimering og drift, siger Nicklas Andersen.



Nicklas Andersen er uddannet automatiktekniker i 2018, efter han var to år i lære på Danish Crown-fabrikken i Aalborg.

Ansvarlig for Mondinien

I teknisk afdeling på fabrikken i Aalborg er der godt 20 medarbejdere, og hver medarbejder, udover de ledende medarbejdere, har et ansvarsområde på fabrikken.

Nicklas' ansvarsområde er Mondini-maskinen. Mondinien producerer alverdens forskellige færdigretter til f.eks. Steff Houlberg-mærket og private labels. Det kan være alt fra kartoffelmos med bacon og løg til bøf bearnaise med kartofler og grønne ærter til.

Derfor skal Mondinien hver dag justeres, så det rigtige værktøj til den færdigret, der skal produceres, sidder på. Det samme med værktøjet til den bakke, maden skal i, og det værktøj, der sætter folie på. Det står Nicklas for.

- Mondinien er en alsidig maskine, der kan håndtere mange forskellige råvarer i forskellige antal gram, så det til sidst ender i den færdigret, som vi eller en kunde har bestilt. Hver færdigret programmerer vi ind i maskinen, så den ved præcis, hvad den skal gøre.



Derfor gør jeg hele linjen klar hver morgen klokken 4, når jeg møder, så produktionen er klar til at starte ved 6-tiden, siger Nicklas Andersen.



Det er dejligt, at samarbejdet fungerer godt, og det gør det sjovere, at gå på arbejde.



Nicklas Andersen, automatiktekniker i Aalborg

Nye fejl opstår jævnligt

Selvom Nicklas har været uddannet automatiktekniker i fem år og er blevet ekspert i Mondinien, kan maskinen stadig overraske ham og byde ham nye udfordringer. Når der f.eks. skal produceres en helt ny færdigret for første gang på maskinen, kan det godt tage tid, før det kører og er programmeret rigtigt.

Mængden af fejl og dermed stop på maskinen kan også afhænge af, hvilket råvarer der skal være i færdigretten. F.eks. er kartoffelmos og rødkål mere udfordrende end andre råvarer.

- Kartoffelmos er vanskelig, fordi det skal indstilles helt rigtigt, så det ikke sprøjter ud over hele bakken. Men rødkål er det værste. Det er jo et allerede færdigt produkt, som via fyldeslanger skal doseres nøjagtigt i bakkerne. Her arbejder vi specifikt med optimering af både rørføring og slangelængder. Det er et spændende projekt, siger Nicklas Andersen.

Hjælper hinanden på tværs

Hvis Mondinien ellers kører derudad, som den skal, går Nicklas videre på fabrikken og hjælper sine kolleger. Det er blandt andet nede i frikadelleproduktionen, hvor der bliver produceret mange tons frikadeller i mange forskellige størrelser hver dag.

Her viser Nicklas formmaskinen, der trykker farsen ud i den ønskede størrelse, inden de rå frikadeller kører gennem en teflon-steger, hvor de bliver pandestegt på begge sider. I denne Viking formmaskine

Nicklas Andersen har det tekniske ansvar for Mondini-maskinen, som producerer færdigretter.

sidder der naturligvis også teknik og software, som skal styre, at maskinen gør det, den bliver bedt om.

Og den teknik var Nicklas med til at udvikle sammen med eksternt elinstallationsfirma.

- Vi åbnede maskinen op og var igennem hele styringen, og den måde den var programmeret på. Det var et projekt, som løb over nogle måneder, hvor vi rigtig kunne nørde, hvordan maskinens programmering kunne sættes bedst muligt op. Det var et rigtig spændende udviklingsprojekt, og i dag kører alle Viking formmaskinerne på fabrikken med det system, vi lavede, siger Nicklas Andersen.

Samarbejde er vigtigt

Når der er få eller ingen stop på maskinerne på fabrikken i Aalborg, betyder det, at Danish Crown tjener penge, fordi varerne bliver produceret så effektivt, som muligt. Derfor er det i alles interesse, at produktionen går godt og med få problemer.

Det betyder også, at samarbejdet mellem teknisk afdeling og medarbejderne i produktionen er vigtigt



for at komme udfordringer i forkøbet eller hurtigt få maskinerne til at køre igen.

- Alle bliver bare bedre, når vi hjælper hinanden. Erfaring er vigtigt på sådan en fabrik som Aalborg, for det betyder, at når jeg bliver kaldt hen til en fejl, så har medarbejderne ved maskinen allerede en ide om, hvor jeg skal kigge for at løse fejlen. Det sparer tid for alle. Så det er dejligt, at samarbejdet fungerer godt, og det gør det sjovere at gå på arbejde, siger Nicklas Andersen. ●

Her er det kartoffelmos, bøf, bearnaisesovs og grønne ærter, der bliver produceret i mange tons på Mondinien.

Forædlersepecialiet åbner for alverdens muligheder i fødevarerbranchen

Efter uddannelsen som industrislagter kan man fortsætte med et tredje år på et speciale. Den nyeste mulighed er forædlersepecialiet. I artiklen her kan du høre fra tre forædlere om specialiet og dets mange muligheder i og uden for slagterverdenen.

Som udlært industrislagter har man mulighed for at bygge oven på med tre forskellige specialer: Griseslagter, kreaturslagter eller forædler.

Mens de to første langt hen ad vejen giver sig selv i navnet alene, er det måske ikke helt tilfældet med forædlersepecialiet. Alligevel har 28-årige Nicky Koue Skov og 33-årige Morten Munck kastet sig ud i det. Morten er i dag udlært og mestersvend på fabrikken i Vejle, mens Nicky er forædlerelev.

||

Selvom jeg godt kunne lide at skære kød, så er jeg mere optaget af processen i at sammensætte et produkt, som rammer efterspørgslen.

||

Morten Munck, mestersvend Vejle

- Selvom jeg godt kunne lide at skære kød, så er jeg mere optaget af processen i at sammensætte et produkt, som rammer efterspørgslen. Viden om den proces opnår du netop på forædlersepecialiet, siger Morten Munck.

Bred vifte af jobmuligheder

Nicky Koue Skov og Morten Munck startede på for-

ædlersepecialiet som voksenlærlinge. Morten startede lige efter industrislagteruddannelsen, mens Nicky arbejdede fuld tid et halvt år i opskæringen. Springet fra fuld tid til uddannelse føltes stort, fordi Nicky kunne mærke, at virksomheden gerne vil hjælpe med en god overgang og generelt støtter op om personlig udvikling.

På forædleruddannelsen lærer du, hvordan man med råvarer og ingredienser sammensætter et forædlet produkt, ligesom du får et bredt kendskab til generelle råvarer og ingredienser. Derfor er den største forskel fra de andre specialer også, at du kan bruge dette uden for slagteri- og kødforædlingsverdenen.

- Fordi man på specialiet får en bred viden om, hvordan man sætter forædledede fødevarer sammen, så er det en viden, du også kan bruge i andre dele af fødevarerbranchen såsom en kagefabrik, et mejeri eller noget tredje. Med blot et års speciale får du med andre ord en bred vifte af jobmuligheder, siger Charlotte Platz, der er lærlingeansvarlig for forædlereleverne i Vejle.



28-årige Nicky Koue Skov th. på billedet er lærling på det forholdsvis nye forædlersepecialie.

Morten Munck (th.) startede som voksenlærling på forædlersepecialiet. I dag er han mestersvend.

Forædling er fremtiden i Danish Crown

Nicky Koue Skov og Morten Munck kan kun anbefale, at man søger ind på forædlersepecialiet, hvis man har den mindste lyst til at producere forædledede produkter og få en bredere viden om det at producere færdige fødevarer, der matcher efterspørgslen.

||

Jeg ved endnu ikke helt, hvad jeg vil, når jeg er færdig, fordi der er så mange muligheder.

||

Nicky Koue Skov, forædlerelev

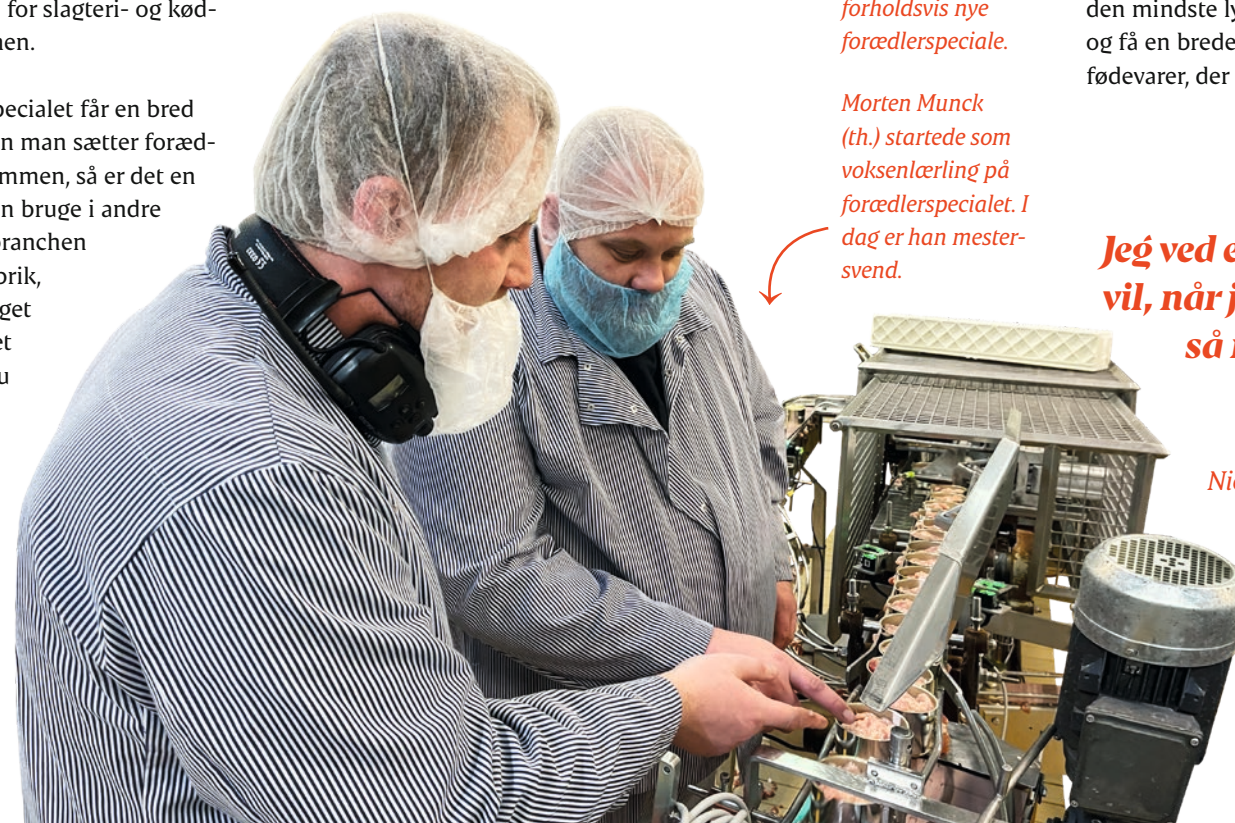
- Det er et spændende forløb, som samtidig går rigtig hurtigt, fordi det kun er et år. Jeg ved endnu ikke helt, hvad jeg vil, når jeg er færdig, fordi der er så

mange muligheder, hvor der næsten også er garanti for et job. Den sikkerhed giver også ro til at fokusere på uddannelsen, siger Nicky Koue Skov.

I Danish Crown er der med Feeding the Future-strategien fokus på at øge forædlingsgraden for at få mest mulig værdi ud af råvarerne fra vores andels-ejere. Derfor bliver den faglighed, som uddannede forædlere kan bidrage med, kun vigtigere i fremtidens produktion.

- Det er fedt at få evnerne til at kunne forædle råvarer til et produkt, der er efterspurgt på markeder i hele verden. På uddannelsen er der også et stort fokus på innovation og produktudvikling, og særligt det sidste håber jeg at kunne arbejde mere med i fremtiden, fordi jeg nu har fagligheden til det, siger Morten Munck.

Alle med uddannelsen industrislagter kan tage forædlersepecialiet. Der er opstart på de nye hold en gang om året i august/september måned og deadline for ansøgning i år er den 4. august. ●



Medarbejdernes familier besøgte slagteriet i Horsens

I uge 7 var der godt 220 besøgende over tre dage på slagteriet i Horsens, for fabrikschef Jesper Frandsen havde inviteret medarbejderne til at tage familierne med til en såkaldt familiedag, som indebar et kort oplæg, rundvisning og hotdog ad libitum til slut. Familiedagene var en stor succes blandt de besøgende.

Tekst & foto: Martin Christensen

Med cirka 40.000 besøgende på et normalt år er slagteriet i Horsens vant til at have besøg udefra. Alligevel har man i nogle år efterhånden ikke afholdt besøgsdage for medarbejdernes familier, men det er der nu lavet om på.

For i uge syv afholdte fabrikschef Jesper Frandsen såkaldte familiedage over tre dage. Et initiativ, hvor alle medarbejdere i Horsens sammen med deres familier på forhånd kunne melde sig på fire forskellige hold over de tre dage. Familiedagen varede to timer og startede med en halv times oplæg om Danish Crown og Horsens slagteri, inden den stod på rundvisning og til sidst hotdog ad libitum til frokost.



helt fra småbørn til bedsteforældre, og der er slik, sodavand, kaffe og te at styrke sig på under oplægget inden rundvisningen.

På rundvisningen blev holdet delt op i tre, hvor Jesper Frandsen viste det ene hold rundt, mens to garvede kollegaer vidste de andre hold rundt. På rundvisningen fik familiemedlemmerne mulighed for at se mere eller mindre hele processen fra levende gris til færdige udskæringer.

- At komme på sådan et besøg her sammen med min søn, børnebørn og svigerdatters forældre er rigtig sjovt. Det er fantastisk at kunne vise særligt børnebørnene, hvordan deres fars arbejdsplads er, og hvordan et moderne slagteri ser ud. Jeg tror, at langt de fleste efter i dag har en bedre forståelse af både Danish Crown og det at producere fødevarer, siger Hans Lagoni, hvis søn arbejder på slagteriet.

Jesper Frandsen selv er da også meget tilfreds med afviklingen af familiedagene og fortæller, at han selv har modtaget mange gode tilbagemeldinger. Derfor vil han ikke afvise, at man i Horsens vil gøre noget lignende igen i fremtiden. ●

At komme på sådan et besøg her sammen med min søn, børnebørn og svigerdatters forældre er rigtig sjovt.

Hans Lagoni, far til slagterimedarbejder

- I takt med at, vi igen er åbne for besøg og kan bruge vores fine besøgsfaciliteter, fik vi den ide at lave de her familiedage i vinterferien. Vi vil rigtig gerne, at medarbejdernes familier skal kende til virksomheden og har set arbejdspladsen med egne øjne, så de har en bedre forståelse af, hvor deres familiemedlemmer arbejder, siger Jesper Frandsen, der fortæller, at der på tre familiedage har været godt 220 besøgende.

En fantastisk dag for familien

Redaktionen er med på et af de fire hold, og helt fra start emmer det af en familiedag. Deltagerne er



De besøgende var alt fra småbørn til bedsteforældre.



Under det korte oplæg blev deltagerne budt på slik, sodavand, kaffe og te.

Over tre dage var hele 220 familiemedlemmer på besøg.

Dennis sigter efter faglig og personlig udvikling i Australien

Om cirka en måned drager Dennis Møllebjerg fra slagteriet i Horsens mod Australien for at arbejde på et slagteri. Han satser på at vende retur til Danish Crown med ny viden og nye erfaringer.

24-årige Dennis Møllebjerg, der arbejder på slagteriet i Horsens, kom på idéen med at rejse til Australien for at arbejde, fordi han både havde lyst til at opleve verden, men samtidig også havde lyst til at udvikle sig professionelt, mens han stadig er ung.

Dennis Møllebjerg glæder sig til at udvikle sig fagligt og tage erfaringerne med hjem til den danske slagteri-branche.

Dennis Møllebjerg rejser til Australien i starten af maj 2023, hvor det er planen, at han skal bo i Sydney og arbejde på et familieejet slagteri, der ligger i et industriområde lidt uden for storbyen. Slagteriet, som hedder BE Campbell, har Dennis Møllebjerg fået kontakt til, da hans far, som i dag også arbejder for Danish Crown, for år tilbage arbejdede på samme slagteri.

- Jeg skrev egentlig bare til BE Campbell for at høre, om det var muligt at komme derned og arbejde. Da jeg så fik at vide, at det kunne lade sig gøre, var det bare i gang med at ordne alt formalia og begynde at planlægge turen, fortæller Dennis Møllebjerg.

Udvikling, erfaring og nye kompetencer

Ifølge Dennis Møllebjerg er der mange fordele ved at rejse på denne måde. For ham er det en god måde at bevise over for sin arbejdsgiver, at han er omstillingsparat og ikke mindst en god måde at udvikle nye kompetencer på, som han håber at kunne tage med sig i bagagen hjem mod Danmark igen.



- Det særlige ved slagteribranchen i Australien er, at de stort set ikke eksporterer, hvilket vil sige, at der nærmest udelukkende er fokus på hjemmemarkedet. Det stiller nogle andre krav, end vi er vant til at arbejde med herhjemme i Danmark. Jeg håber på, at jeg kan tage nogle nye kompetencer med hjem til arbejdet i Danmark, siger Dennis Møllebjerg.

Fremtidsplaner

Formålet med rejsen er også, at Dennis Møllebjerg gerne vil bygge videre på sin slagteruddannelse. Planen er, at han skal tilbage til Danish Crown. Her synes han, at det kunne være spændende at arbejde videre inden for eksempelvis ledelse eller at specialisere sig yderligere, men intet er fastlagt endnu.

I Danish Crown har Karsten Frandsen, Senior HR Consultant, det overordnede ansvar for talentudviklingen. Han har derfor haft samtaler med Dennis Møllebjerg op til turen, ligesom de skal have samtaler, når han vender retur fra sin orlov.

Karsten Frandsen også ser mange fordele og muligheder i forbindelse med Dennis Møllebjergs tur til Australien.

- Vi kan naturligvis ikke bestemme, hvad vores medarbejdere bruger deres orlov på, så det er ren bonus, at Dennis vælger at rejse ud i verden for at arbejde på et slagteri. Det viser blot, hvor passioneret han er, og hvor meget han vil sit arbejde. Den form for erfaring, som Dennis kommer til at få med i bagagen fra udlandet, er ikke noget, som vi kan tilbyde herhjemme i Danmark. Derfor ser vi frem til, at vi i Danish Crown forhåbentlig kan lære noget af Dennis, når han kommer hjem, siger Karsten Frandsen. ●

Årlig ishockeykamp i Sæby er en stor succes

Ishockeykampen blev rundet af med en tur ud at spise i byen med dem, der havde lyst.

- Det er altid en rigtig sjov og hyggelig dag, som helt sikkert bliver gentaget igen næste år. Det er en god måde at være sammen med sine kollegaer på og lære hinanden bedre at kende. Selvom det er sjovt at spille mod hinanden internt, så kunne det da også være sjovt at spille mod kollegaer fra et andet slagteri eller fabrik i Danish Crown. Så hvis der er nogle, der har mod på det, er vi klar, siger Henrik Nielsen. ●

Udover de 22 spillere så er alle medarbejdere på slagteriet i Sæby også velkomne til at se på, heppe og hygge med de andre kollegaer. I år var der cirka 70 medarbejdere til arrangementet, der efter

Nordjylland har de stolte traditioner i ishockey, og derfor er det heller ikke så underligt, at de på slagteriet i Sæby for sjette år i træk, undtagen corona-året 2020, har samlet to ishockeyhold á 11 spillere til en ishockeykamp i Frederikshavns ishockeyhal.

- Det startede med, at nogle stykker af os for år tilbage kom til at snakke om, at vi er en del, der synes ishockey er en fed sport, og at det derfor kunne være sjovt at spille mod hinanden her på slagteriet. Der var hurtigt en god opbakning til ideen, og så har det egentlig været en succes lige siden, siger Henrik Nielsen, der er slagteri-medarbejder i opskæringen i Sæby og en af tovholderne på arrangementet.

Personaleforeningen i Sæby støtter arrangementet økonomisk, og derfor er prisen holdt nede på 100 kroner per spiller, og så er leje af bane og alt udstyr dækket.

Fra Bambi til garvede spillere

Ishockeykampen varer 3x20 minutter, og det er ifølge Henrik Nielsen længe nok til at få selv de garvede hockeyspillere til at miste pusten. Og selvom der er garvede



Der var højt humør, da medarbejderne fra Sæby spillede ishockey.

Pause-Kroge

Sådan løser du Sudoku
Sudoku udfyldes ved at skrive tal i de tomme felter, så hver vandret række, hver lodret række og hver af 3x3-kasserne indeholder tallene 1-9.

God fornøjelse!

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

A - Let

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

B - Svær

Andelsejere udviklede på specialkoncepterne

Slagteriet i Herning var samlingspunkt for både producenter af Antonius og Bornholmergris samt ansatte i Danish Crown fra salg, ejerservice og produktudvikling. Formålet med dagen var at løfte velfærdskoncepterne.

Tekst: Søren Eibye Svenstrup | Foto: Torben Pedersen

Her i foråret har Danish Crown for første gang haft samlet både producenter af Antonius- og Bornholmergris med repræsentanter fra Danish Crowns salg, produktudvikling og ejerservice. Den nye arbejdsgruppe skal ved fælles hjælp se på, hvordan de to koncepter kan løftes til nye højder.

Det hænger godt sammen med en ny undersøgelse, som Danish Crown har fået udarbejdet blandt forbrugere i otte lande. Den peger nemlig på, at dyrevelfærd for forbrugerne rangerer højest blandt de resterende faktorer, når de taler om bæredygtighed.

Arbejdsgruppen for Antonius- og Bornholmergris mødtes for første gang hos Danish Crown i Herning, hvor både producenter og flere afdelinger fra Danish Crown talte om indsigter, forbrugeradfærd og produktudvikling.

- Det er første gang i min tid hos Danish Crown, at vi har kunnet samle repræsentanter på denne måde fra to koncepter, hvor vi snakker produktudvikling, salg og kategorier med producenter og flere afdelinger i koncernen. Der kom mange ideer og gode snakke ud af vores møde, som

vi nu skal arbejde videre på, siger Torben Pedersen, der er salgsansvarlig for de to koncepter på fersk kød.

Blandt andet arbejder man nu på, at velfærdskoncepterne kan få en plads i flere af Danish Crowns kategorier for at få flere produkter fra specialgrise. Det er både et stort ønske fra forbrugerne samt fra landmænd og Danish Crown.

- Jeg synes, at vi fik mange gode input fra mødet i Herning. Det er vigtigt, at vi står sammen med producenterne og kan sparre omkring koncepterne. Vi kigger ind i en øget forædling på vores koncepter. Den overordnede strategi for såvel Danish Crown som på specialkoncepter er at øge forædlingsgraden og derigennem øge værdien på grisene fra vores landmænd, siger Claus Hein, der er overordnet ansvarlig for specialgriskoncepterne i Danish Crown.

Brian Kofoed fra Bornholm var en af fire producenter af Bornholmergris, som brugte dagen i Herning, og han ser tilbage på en dag med gode indsigter og nye input på specialkoncepterne. Han håber, at dagen kan blive en tilbagevendende begivenhed.



Specialgriseproducenterne var på besøg i Herning.

- En dag som den i Herning giver os producenter en større forståelse for afsætning og produktudvikling. Samtidig er det et kæmpe aktiv, at vi får mulighed for at stille spørgsmål og få kvalificerede svar fra en bred gruppe af mennesker, der arbejder med koncepterne. Det er en god måde at afstemme mellem producenter og slagteriet, der også varetager vores salg. Jeg står i hvert fald tilbage med en større forståelse af, hvordan der bliver arbejdet med koncepterne, siger Brian Kofoed. ●

Pausekroge

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 25.

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

Løsning A

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

Løsning B

5. april - 16. maj 2023

Jubilare



Danish Crown

Herning

14. april
25 års jubilæum
Bendt Kjeldsen
Slagtegang

14. april
25 års jubilæum
Bent Jakobsen
Sk. St 3 Pakkeri

25. april
40 års jubilæum
Jørgen Jørgensen
Sk. St. 1 Bov/Kam

9. maj
35 års jubilæum
Peter Rønnow
Sk. St. 1 Service

16. maj
45 års jubilæum
Find Bjørn
Opskæring

Horsens
19. april
30 års jubilæum
Frank Vestergård
Slagtegang

19. april
30 års jubilæum
Jimmi West
Pedersen
Forender

19. april
35 års jubilæum
Gert Frederiksen
Slagtegang

25. april
35 års jubilæum
Georg Schelander
Madsen
Pakkeri

25. april
35 års jubilæum
Ole Jacobsen
Forender Dag

2. maj
35 års jubilæum
Jens Louis Øberg
Pakkeri

2. maj
40 års jubilæum
Kim Rasmussen
Slagtegang

16. maj
35 års jubilæum
Sten Rasmussen
Slagtegang

Kolding
22. april
25 års jubilæum
Benny Balschmidt
Senior Plant
Manager

Randers
1. maj
25 års jubilæum
Torkil Bojesen
North Alantic

11. maj
25 års jubilæum
Dennis Pedersen
Time & motion
Studies Foods

11. maj
25 års jubilæum
Lisbeth Bøgh
Frandsen
Sap

Ringsted
5. april
35 års jubilæum
Helle Larsen
Fabrik 3 Pakkeri

11. april
40 års jubilæum
Dan Hyllegaard
Pedersen
Slagtegang Dag

15. april
30 års jubilæum
Palle Pedersen
Slagtegang

11. maj
25 års jubilæum
Kim Milling
Opskæring

16. maj
35 års jubilæum
Lone Frederiksen
Slagtegang

Rønne
9. maj
35 års jubilæum
Jim Kristoffersen
Udbening

Sæby
6. april
25 års jubilæum
Erik Skov
Christensen
Slagtegang

2. maj
35 års jubilæum
Flemming Nielsen
Slagtegang

16. maj
40 års jubilæum
Lars Møller
Nielsen
Slagtegang

16. maj
40 års jubilæum
Jens Olesen
Forende afd.

Skærbæk
19. april
30 års jubilæum
Mathias Olesen
Slagtegang

Svenstrup
5. april
30 års jubilæum
Karin M. Frost
Pølsemageri

7. april
30 års jubilæum
Tina Brunsgaard
Tillidsrepræsentant

19. april
35 års jubilæum
Bo Dam Johansen
Salami

8. maj
45 års jubilæum
Lone B.
Rasmussen
Sausage Packaging

Veje
18. april
35 års jubilæum
Charlotte
Pedersen
Pakkeri

2. maj
35 års jubilæum
Kirsten Hansen
Pakkeri

Dat-Schaub

Esbjerg
27. april
25 års jubilæum
Nicki Mølgaard

Ringsted
18. april
40 års jubilæum
Gert Pedersen



Redaktionsudvalget udvides: Hjælp med at gøre Kroge bedre

Vi er i gang med at udvide og finde nye medlemmer til redaktionsudvalget. Vi ønsker at få repræsentanter fra flere fabrikker i Danmark, og derfor leder vi efter medarbejdere, der ønsker at hjælpe med at gøre Kroge endnu bedre.

I redaktionsudvalget mødes vi typisk to dage om året, hvor vi snakker om indhold, temaer og tiltag, der kan løfte niveauet af vores medarbejderblad. Begge dage er med løn.

Derudover kan der løbende være sparring om ideer.

Det er vigtigt, at du har lyst til at bidrage med at få de gode historier fra din arbejdsplads ud til vores kolleger.

Hvis det er noget for dig, så send en mail til Daniel Winther Pedersen på dawpe@danishcrown.com.



Har du en god ide?

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

Vi skal gøre det attraktivt at lave grise igen

“

Vi arbejder hele tiden på løsninger til at øge salget.

”

Jais Valeur



Kalenderen siger, det er forår, men der er desværre hverken meget solskin udenfor eller på vores fabrikker lige nu. I mærker alle sammen det manglende antal grise til slagtning, som betyder mindre at lave, og der er sågar planlagt flere firedages uger på alle vores danske griseslagterier her i foråret.

På forædlingsfabrikkerne mærker I også, at forbrugerne sparer og prioriterer, når de handler. Den høje inflation betyder, at forbrugerne fravælger den ekstra bacon og de lidt dyrere produkter, og de vælger i stedet de billige produkter. Det betyder færre ordrer og dermed mindre arbejde i produktionen.

Den nuværende situation er selvfølgelig ikke holdbar. Hverken for jer eller for økonomien i Danish Crown, da det er dyrt at køre slagteri under slagtekapaciteten. Derfor arbejder vi hele tiden på løsninger til at øge salget, indtjeningen og dermed noteringen, så det bliver mere attraktivt at lave slagtegrise i Danmark.

Vi har hævet noteringen markant de seneste uger, men der er stadig et stykke vej til, at vi har indhentet den tyske notering. Dertil skal lægges, at nogle landmænd skar ned i produktionen, da de var mest presset af høje foder- og energipriser. Vores håb er, at de igen skruer op, når økonomien forbedrer sig.

Selvom forårssolen endnu ikke har vist sig, så er der dog også grund til optimisme. Vi arbejder på vækstmuligheder inden for foodservice, vi er i fuld gang med at udvikle et globalt detailsortiment, vores nye fabrik i England er ved at blive bygget færdig, og så har vi gjort et godt køb i Vejen.

Vi har købt Kurt Skares bygninger, som I kan se som et eksempel på vores ambition om at løfte værdien af vores ejeres råvarer ved at satse på en højere grad af forædling. Der er meget længe imellem, at der bliver udbudt moderne bygninger til fødevareproduktion, så når prisen er fornuftig, slår vi til.

På markederne er der flere positive udviklinger. Udenfor Europa begynder indkøberne at acceptere prisstigningerne. Vi ser en bedring i eksporten af frosne varer til særligt Asien, og efterspørgslen er stigende, og vores dialog med indkøberne er langt mere positiv nu.

I Europa skal der noget sol og højere temperaturer til, før vi ser flere prisstigninger og mere efterspørgsel. Der skal simpelthen gang i grill sæsonen og udebespisningen. Jeg håber og tror på, at solen snart får mere magt og ønsker jer et godt forår. ●