

Krógen



DANISH CROWN | Niels Duedahl er den nye Group CEO i Danish Crown. Med topposter i blandt andet Norlys, LEGO og TDC er det en erfaren topleder i dansk erhvervsliv, der skal lede Danish Crown gennem en omfattende transformation.

Ny CEO vil have Danish Crown i offensiven

8



Ringsted slagtede den sidste gris

En følelsesladet dag, der var fyldt med smil, grin og tårer.

04

Peter rundede 50 år i Danish Crown

Han ser tilbage på mange gode år som slagter og er klar til endnu flere.

06

Mou opruster til ny suppesæson

Årets nyheder tæller supper, kødboller og frikadeller.

14



Krogen Medarbejderblad

Medarbejderblad for Danish Crown og DAT-Schaub.

Bladet er offentligt tilgængeligt, bl.a. på Danish Crowns hjemmeside, og artikler og billeder kan bruges i andre sammenhænge i Danish Crowns kommunikation.

Udgiver: Danish Crown

Danish Crown Vej 1, Randers SV

Redaktion

Daniel W. Pedersen (redaktør),
Martin Christensen (journalist) og
Theis Brøgger (ansvarshavende)

Redaktionen er afsluttet

Den 6. september 2024

Oplag:

2.000 eksemplarer

Layout

Global Design, Danish Crown

Tryk

Bording Danmark

Forsidefotos

The Blue Room



RINGSTED

Ringsted slagtede den sidste gris med våde øjne, smil og grin

En emotionel dag, der var fyldt med forskellige følelser fra start til slut

04



BLANS

Peter runder 50 år i Danish Crown og er klar til flere

Kigger tilbage med glæde, gode minder og nogle gode bekendtskaber

06



LEDELSEN

Niels Duedahl er ny Group CEO i Danish Crown

Han får til opgave at lede Danish Crown igennem en omfattende transformation

08

Pasta- og thai-inspirerede retter skal ramme bredere

Markedet for frosne færdigretter er i vækst, og nu har Steff Houlberg trykket på speederen.

05

Anders Aakaer Jensen er ny Group CFO i Danish Crown

Han tiltræder senest 1. december i Danish Crown og skal sammen med Niels Duedahl lede Danish Crown gennem ny strategiperioden og den kommende transformation.

09

Danish Crowns repræsentantskab godkender nye vedtægter

En bestyrelse med fokus på forretningen, mindre repræsentantskab og kreaturforum og en åbning for en ekstern formand.

10

Bedre samarbejde skal sikre flere DAT-Schaub-kampråb

CHECK-målingen viste, at hverdagen forløber godt i tarmhuset i Herning, men måske en ny 'buddy'-ordning kan gøre det endnu bedre.

12

Flot rekord på Bornholm og rejsegilde i Blans

Hos DAT-Schaub på Bornholm har de fået styr på arbejdsulykkerne, og i Blans er tarmafdelingen ved at blive fremtidssikret.

13

Mou har lavet markante oprustninger til den nye suppesæson

Lav Selv Suppe er en af de store nyheder fra Mou, og så er der lanceret nye Mou-komponenter, der kan bruges i meget andet end supper.

14



DANIEL WINTHER
PEDERSEN
Redaktør



MARTIN
CHRISTENSEN
Journalist

Leder

"Danish Crown er udfordret, men jeg ser en vej frem"

Danish Crowns centrale motor er i stykker, og den skal repareres hurtigst muligt. Og selvom vi har travlt, skal vi gøre det rigtigt.

16



Med 20 års erfaring fra branchen uden for Danish Crown kommer Torben Zanchetta Kock til slagteriet i Herning med friske øjne og kan stadig tale med om håndværket med kollegaerne i produktionen.

Ny fabrikschef i Herning har været både slagter og produktionsdirektør:

"Vi skal være de allerbedste"

Den nye fabrikschef på slagteriet i Herning, Torben Zanchetta Kock, har prøvet sig selv af i alt fra forskellige slagterjobs til nogle af de allertungeste stillinger i branchen. Nu vil han gøre Herning til et endnu mere effektivt slagteri og forhåbentligt gøre en forskel for de yngre talenter.

MARTIN CHRISTENSEN
Foto: Martin Christensen

Zanchetta lyder ikke særligt jysk, men Torben Zanchetta Kock er vokset op i Sønderborg i en sønderjysk arbejderfamilie, hvor faren var udlært slagtersvend, ligesom onklen også var slagter.

Derfor var det naturligt for Torben Zanchetta Kock at gå i slagterlære den 1. august 1977 i Blans, hvor han var en del af det første hold lærlinge på det netop indviede slagteri. Den 1. juni 2024 startede han som fabrikschef i Herning.

Årene indimellem de to datoer er fyldt med forskellige stillinger. Og siden han forlod Danish Crown i 2004 som fabrikschef for Vojens

og Skærbæk slagteri, så har de alle været i andre virksomheder. Det ser Torben som en klar fordel.

- Selvom man skal kunne holde snuden i sporet og levere, så skal man også fra tid til anden løfte øjnene og kigge ud på de andre for at se, om vi kan lære noget for at levere endnu bedre resultater. Med mine 20 års erfaring fra branchen uden for Danish Crown, mener jeg i al beskedenhed, at jeg har forudsætningerne for at komme ind med friske øjne og få Herning til at gøre netop det, siger Torben Zanchetta Kock.

Ingen er vigtigere end holdet

Efter Torben havde arbejdet sig op fra at være slagter i Danish Crown, til han blev fabrikschef for Vojens og Skærbæk, bød de næste 20 år på diverse store stillinger ude i branchen.

Fra 2004 til 2012 var han produktionsdirektør i Tican. Derefter blev han produktionsdirektør hos Jutland Meat, hvorefter han var fabrikschef i henholdsvis SB Pork, Tican og Dane-pork, et smut i Holland-Tyskland hos Vion som medansvarlig i at strømline virksomhedens fabrikker, inden han takkede ja til jobbet i Herning.

- Jeg er nået til et sted i mit liv, hvor jeg ikke har brug for at vælte eller redde verden længe-re. En ældre herre som mig er hverken drevet af titler eller status. Jeg er drevet af at tænke ud af boksen, finde frem til smartere måder

at gøre tingene på, så en fabrik tjener endnu flere penge og bidrager til den samlede forretnings succes. Det har jeg tænkt mig at bruge al min energi på her i Herning, siger Torben.



Skal et slagteri som vores lykkes, så skal vi være en succes som et hold. Ingen er vigtigere end holdet.

trives og gør tingene på den smartest mulige måde, så vi kan opnå vores ønskede resultater, siger Torben.

Rygsækken skal tømmes i Herning

Torben Zanchetta Kock fortæller, at han i flere af hans tidligere jobs er blevet ansat til at "rydde op" på fabrikker. Han glæder sig over, at det langt fra er tilfældet i Herning, hvor han overtager et yderst velfungerende setup.

Som ny fabrikschef kommer Torben ind med et relativt velpolstret CV, men for ham er det afgørende, at ingen føler sig vigtigere end andre.

- Skal et slagteri som vores lykkes, så skal vi være en succes som et hold. Ingen er vigtigere end holdet. Og så er det min opgave som fabrikschef at sørge for, at vi som hold

trives og gør tingene på den smartest mulige måde, så vi kan opnå vores ønskede resultater, siger Torben.

Herning er allerede blandt de bedste slagterier i Danmark, og det skal de dedikerede medarbejdere have en stor del af æren for. Så for mig handler det om, at vi skal gå efter at være de allerbedste. Og hvis vi vil det, så skal vi tør tænke ud af boksen, være kreative og have et løbende fokus på at superoptimere og lade os inspirere af vores omgivelser, siger Torben.

Han lægger ikke skjul på, at langt størstedelen af hans fokus er på at få slagteriet til at levere det bedst mulige udbytte. Men det ligger ham også meget på sinde at fremtidssikre slagteriets vigtigste ressource; medarbejderne.

- Jeg sætter en stor ære i at give muligheder til dem, der har lyst og evnerne, og det vil jeg forsøge mit bedste også at gøre i Herning. Jeg tror på, at arbejdspladser som vores i stigende grad selv skal være i stand til at udvikle fremtidens specialister og ledere. Det ansvar vil jeg gerne tage på mig, siger Torben og fortsætter:

- De mange år i branchen har givet mig en rygsæk fyldt med erfaringer fra karrierelivet og vores branche. Og selvom jeg ingen planer har om pension, så skal rygsækken tømmes her i Herning. Så må de yngre generationer jo se, om de kan bruge noget af det fra ham den gamle, smiler Torben Zanchetta Kock. ●

Onsdag den 14. august slagtede Danish Crowns slagteri i Ringsted den sidste gris. En emotionel dag, der var fyldt med forskellige følelser fra start til slut. Dagen sluttede af med vand, øl, pølser og lange snakke på parkeringspladsen.

Ringsted slagtede den sidste gris med våde øjne, smil og grin

MARTIN CHRISTENSEN
Foto: Martin Christensen

Niels Kristiansen stak den første gris i 1976 på det nybyggede slagteri i Ringsted. Den 14. august kl. 9.35 stak nu 72-årige Niels Kristiansen så den sidste gris på Bragesvej 18.

Niels Kristiansen har været pensionist de sidste syv år efter 48 år på slagteriet, men han havde selvfølgelig fulgt Danish Crown og særligt Ringsted tæt. Så da fabrikschefen i Ringsted Carsten Ole Hansen ringede til ham i sidste uge og tilbød ham at stikke den sidste gris i slagteriets historie, vakte det store følelser.

- Jeg blev da noget berørt, for jeg synes det er en ære og ret stor ting på en så speciel dag. Og at de stadig tænker på en efter så mange år, siger meget om arbejdspladsen, siger Niels Kristiansen, som trods de mange år uden kniv i hånden udførte opgaven til perfektion.

- Det var et meget specielt øjeblik og rørende. Det er svært at forstå, men alligevel så konkret at se grisen køre væk helt alene på kæden. Jeg blev nødt til at fokusere på opgaven og ikke omstændighederne for ikke at blive alt for berørt, fortæller Niels Kristiansen.

En surrealistisk dag

Om morgenen mødte alle medarbejdere ind som var det en hvilket



Det var et stort øjeblik for Niels Kristiansen at stikke den sidste gris i Ringsted slagteris historie. Han stak også den første på det nyopførte slagteri i 1976.

som helst anden onsdag i august. For der skulle stadig slagtes 2.200 grise, men i takt med, at den sidste gris kørte igennem slagteriet, lukkede afdeling for afdeling, så medarbejderne sammen kunne eskortere den sidste gris gennem deres slagteri.

Stemningen var lige så speciel som dagen. Nogle krammede og havde tætte samtaler med våde øjne. Andre tacklede det med jokes og gode forsøg på at lette stemningen.

- Det er jo meget trist. Men også en helt surrealistisk dag, og derfor håndterer folk det nok også meget forskelligt. Det er nok først om nogle dage, det bliver virkeligt for mange af os. Hvad der har ramt os. Jeg kan ikke lade være med at tænke på alle mine kollegaer og de mange skæbner. Det er en hård dag, siger Jan Bruno Christensen, der er fællestillidsrepræsentant i Ringsted.

Efter en halv times tid var det overstået, og den sidste gris kørte ind på frys. På turen gennem slagteriet

havde grisen nok det største publikum, som en gris på et slagteri har haft i nyere tid. Medarbejderne så grisen køre ind i fryserummet, mens der blev sagt tak for kampen og talt om gode tider.

Torsdag den 15. august bliver den sidste gris skåret op, hvorefter skærestuen lukker ned, og fredag løser pakkeriet deres sidste opgaver, inden de også lukker og slukker for sidste gang.

Fra Ringsted med oprejst pande

Ude på parkeringspladsen i det flotte vejr stod en pølsevogn klar med pølser og brød ad libitum til medarbejderne. Der var også vand, fadøl og sodavand til at sluge dagen på. Her blev der delt ud af røverhistorierne, minderne, og så blev hele situationen talt igennem.

For fabrikschef Carsten Ole Hansen var det også en dag med mange følelser. I 1982 startede han selv i lære på slagteriet i Ringsted og var der uafbrudt til 2002. Fra 2007 til 2010 kom han tilbage som produktionschef, og i starten af 2024 vendte han så igen "hjem" til Ringsted som fabrikschef.

- Det er svært ikke at blive berørt af det. Vi har kunnet tælle ned i 2,5 måned til den her hårde dag. Men medarbejderne kan klappe sig selv på skulderen og gå herfra med oprejst pande, for de har håndteret det flot og gjort, at vi i al den tid har kunnet levere vores slagtninger med det her i baghovedet. Det siger mere end meget andet om den her flok dedikerede medarbejdere, siger Carsten Ole Hansen.

Cirka 140 medarbejdere er løbende stoppet siden udmeldingen, ligesom over 100 allerede har sikret sig et job internt i Danish Crown, og flere end det har været på busture til slagterierne i Herning, Horsens og Blans.

De sidste har gennem jobbank, job- og uddannelsesmesser på fabrikken fået inspiration og muligheder til, hvad fremtiden nu skal byde på. ●





Markedet for frosne færdigretter er i vækst, og derfor trykker Danish Crowns Steff Houlberg nu også på speederen og lancerer fire nye færdigretter, der skal ramme en bredere og yngre målgruppe. De fire færdigretter lanceres i en bred vifte af butikker fra uge 36.

MARTIN CHRISTENSEN

Grafik: *Global Design*

Danish Crown-brandet Steff Houlberg satser nu endnu større på convenience med hele fire nye færdigretter, der skal hoppe med på bølgen af vækst i markedet for frosne færdigretter, der lige nu opleves i den danske detailhandel.

De nye lanceringer består af to pastaretter i Steff Maxi-kategorien, lasagnette og carbonara, og to thainspirede retter i den klassiske kategori, kylling i karry og panang med kylling. De to pastaretter skal ramme et hul i markedet for frosne færdigretter, og de thainspirede retter rammer lige ind i det mest vækstende område for frosne færdigretter.

- Det er ikke hverdag i Steff Houlberg, at vi lancerer fire nye færdigretter på en gang, men vi har valgt at gøre det for at give os de bedste forudsætninger for at blive en del af den markante vækst og vedvarende trend, vi kan se på det danske marked ift. frosne færdigretter, siger Mia Hostrup, der er category manager med ansvaret for Steff Houlberg.

Kampagne skal nedbryde barrierer for færdigretter

Som det er i dag bliver langt størstedelen af Steff Houlbergs frosne færdigretter købt af ældre og særligt ældre mænd. Den målgruppe skal de nye færdigretter være med til at udvide, for de unges madvaner er i langt højere grad præget af de udenlandske køkkener, og indtil nu har færdigretterne fra Steff Houlberg været meget klassiske danske retter.

De fire nye retter lanceres fra uge 36 i en bred vifte af kæder i detailhandlen, og fra uge 37 kører Steff Houlberg også en ny kampagne med fokus på netop færdigretter.

- Med kampagnen forsøger vi at gøre det mere socialt acceptabelt at købe færdigretter og nedbryde barriererne for at købe det. Færdigretter har fået et lidt ærgerligt ry i Danmark, men rigtig



De fire nye færdigretter fra Steff Houlberg lanceres samtidig med en ny kampagne, der skal gøre nedbryde barriererne for, at de danske forbrugere putter færdigretter i indkøbskurven.

Fire nye færdigretter skal ramme bredere og yngre målgruppe

”

Med kampagnen forsøger vi at gøre det mere socialt acceptabelt at købe færdigretter.

mange færdigretter, f.eks. Steff Houlbergs retter, er solide, smagfulde og gode bud på et nemt måltid, siger Mia Hostrup.

Den landsdækkende kampagne kører på tværs af landet i diverse butikker, hvor der bliver pyntet op omkring bokserne med Steff Houlbergs færdigretter.

Kampagnen kører også på adskillige digitale platforme. Og for første gang

prøver man at bruge influencere og marketingmateriale på den populære streamingplatform Twitch. Her er der streamere/influencere, der livestreamer, typisk at de gamer, mens de interagerer med deres publikum via en chat.

Ved at bruge nogle af de populære danske streamere som influencere og køre annoncering på platformen, håber man at ramme den unge målgruppe med Steff Houlbergs budskaber.

- De unge forbrugere er de suverænt sværeste at ramme. Derfor skal vi hele tiden følge med i de nyeste platforme, så ligesom vi kører annoncering på TikTok, så vælger vi med denne kampagne også at prøve Twitch af for at se, om vi ikke kan nå ud til de mange unge gamere, der er en støt voksende målgruppe, siger Mia Hostrup. ●

Stærkt fællesskab,
strejker og stolt slagter:



Peter runder 50 år i Danish Crown og er klar til flere

Når Peter Jørgensen kigger tilbage på 50 år som slagter i Danish Crown er det med glæde, gode minder og nogle gode bekendtskaber. Selvom dåbsattesten afslører, at han er blevet 66 år, har Peter ingen planer om at stoppe på slagteriet i Blans lige foreløbig.

DANIEL WINTHER PEDERSEN

Foto: Daniel Winther Pedersen

For 50 år siden var Peter Jørgensen lige blevet færdig med skolen. Han skulle ud at arbejde og tjene penge. Derfor tog han til det lokale kreaturslagteri på Als, hvor hans far også arbejdede. Der kunne de godt bruge Peter, og han begyndte med det samme. Men efter tre uger spurgte chefen ham, hvor gammel han egentlig var?

- 15 år, svarede Peter.

- Her skal man være mindst 16 år for at arbejde. Men prøv at spørg hende på griseslagteriet i Sønderborg. Der kan du som 15-årig komme i lære som slagter, sagde chefen.

Det gjorde Peter så, og han har været på slagteriet, der nu ligger i Blans, lige siden og kan fejre sit 50 års jubilæum i Danish Crown.

- Jeg kommer ud af en familie med mange slagtere. Min far var slagter, min farfar var også, og en del fra min familie har også været på slagteriet i Blans. Det var naturligt for mig at søge den vej, og det har jeg aldrig fortrudt, siger Peter Jørgensen.

Fællesskab og samarbejde

Man bliver ikke på den samme arbejdsplads i 50 år, hvis det er et dårligt sted at arbejde, siger Peter Jørgensen. Han begyndte i august 1974 på slagteriet i Sønderborg, og han flyttede i 1977 med, da slagteriet i Blans var færdigbygget, og slagteriet i Sønderborg blev lukket. I dag bor han i Vester Sottrup med sin kone, mens deres børn er flyttet hjemmefra.

Peter Jørgensen fortæller, at arbejdet og hverdagen på slagteriet selvfølgelig har ændret sig meget de seneste 50 år. Der er kommet meget ny teknologi til, og det er blevet effektiviseret og specialiseret. Men fællesskabet på slagteriet er stadig godt og et stort omdrejningspunkt.

Peter Jørgensen begyndte oprindeligt på kreaturslagteri på Als, men efter nogle uger fandt chefen ud af, at han ikke var gammel nok. Så gik han i stedet i lære på griseslagteriet og kan nu fejre 50 års-jubilæum.





Peter Jørgensen fejrede sit 50 års-jubilæum på slagteriet i Blans med maner.

Han blev hentet i limousine derhjemme sammen med sin kone, hvorefter de fejrede dagen sammen med familien og Peters kolleger.

Selvom Peter Jørgensen er blevet 66 år, har han ingen planer om at gå på pension i den nærmeste fremtid.



- Når jeg ser tilbage på de seneste 50 år, er det et arbejdsliv med mange gode minder og gode bekendtskaber. Jeg har mødt min bedste ven, Vagn, på slagteriet. Han er 77 år og arbejder her stadig. Det har altid været et godt fællesskab på slagteriet. Man hjalp hinanden, og man var afhængig af hinanden på slagterlinjen. Var der en, som hang én dag, hjalp man ekstra meget, fordi vedkommende så hjalp tilsvarende, hvis man selv hang én dag, siger Peter Jørgensen.

Meget forskelligt arbejde

De første mange år som slagter var slagteriet i Blans også et nøds slagteri. Så hvis en hest, en ko, et får eller et andet dyr var kommet så slemt til skade, at de skulle aflives og slagtes, så kom de hen på slagteriet. Og der stod Peter Jørgensen i en del år.

Faktisk har han været rundt på hele slagteriet gennem de seneste 50 år. På nær ét sted.

- Jeg har aldrig været i tarmhuset, men ellers

har jeg vist haft alle andre slagter-funktioner. De første mange år havde jeg en meget varierende arbejdsdag. Man skiftede roller, så selvom det var hårdt fysisk arbejde, belastede man ikke de samme muskler igen og igen. Det passede mig rigtig godt at skifte rundt, og det betyder også, at jeg i dag kan alle slagteropgaver, siger Peter Jørgensen.

"Han er nok gået på stuen"

Det er altid svært at komme i tanke om de gode historier fra fortiden, når man bliver spurgt om dem. Peter Jørgensen fortæller, at der sket meget på slagteriet de seneste 50 år, og at der mange ting, man gjorde helt anderledes tilbage i tiden.

Eksempelvis blev der strejket markant mere tilbage i tiden. Man "gik på stuen". Strejker har selvfølgelig været et værktøj til at sikre rimelig arbejdsvilkår, men Peter Jørgensen husker også, at der nogle gange var lidt kort aftræk til at strejke. Han husker, der er blevet strejket

”
”.. strejker vi? Nej nej, svarede han. Han havde bare været på toilet, siger Peter.

over, at medarbejderne kun måtte få én sodavand en lørdag, hvor der var overarbejde. De ville have to.

Han husker én episode fra udbeningsafdeling. En kollega spurgte, hvor én anden kollega var blevet af. Det vidste de ikke og konkluderede, at han nok var gået på stuen for at strejke over noget. Derfor stoppede de udbeningen og gik på stuen.

- Da vi så kom op mod stuen, kom den manglende kollega os i møde. Vi spurgte, hvor han havde været, strejker vi? Nej, nej, svarede han. Han havde bare været på toilet, siger Peter Jørgensen og griner.

over, at medarbejderne kun måtte få én sodavand en lørdag, hvor der var overarbejde. De ville have to.

Han husker én episode fra udbeningsafdeling. En kollega spurgte, hvor én anden kollega var blevet af. Det vidste de ikke og konkluderede, at han nok var gået på stuen for at strejke over noget. Derfor stoppede de udbeningen og gik på stuen.

Sørger for at knivene erklar til kollegerne

For 10 år siden, da Peter Jørgensen havde været slagter i 40 år, fik han en ny rolle på slagteriet i Blans. Han blev knivsliber. Det betyder, at han hver morgen klokken 05.00 står klar i knivsliber-rummet og gør knivene, som kollegerne skal bruge klokken 06, klar.

Peter Jørgensen nyder sin nye rolle, hvor han også kan få noget snak med sine kolleger. Derfor har han heller ikke planlagt pensionen endnu.

- Det er utrolig vigtigt, at knivene er helt skarpe. Ellers får jeg dem retur fra kollegerne. De kommer alle sammen ind og henter de knive, de skal bruge, så jeg får lige lidt snak med dem, og det passer mig rigtig godt. Jeg er stadig glad for at gå på arbejde, og selvom jeg er blevet 66 år nu, har jeg ikke planer om at stoppe foreløbigt, siger Peter Jørgensen. ●

Danish Crowns bestyrelse har ansat Niels Duedahl som ny Group CEO. Med topposter i blandt andet Norlys, LEGO og TDC er det en erfaren topleder i dansk erhvervsliv, som får til opgave at lede Danish Crown igennem en omfattende transformation.

Niels Duedahl er ny Group CEO i Danish Crown



JENS HANSEN
Foto: *The Blue Room*

Opgaven er klar for Danish Crowns nye Group CEO; forretningen skal transformeres, og konkurrenceevnen forbedres. Derfor har Danish Crowns bestyrelse haft et særligt fokus på at finde en ledelsesprofil med solid erfaring i transformation og forandringsledelse – noget, der i høj grad kendetegner Danish Crowns kommende Group CEO, Niels Duedahl.

- I den begyndende fase af en markant transformation af Danish Crowns forretning, der skal gennemføres med præcision og høj fart. Som topchef har Niels taget store og modige beslutninger, og så er han visionær, også i modvind. Han er desuden en værdidrevet leder, der er meget bevidst om kulturens betydning i en virksomhed under forandring. Vi er enormt glade for, at Niels har sagt ja til opgaven, siger bestyrelsesformand i Danish Crown, Asger Krogsgaard.

Siden 2009 har Niels Duedahl som CEO transformeret elseskabet SE til energiselskabet Norlys, der i dag er markedsleder på energi og tele-leverancer. I perioden 2002 til 2009 var han ansat i forskellige direktørstillinger i LEGO-koncernen. Først som

teknisk udviklingsdirektør, senere som global indkøbsdirektør og sluttelig som global produktionsdirektør. Før det udspillede de første år af karrieren sig med ansættelser i TDC-koncernen og i både Nordea og Jyske Banks finansafdelinger.

Niels Duedahl blev i 2013 udnævnt til årets leder, og han er kendt for sin værdibaserede tilgang til ledelse og transformation.

- Nogle få gange i livet får man en mulighed, der er så spændende, at man simpelthen ikke kan sige nej. Danish Crown er i gang med en gennemgribende transformation, som jeg føler mig godt rustet til at stå i spidsen for. Jeg har gennem hele mit professionelle liv været midt i meget omfattende og radikale transformationsprocesser, og jeg er optaget af, hvordan man skaber det ledelsesmæssige fundament for at accelerere de nødvendige forandringer, siger Niels Duedahl.

- Danish Crown er en fantastisk virksomhed, som har et uforløst potentiale. Jeg er særdeles motiveret for at sikre andelsejerne en konkurrencedygtig afregning, ligesom jeg brænder for at skabe en arbejdsplads og kultur, hvor de dygtigste talenter ønsker at arbejde, siger han.

Niels Duedahl tiltrådte som Group CEO i Danish Crown den 2. september 2024. Han afløste Jais Valeur, der som tidligere annonceret har valgt at stoppe som Group CEO for Danish Crown. ●

Anders Aakaer Jensen er ny Group CFO i Danish Crown

Med topposter i DOVISTA, Bang & Olufsen og Grundfos kommer Danish Crowns nye Group CFO Anders Aakaer Jensen til Danish Crown med en tung og bred erfaring fra toppen af dansk erhvervsliv.

sultater under svære betingelser, og han har succesfuldt gennemført transformationer i større internationale koncerner. Derfor er vi meget glade for, at han har sagt ja til jobbet, siger bestyrelsesformand i Danish Crown, Asger Krogsgaard.

Siden 2018 har Anders Aakaer Jensen i en kombineret rolle som Group EVP/Group CFO været med til at levere solid vækst over en årrække i DOVISTA-koncernen, der er en del af VKR Group og specialiserer sig i vinduer og døre med brands som VELFAC og Rationel. DOVISTA er til

stede i adskillige europæiske lande, både med salgskontorer og produktionsfabrikker.

Fra 2014 til 2018 var Anders Aakaer Jensen Group CFO i Bang & Olufsen, hvor han var med til at håndtere virksomhedens store økono-

miske udfordringer og igangsætte en omfattende transformation af forretningen. Før det var han 13 år i Grundfos, senest som Group SVP Corporate Finance. I sin tid i Grundfos opbyggede han stor international erfaring, blandt andet via to udstationeringer.

- Det er et privilegie for mig at få muligheden for at tage et stort medansvar for en af Danmarks største virksomheder. Jeg har stor respekt for det, landbruget og andelsbevægelsen har skabt gennem mange årtier, ikke mindst i form af ejerskabet af Danish Crown, siger Anders Aakaer Jensen og fortsætter:

- Både landbruget og Danish Crown står midt i store forandringer - det er forandringer som er nødvendige og vil blive krævende. Jeg glæder mig meget til at tage arbejdshandskerne på og kaste mig over opgaverne sammen med Niels og den øvrige ledelse, og jeg ser ikke mindst frem til at møde de mange dedikerede medarbejdere.

Anders Aakaer Jensen tiltræder i Danish Crown den 1. december. Han afløser Thomas Ahle, der har takket ja til et job som Group CFO i STARK Group.

Anders bor i Skanderborg med sin familie, og indtil han tiltræder sin stilling, vil Britta Veis være Group CFO i Danish Crown. ●



Danish Crowns nye Group CFO Anders Aakaer Jensen starter i jobbet senest den 1. december. Han kommer med tung erfaring fra virksomheder under transformation.

MARTIN CHRISTENSEN

Foto: The Blue Room

Danish Crowns bestyrelse har ansat Anders Aakaer Jensen som ny Group CFO. I valget har bestyrelsen lagt vægt på at finde en profil med en stor værktøjskasse og tung erfaring fra virksomheder under transformation. Det har Anders Aakaer Jensen.

- Danish Crown står over for en ny strategiperiode og en markant transformation. Vi har netop ansat Niels Duedahl som ny Group CEO, og sammen med Anders Aakaer Jensen får vi et stærkt makkerpar, som kan lede Danish Crown igennem en udfordrende tid. Anders har vist, at han kan levere vækst og gode re-

Danish Crowns bestyrelse har sammen med tiltrædende Group CEO Niels Duedahl besluttet at omstrukturere selskabets ledelse for at bringe topledelsen tættere på kerneforretningen. Det betyder, at Tim Ørting Jørgensen samt Morten Rose-Nielsen forlader selskabet.

Danish Crown forenkler ledelsesstrukturen i sin kerneforretning

THEIS BRØGGER

MANDAG den 2. september tiltrådte Niels Duedahl som ny Group CEO i Danish Crown, og som annonceret for nyligt overtager Anders Aakaer-Jensen posten som Group CFO den 1. december. De to nye topledere ankommer på et tidspunkt, hvor koncernen er i gang med en større transformation af forretningen, der skal forbedre selskabets konkurren-

cekræft på noteringen til ejerne, så den kommer på omgangshøjde.

Som et led i den transformation har Danish Crowns bestyrelse sammen med Niels Duedahl vurderet, at der er behov for at omstrukturere ledelsen af den største forretningsenhed, Danish Crown Business Unit (BU), der er selskabets kerneforretning med forarbejdning og salg af især grisekød og forædlede fødevarer til hele verden.

Siden 2022 har den daglige ledelse af Danish Crown Business Unit (BU)

været varetaget af EVP Tim Ørting Jørgensen, der samtidigt har været medlem af direktionen, og siden 2023 med SVP Morten Rose-Nielsen som CFO for Danish Crown BU.

Omstruktureringen betyder, at der fjernes et ledelseslag, så de ledende chefer i Danish Crown BU fremover rapporterer direkte til den nye Group CEO Niels Duedahl. Dermed nedlægges de stillinger, der i dag besiddes af Tim Ørting Jørgensen og Morten Rose-Nielsen. Sidstnævntes direkte referencer flyttes til Tommas Bjørnbak Tygesen i Finance.

- Vi har behov for at bringe vores kerneforretning tættere på den øverste ledelse og reducere kompleksiteten i organisationen. Derfor har vi valgt at tage et ledelseslag ud, så vores centrale forretning kan arbejde direkte sammen med vores nye Group CEO. Vi har valgt at effektuere de her ændringer fra i dag, så vi kan komme så hurtigt på plads som muligt med det nye set-up, siger bestyrelsesformand i Danish Crown Asger Krogsgaard, og fortsætter:

- Jeg vil gerne sige tak til både Tim og Morten for deres indsats over de

seneste år. De har været med til at tage nogle store og svære beslutninger for Danish Crown, og de har med effektiviseringsplanen Horizon bidraget til forbedringer. De har begge arbejdet dedikeret og hårdt, og for det skylder vi dem tak. Jeg ønsker dem begge al muligt held og lykke i deres videre færd.

Den annoncerede omstrukturering havde effekt med øjeblikkelig virkning. ●



Danish Crowns repræsentantskab godkender nye vedtægter

En bestyrelse med fokus på forretningen, mindre repræsentantskab og Kreaturforum og en åbning for en ekstern formand. Det er nogle af de ændringer i Danish Crowns vedtægter, som et enigt repræsentantskab stemte igennem.

MARTIN CHRISTENSEN &
ASKE GOTT SØRENSEN
Foto: Niels Hougaard

Danish Crowns øverste myndighed, repræsentantskabet, vedtog torsdag den 5. september de foreslåede ændringer til selskabets vedtægter, som skaber en ny struktur for selskabets ledelse.

Den nye struktur placerer ansvaret i én bestyrelse med fem ejerrepræsentanter, op til fem eksterne medlemmer samt et antal repræsentanter for

medarbejderne. Formandskabet vil fremover bestå af en formand, som kan være ejer eller ekstern, og så er der to næstformænd, hvor den ene skal være ekstern og den anden skal være ejer. Dermed vil der fremadrettet være sikret eksternt islæt i formandskabet.

- Bestyrelsens fokus bliver udelukkende på driften og ikke ejerspørgsmål. Hvor vi tidligere havde en drifts- og en ejerbestyrelse, hvor grænserne kunne flyde lidt, så bliver det med den nye struktur helt tydeligt, at den eneste opgave er at skabe de bedste forudsætninger for at Danish Crown leverer resultater. Det vil samtidig frigøre vigtige ledelseskrafter i virksomheden, fordi ansvaret fremadrettet bliver samlet i én bestyrelse, som ledelsen skal forholde sig til, siger formand for Danish Crown, Asger Krogsgaard.

Ejerspørgsmål debatteres i udvalg

Hvor beslutninger og indstillinger til repræsentantskabet vedr. ejerspørgsmål tidligere har været varetaget af Danish Crowns AmbA-bestyrelse bliver det fremover en opgave for et nyskabt Ejerudvalg, der fremover vil håndtere ejeranliggender. Derudover vil der blive lavet leverandørudvalg, som skal tage sig af ejerpraktiske anliggender.

- Vi får en ny udvalgsstruktur med klare linjer for, hvad der kan rådgives om, og hvad der kan besluttes, men også hvad udvalgene ikke skal beskæftige sig med. På den måde sikrer vi, at politik ikke spænder ben for forretningen, men bor blandt ejerne, hvor den hører hjemme, siger Asger Krogsgaard.

Et mindre repræsentantskab og kreaturforum

For at følge den strukturudvikling, der sker i landbruget med et færre antal griseproducenter, er det også blevet vedtaget at justere antallet af repræsentantskabsmedlemmer og medlemmer af kreaturforum, der vil Danish Crown Beefs svar på deres eget repræsentantskab, som stadig er underlagt Danish Crowns repræsentantskab.

Kreaturforum reduceres fra 53 til 40 medlemmer, mens repræsentantskabet bliver reduceret fra 90 til 60 medlemmer.

Valg til december

Ændringerne vil kræve et nyvalg i Danish Crown, og det betyder, at der er valg på kredsmøderne i starten af december.

- Jeg er meget glad for det resultat, vedtægtsudvalget er kommet frem til.



Danish Crowns nye CEO mødte for første gang repræsentantskabet, da selskabets nye vedtægter blev godkendt. Foto: Aske Gotte Sørensen.

”
Vi får et system, hvor skillelinjerne er meget tydeligere end i dag

For mig at se er der ikke nogen tvivl om, at vi får et system, hvor skillelinjerne er meget tydeligere end i dag. Hvor ejere, direktion og medarbejdere vil få nemmere ved at navigere, og hvor beslutningskompetencerne bliver helt klare. Samtidig får vi flere eksterne kompetencer ind, som kan skubbe Danish Crown fremad. Så jeg er ganske tilfreds med det endelige resultat, siger Asger Krogsgaard. ●



Det er 10 år siden, at Danish Crown Beef indviede Holsted, hvor produktion og administration blev samlet på en lokation. Det træk har været helt afgørende for udviklingen af virksomheden, lyder det.

Danish Crown Beef markerede 10-års jubilæum i Holsted



Dagen blev fejret sammen med alle medarbejderne, hvor der var mulighed for at få noget godt til både maven og ganen.



SØREN EIBYE SVENSTRUP
 Foto: Simon Bjerre Gosvig

Den 22. august 2014 er en helt særlig dag i Holsted. Det var nemlig her, at slagteriet åbnede og på den måde markerede Holsted som det nye centrum for Danish Crown Beef.

Kombinationen af en ny fabrik og bygning, hvor produktion og administration kom helt tæt på hinan-

den, har været helt centralt i Danish Crown Beefs udvikling.

Derfor er det også på sin plads, at medarbejdere var inviteret til en markering af 10-års jubilæet i Holsted.

- Det har været helt afgørende for vores udvikling, at vi har kunnet gøre det samlet fra Holsted. At vi har kunne arbejdet med udviklingen fra slagteri til fødevarer virksomhed skyldes for en stor del, at vi har haft Holsted, og det vil vi gerne markere og fejre med medarbejderne. Det

var den helt rigtige beslutning, vi tog tilbage i 2009, og det kan vi nu 15 år senere fejre, siger CEO i Danish Crown Beef, Finn Klostermann.

Fabrikschef Palle Sørensen har gennem sin ansættelse i Danish Crown Beef fulgt udviklingen af Holsted og de seneste år selv som fabrikschef.

- Holsted har været med til at sætte nye standarder for produktionen og det vi arbejder med hver dag. Det betyder særligt rigtigt meget for arbejdsmiljø, som der blev tænkt ind i byggeriet, og det giver os meget i

dag, at der blev tænkt langsigtet, da det blev besluttet at bygge Holsted, siger Palle Sørensen.

En af de medarbejdere, som faktisk havde første arbejdsdag, som slagteriet stod færdigt, er Goran Cucic. Han er glad for at kunne være med til at markere dagen med sine kolleger. Jubilæet blev markeret med mad og drikke, hvor medarbejderne kunne få en god burger eller pølser samt kaffe og lidt sødt til.

Goran Cucic husker at træde ind på Danish Crown Beef for 10 år siden.

- Jeg synes, at det har været spændende at være med til at starte Holsted op. Dengang var det jo det mest moderne slagteri i Nordeuropa med stort fokus på automation og robotter, som har haft en stor betydning for vores arbejde. Samtidig var det en anden måde at arbejde på, end det slagteri, hvor jeg kom fra. Især det store fokus på kvalitet har været spændende at arbejde med, siger Goran Cucic. ●



Hernings reality-CHECK:

Bedre samarbejde skal sikre flere DAT-Schaub-kampråb

I Herning viser den nyeste CHECK-måling, at hverdagen i tarmhuset forløber rigtig godt. Men måske kan en 'buddy'-ordning skabe endnu mere tillid og sammenhold blandt medarbejderne.

MIE HANSEN

Foto: Danish Crown

Med en svarprocent på 100 har medarbejderne i tarmafdelingen i Herning endnu en gang taget opgaven alvorligt og givet deres ærlige mening om tingenes tilstand. Og for tarmmester Søren Andsbjerg bringer denne kendsgerning smil på læben.

"Jeg er meget glad for, at medarbejderne griber bolden, når vi giver dem mulighed for at være ærlige. Det er ikke alle, der kan lide at banke på min dør og forlange noget af mig, så

CHECK giver os et værdifuldt helhedsbillede," siger Søren Andsbjerg, der blev mester i 2023 og derfor modtager sine første besvarelser som mester.

Søren er ikke alene om at se værdien i CHECK-undersøgelserne. Ifølge ukrainske Viktoriia Shkabura, der har arbejdet i DAT-Schaub i lidt over et år, er undersøgelsen særlig vigtig for de udenlandske kollegaer.

"Kulturen i Ukraine adskiller sig markant fra den danske, især når det gælder om at udtrykke sin mening over for chefen. Mange af mine udenlandske kolleger er vant til en kultur, hvor det ikke er normalt at ytre sig. Selv kan jeg nemt fortælle Søren, hvad jeg mener, men for mange af mine kolleger er CHECK afgørende for, at deres stemmer bliver hørt. Uden det risikerer de at forblive usynlige," siger Viktoriia Shkabura.

Bedre samarbejde i centrum

Generelt har tarmafdelingen fået meget positive tilkendegivelser i målingerne, hvor både daglig ledelse, engagement og arbejdsglæde scorer højt. Men som bekendt er der altid plads til forbedring, og for Søren Andsbjerg er forbedringspunktet samarbejde, og det er der en naturlig årsag til.

"Vores afdeling har traditionelt haft medarbejdere, der taler dansk, selv når de kom fra

lande som Thailand og Burma, og derfor har vi altid været meget dansk orienteret. Men i øjeblikket har vi mange medarbejdere, der ikke forstår dansk, og det er ikke nødvendigvis planen, at de skal lære det. Dét påvirker kulturen. Derfor er det afgørende, at vi forener de medarbejdere, der har været her i 30-40 år, med de nye i en fælles kultur, hvor sproget måske ikke spiller samme rolle som før," siger Søren og uddyber:

”

"Hvis man har et problem, bliver det taget alvorligt, og Søren kommer med en løsning," siger Johnny Graversen.

"Vores handleplaner vil derfor være målrettet samarbejde og opbygning af tillid, på trods af sprogbarrierer og kulturelle forskelle. Det er en udfordring at få kulturer til at mødes, men vi ser det i stedet som en mulighed for at skabe noget positivt. Det kræver tid at forklare, hvordan vi viderefører den særlige DAT-Schaub-ånd, så vores fokus vil i høj grad være

at gå i endnu mere dialog med medarbejderne."

Buddy-ordning og åben ledelse

Samarbejde er en væsentlig del af arbejdslivet, og i Herning, hvor de blot er 34 ansatte, er det endnu vigtigere. Derfor har Søren rettet blikket sydpå mod Blans, hvor de har indført en 'buddy-ordning'. Her kobler de en buddy på nye medarbejdere, så de får en tryk oplæring både fagligt og socialt. Det koncept kunne Søren også se fungere godt i hedens hovedstad.

Handleplanerne ligger klar i mesterskuffen, og medarbejderne er glade for, at de bliver taget med på råd i den åbne ledelse, som Søren og den øvrige ledergruppe praktiserer.

"Der bliver lyttet meget til os. Hvis man har et problem, bliver det taget alvorligt, og Søren kommer med en løsning. Det skal vi fortsætte med, for mange af os trives rigtig godt med åben ledelse og dialog. Måske skal vi medarbejdere bare blive bedre til at tale med hinanden om stort og småt," siger Johnny Graversen, der har været ansat i DAT-Schaub i snart 40 år.

Der er altså ingen tvivl om, at alle i Herning er indstillet på at løfte i flok og måske endda forenes om endnu flere DAT-Schaub-kampråb. ●

Den omfattende renovering skal være med til at fremtids-sikre tarmafdelingen i Blans.

MIE HANSEN

Foto: Danish Crown

Fredag den 21. juni 2024 var en særlig dag for DAT-Schaub-medarbejderne i Blans. Iført sikkerhedshjelm kunne 126 personer – herunder kolleger og håndværkere – holde rejsegilde på den nye bygning, som er blevet etableret i forbindelse med renoveringen af tarmafdelingen.

DAT-Schaub og Danish Crown-koncernen har investeret omkring 70 millioner i renoveringsprojektet af tarmafdelingen i Blans, som er opdelt i to etaper. Første etape startede i januar 2024 med opførelsen af den nye tilbygning, der forventes klar til produktion i februar 2025. Anden etape påbegyndes i 2025, hvor den gamle bygning, der huser tarmafdelingen, skal gennemrenoveres og stå færdig i 2026.

Rejsegildet markerede, at murene og tagkonstruktionen på den nye bygning var rejst – altså etape et – og traditionen tro blev der serveret pølser og sodavand, mens kransene blev hejst.



Investeringen i den omfattende renovering af tarmhuset løber op i cirka 70 millioner kroner og forventes at stå færdig i 2026.

Fremtidssikring af Blans

Renoveringen medfører, at tarmafdelingen i Blans kan hæve produktionen af krustarme og fedtender betydeligt. Derudover kommer de også til at kunne producere bugspytkirtler og C3 afpuds til afsmeltning på fabrikken i Aabybro, som ikke tidligere har været muligt.

”Det betyder, at vi fremtidssikrer afdelingen i Blans og den danske produktion af tarme, fordi forarbejdningsgraden bliver højere af de tarm-sæt, vi modtager i Blans,” siger Jesper Andersen, Senior Director, Production i DAT-Schaub.

Hvis alt går som planlagt, vil renoveringen være færdig i 2026, og her kan

medarbejderne se frem til nye og moderne faciliteter, hvor der blandt andet vil være mere plads, bedre indeklima og reducerede støjgen-

Rejsegilde i Blans: Pølser og sodavand markerede første milepæl i renoveringsprojekt

Stor ros til medarbejderne

Dagen var præget af god stemning og sammenhold, og medarbejderne kunne ikke skjule deres begejstring for den opnåede milepæl.

”Medarbejderne glæder sig helt vildt til, at projektet er færdigt. De har allerede ydet en kæmpe indsats. Uden for bygningerne går de

rundt i et stort byggerod, imens de opretholder og overholder alle regler og faglige krav. Endda uden sure miner. De gør med glæde en ekstra indsats, fordi der er lys i horisonten. Så jeg kan næsten ikke rose medarbejderne nok for deres tålmodighed og velvillighed samt kollegiale og faglige overskud,” siger Flemming Christensen, der er tarmmester i Blans.

Flot rekord på Bornholm:

8 år uden arbejdsulykker med fravær

Hos DAT-Schaub i Rønne har de skabt en kultur, hvor alle passer på hinanden.

MIE HANSEN

Foto: Danish Crown

Bornholm er som bekendt den danske solskins ø, og DAT-Schaub medarbejderne i Rønne er faktisk også en del af en sand solskinshistorie.

Siden den 6. juni 2016 har tarmafdelingen i Rønne ikke haft en eneste arbejdsulykke, der har resulteret i fravær.

”Vi er meget stolte af statistikken. Vi gør en stor indsats for, at vores medarbejdere kommer sikkert på arbejde og sikkert hjem igen. Derfor har vi gjort meget forarbejde og løbende



forbedret vores sikkerhedsforanstaltninger,” siger Anders Nikolaj Jensen, der er tarmmester i Rønne.

Afdelingen i Rønne har på nuværende tidspunkt 20 ansatte, som alle bidrager til at forbedre sikkerheden.

”Vi har skabt en kultur, hvor medarbejderne passer på hinanden. Vi er altid opmærksomme på potentielle farekilder for vores kolleger. Vi kalder det ’tilløb til ulykker’. For eksempel, hvis der er et bord med en skarp kant, er medarbejderne nu vant til at rapportere det til mesteren eller sikkerhedsrepræsentanten,” forklarer Niels Henrik Kaspersen, der er ansvarlig for arbejdsmiljø i DAT-Schaub.

”Denne kultur giver tryghed, da vi har fokus på de rette hjælpemidler og sikre rammer. Det er også en fordel, når vi ansætter nye kollegaer, at vi kan fremhæve vores gode sikkerhedsstatistik og det faktum, at vi passer på hinanden,” tilføjer Anders, og understreger, at de har tænkt sig at fortsætte det gode arbejde. ●

Mou har lavet markante oprustninger til den nye suppesæson



Lav Selv Suppe, der blandt andet kan medvirke til at mindske madspil, er en af de store nyheder fra Mou til årets suppesæson, og så er der lanceret nye Mou-komponenter, som også kan bruges i alt muligt andet end supper.



DANIEL WINTHER PEDERSEN

Foto: *Global Design*

Sommervarmen har endelig fået fat i Danmark, solen skinner og shorts og t-shirts er fundet frem. Paradoksalt nok er suppesæsonen også lige skudt i gang i uge 36.

Det betyder naturligvis, at Mou-supperne er tilgængelige i butikkerne, og danskernes foretrukne suppe-mærke er klar til sæsonen med flere spændende nyheder.

Faktisk er der hele syv nye Mou-produkter i den danske detailhandel i år. De syv nye varianter omfatter både spændende specialsupper og produkter, som kun har en smule med suppe at gøre. Blandt nyhederne finder man også den første nye klare suppe i mange år.

- Vi har satset stort til denne suppesæson, og vi har udviklet nogle fantastiske suppenyheder som Mou-fabrikken på flot vis har implementeret i produktionen.

En af de helt store nyheder er en "Lav selv suppe". Det er en klar suppe, hvor der er skruet op for råsuppen og smagen, så den er perfekt som base for en tøm køleskabet-suppe eller til en gryderet. Det er kun fantasien, der sætter grænserne. Den har vi haft i forbrugertest, og den er blevet taget rigtig godt imod, siger Kirsten Gehlert, der er ansvarlig for Mou-mærket.

Nye convenience-produkter skal gøre Mou aktuel hele året

Når der skal lanceres nye supper, er det altid et stort arbejde på tværs af afdelinger, som går i gang. I kategorien ideudvikles der på nye koncepter, produktudvikler Henrik Kirkegaard tryller og prøver sig frem i køkkenet i Vejle, Mou-fabrikken i Esbjerg skal kunne producere varerne og få tingene til at gå op, og salgsafdelingen skal få detailkunderne med på de nye ideer.

En af de ideer, som nu er blevet til virkelighed, er lanceringen af de nye Mou-komponenter. De italienske inspirerede kødboller, de spanske inspirerede kødboller og middagsfrikadeller fra Mou skal forsøge at forlænge Mou's sæson i detailbutikkerne.

- De nye Mou-komponenter taler ind i det nemme, lækre måltid og convenience-trenden. Kødbollerne passer perfekt til pasta, pizza, pita, og de kan også bruges i supper. Frikadellerne er bare rigtig gode frikadeller, som også kan bruges til et nemt, lækkert måltid. Samtidig er komponenterne mere helårs-produkter, og de er et forsøg på at gøre Mou aktuel uden for suppesæsonen, siger Kirsten Gehlert.

Markedsføring i butikkerne, på landevejene og online

Derudover har Mou omdøbt og redesignet de såkaldte komplet-supper. Det var f.eks. oksekødsuppe med suppeboller og tomatsuppe med kødboller og krydderurter. Hele serien kommer nu til at hedde "Suppe med ...", og det sker for at gøre det tydeligere, hvad den suppeserie er. Nemlig suppe med noget i.

I den serie bliver suppe med svampe lanceret i år. Blandt specialsupperne er nyheden i år rodfrugtsuppe, og så er de glutenfrie kødboller og de økologiske kødboller slået sammen, så det nu er økologiske glutenfrie kødboller.

Med et så stærkt sortiment og med de spændende nyheder laver Mou også markedsføring henover suppesæsonen. Og det er i butikkerne, på landevejene og online.

- Vi har nogle rigtig dygtige folk i Field Sales-afdelingen, og de laver igen i år en masse opmærksomhed om Mou-produkterne ude i butikkerne. Vi sender også vores sup-

pebil ud på landevejene, hvor den skal forbi butikker, storcentre, skøjtebaner osv. Derudover kommer vi til at køre annoncering online, så vi kan fastholde vores stærke position på markedet og fortælle om vores spændende nyheder. Så vi forventer os meget af suppesæsonen, siger Kirsten Gehlert. ●





JUBILARER

12. september - 6. oktober 2024



DANISH CROWN

Aabenraa

15. september
40 års jubilæum
Mona Lund
Produktion

04. oktober
25 års jubilæum
Allan Christensen
Produktion

18. oktober
25 års jubilæum
Robert Bøllner Terp
Driftskontrol

Blans

17. september
40 års jubilæum
Lars Andersen
Tillidsmand aften

01. november
25 års jubilæum
Ole Kaiser
Kam/Backs

Esbjerg

22. maj
35 års jubilæum
Anita Iversen
Produktion

26. september
30 års jubilæum
Jørgen Rhod Stage
Produktion

Herning

18. september
35 års jubilæum
Bent Tougaard Nielsen
Sk. St. 1, Bov/Kam

27. september
25 års jubilæum
Heidi Doctor Larsen
Sk. St. 1, Bov/Kam

11. oktober
25 års jubilæum
Anja Possov
Marinade Dag

Horsens

04. oktober
25 års jubilæum
Lene Fabricius
Besøgsafd.

01. november
45 års jubilæum
Torkild Jørgensen
Teknisk Afd.

05. november
40 års jubilæum
Ulrik Kristensen
Kam/Bryst

Randers

01. november
30 års jubilæum
Kim Damgaard
Group Treasury

01. november
40 års jubilæum
Jan Winther La Cour
QSR/Fastfood

Ringsted

03. oktober
25 års jubilæum
Henning Wulff Larsen
Pakkeri

16. oktober
30 års jubilæum
Jens Per Jensen
Opskæring

05. november
40 års jubilæum
Carsten Bjarne Hansen
Fabrik 3

05. november
40 års jubilæum
Karsten Bonde Jacobsen
Omlæsning

Svenstrup

01. november
25 års jubilæum
Uffe Andersen
Logistik

Vejle

02. oktober
35 års jubilæum
Trine Veenstra
Bedøm/log

02. oktober
35 års jubilæum
Pernille Højland Langkjær
Receptionen

BEEF

Holsted

10. oktober
30 års jubilæum
Jens Jørgen K. Jensen
Håndværker

01. november
30 års jubilæum
Michael Voss
Generel Holsted

06. november
35 års jubilæum
Jan Martin Thomsen
Slagtegang

Kreaturslagteren Ole endte på griseslagteriet i Herning:

Har netop fejret 45 års jubilæum

Ole Kildevang Kristensen har netop fejret 45 års-jubilæum på slagteriet i Herning, og når han efter nytår går på pension, kigger han tilbage på mange gode år som slagter.

DANIEL WINTHNER PEDERSEN
Foto: Danish Crown

Han var egentlig uddannet kreaturslagter og arbejdede i Aalborg, men så skulle Ole Kildevang Kristensen aftjene værnepligt i livgarden i København, hvor han mødte en sød kvinde, der i dag er hans kone. Og så endte han i stedet som griseslagter i Herning, hvor han netop har fejret sit 45 års-jubilæum.

Jubilæet blev fejret med rundstykker og basser sammen med kollegerne på slagteriet, hvor

Ole også havde sin kone, børn og børnebørn med. Efterfølgende gik Ole og familien ud at spiste for at fejre det flotte jubilæum.

- Det er da en stor dag, og jeg har været glad for mine 45 år som slagter i Herning. Min søn er også udlært slagter og har arbejdet nogle år her på slagteriet, og min datter har også arbejdet her som ferieafløser. Så det var sjovt at have dem og børnebørnene på besøg, så de kunne se det igen, siger Ole Kildevang Kristensen.

Familielivet fik Ole til at blive griseslagter
Tilbage til det med kreaturslag-

ter, livgarden og skiftet til Herning. Ole begyndte uddannelsen som kreaturslagter i 1976, efter han havde prøvet kræfter med kokkeuddannelsen. Det foregik i Aalborg, og slagteriet passede ham godt.

Da han var færdiguddannet kreaturslagter, skulle værnepligten aftjenes i livgarden i ni måneder, og i København mødte han kvinden, der siden er blevet hans kone. Hun var fra Herning, så da de blev kærestere, og hun blev gravid, ville de flytte tæt på hendes familie. I Herning var der intet kreaturslagteri, så Ole tilbød i stedet sine evner på griseslagteriet.

- Jeg skulle have et arbejde, og der var opgang i grise dengang. Jeg fik en plads på aftenholdet i nogle måneder, og det blev så til et nathold. I starten af 1980 købte slagteriet et gammelt slagtehus, som blev lavet til en skærestue. Der var jeg i flere år, og det gik godt med at have med grise at gøre i stedet for kreaturer, siger Ole Kildevang Kristensen.

I 1984 blev skærestuen rykket over på slagteriet igen, og der fandt lederne ud af, at Ole var uddannet kreaturslagter. Derfor blev han en del af nødslagteriet i nogle år. I dag er han på kambåndet og i en alder af 66 år

øjner han nu pensionen efter nytår.

- Jeg har aldrig fortrudt, at jeg blev slagter. Det har været stabilt arbejde med faste mødetider, og jeg har kunnet lægge arbejdet, når jeg gik ud ad døren på slagteriet. Jeg har også været heldig med, at jeg har kunnet holde til arbejdet i alle de år. Når vi kommer ind i det nye år, går jeg på pension, og så ser jeg tilbage på mange gode år på slagteriet, siger Ole Kildevang Kristensen. ●



”Danish Crown er udfordret, men jeg ser en vej frem”

Jeg har kun siddet halvanden uge i CEO-stolen i Danish Crown, efter at Jais Valeur stoppede, og der er allerede sket mange ting. Vi har sagt farvel til topchefen for Danish Crown BU, Tim Ørting Jørgensen, og dermed forenklet ledelsesstrukturen, jeg har mødt ejerne til repræsentantskabsmøde, hvor selskabets nye vedtægter blev stemt igennem, og jeg har haft mulighed for at møde en lang række af jer passionerede medarbejdere.

Det står dog også klart for mig, at vi i Danish Crown ikke er, hvor vi skal være. Vi er faktisk i krise. Vi har problemer med den centrale motor, vores kerneforretning Danish Crown BU, og flere af datterselskaberne er også udfordret. Men vores centrale motor er i stykker, og den skal vi have repareret hurtigst muligt. Og selvom vi har travlt, skal vi gøre det rigtigt.

Danish Crown er og skal være førende inden for fødevarerproduktion i Danmark. Sådant har det været i mange årtier, og nu skal vi tage de nødvendige beslutninger, der får os tilbage i førerpositionen, når det kommer til konkurrenceevnen, det landmændene bliver betalt for deres grise. Først og fremmest i Danmark og derefter i Europa.

Selvom vi i Danish Crown er i krise, så er vi også i en situation med mange muligheder. Der er mange ting, vi kan gøre bedre, og der er mange sten, vi ikke har vendt endnu. Ved at have sagt farvel til Tim Ørting Jørgensen, kommer jeg helt tæt på maskinrummet, så vi får vendt de sten hurtigst muligt og kommer på omgangshøjde med vores danske konkurrenter.

Det kan vi kun gøre, hvis vi hjælper hinanden og trækker i samme retning. Vi skal have nedbrudt siloerne i virksomheden, så alle i stedet har fokus på én og samme ting: Den samlede bundlinje i Danish Crown.

På samme tid vil jeg også gerne se, at vi ændrer attitude og kultur i Danish Crown. Vi er den store markedsleder i Danmark. Det er os, der udvikler branchen, tager ansvar og satser stort på udenlandske markeder. Det skal vi være stolte over, men det betyder også, at vi ikke skal lade stå til. Vi er under angreb fra mindre virksomheder herhjemme, og vi er nødt til gå fra at være passive til at blive offensive. Agere i stedet for at reagere.

Det er en svær opgave, vi står foran. Men det er en mulig opgave, og vi kan løse den sammen. ●

Niels Duedahl,
Koncernchef



JUBILÆUM I HOLSTED

”Holsted har været med til at sætte nye standarder for produktionen. Det giver os meget i dag, at der blev tænkt langsigtet, da det blev besluttet at bygge Holsted.”

Citat: Palle Sørensen, Fabrikschef

