

Krógen



Flanksteakens tvillingé og andre nyheder er klar til grillsæsonen

Danish Crown har lanceret nye
produkter af både gris, okse og
kalvekød til grillsæsonen.
s. 26-27

Quiz med om fødevarerikker- hed og vind flotte præmier

I anledningen af World Food
Safety Day er der i alt 20
præmier på højkant.
s. 25



Tema:

Elever er afgørende for fremtiden

s. 8-21



Indhold

Tekst: Martin Christensen | Foto: Danish Crown

Danish Crown lancerer første nøglehulsmærkede færdigretter i Danmark

Nu sender Danish Crown de første nøglehulsmærkede færdigretter med fersk kød ud i detailhandlen. Allerede i efteråret kommer flere varianter til som et bevis på, at det er et stort satsningsområde.

Kampagne skal hjælpe forbrugerne med at bruge gris i hverdagen

Et nyt rul af Spis Gris Til skal i højere grad flytte grisekødet ind i nutidens madvaner hos danskerne.

6-7



Eleverne er ryggraden af Danish Crowns fremtid

I temaet går vi tæt på nogle af vores elever og vigtigheden af dem nu og ikke mindst i fremtiden.

8-21



Arbejdet med CHECK-resultaterne er godt i gang

Lederne er i fuld gang med at handle på CHECK-resultaterne, og en af dem er Klaus Thusgaard i Holsted.

24



Ny fabrikschef på Rønne slagteri

Jesper Sørensen, der er driftsleder på slagteriet i Ringsted, er nu blevet fabrikschef på slagteriet i Rønne.

29



Halvårsregnskab: Vanskeligt marked lægger en dæmper på indtjeningen

Danish Crowns omsætning vokser med over en milliard kroner, men flere faktorer presser indtjeningen.

4-5

Farvel efter knap fem årtier hos Danish Crown

Efter lige knap 48 års tro tjeneste, sagde vi farvel til Birgitte Leth fra lønafdelingen på hovedkontoret i Randers.

22



Flanksteakens tvilling og mange andre nyheder er klar til grillsæsonen

En række nye produkter i form af både pølser, grise- og kalvekød er blevet lanceret til dette års grillsæson.

26-27

Vi skal passe godt på vores elever

Slagtereleverne er vigtige for vores fælles arbejdsplads, især i fremtiden.

32



Krogen

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

Udgiver

Danish Crown
Marsvej 43, 8960 Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 3. juni 2022

Oplag

3.000 eksemplarer

Layout

Campfire & co.

Tryk

Stibo Complete®

Forsidefotos

Stort: Sveen Hjartason
Lille: Danish Crown



Danish Crown tror vi på, at convenience fødevarer kommer til at fylde mere i forbrugernes travle hverdage. Af samme grund har vi lanceret Danmarks første nøglehulsmærkede færdigretter, der indeholder fersk kød. Samtidig er kødet dansk, ligesom retterne er produceret i Danmark.

- Vi ser et stort potentiale i mad, som kan laves hurtigt i god kvalitet. Nu har vi sendt de første produkter i butikkerne, ligesom vi kommer med 4-5 nye retter i efteråret, så det er en stor satsning for os, og vi glæder os til at se, hvordan forbrugerne tager imod produkterne, siger Ole Bridal, der er kategoridirektør i Danish Crown.

I Danish Crown skal vi være, hvor forbrugerne er.

Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown.

Under sloganet "Næsten for godt til at være nemt" sælges produkterne i første omgang i Føtex, Bilka og Netto samt på Nemlig.com. Startsortimentet består af Thai Strimler, Thai Wok og Fajita Risret.

En stor del af fremtidig vækst

Convenience og færdigretter har da også allerede vundet større indpas hos danskerne. Fra 2016 til 2019 er markeds-



andelen på færdigretter inden for salget af kødproduktion vokset fra 16 til 28 pct., ifølge tal fra Landbrug & Fødevarer.

Derfor er det også en del af Feeding the Future-strategien, at convenience-salget skal øges over tid, ligesom det er ambitionen at få større andel af convenience-markedet. Til foråret 2023 lanceres der igen en række nye nøglehulsmærkede færdigretter.

- I Danish Crown skal vi være, hvor forbrugerne er. Derfor investerer vi i innovation, og satsningen på convenience er en hjørnesten for os. Jeg forventer, at 5 pct. af vores fremtidige vækst i omsætningen kommer fra dette område, som bliver ved med at vokse. Det kræver, at vi bliver ved med at udvikle produkter, som forbrugerne vil have, siger Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown.

Til efteråret lanceres der 4-5 yderligere nøglehulsmærkede færdigretter.

Hvad er nøglehulsmærkningen?

Nøglehulsmærket er et fælles nordisk ernæringsmærke under Fødevarestyrelsen, der gør det lettere for forbrugeren at leve efter de officielle kostråd. Produkter med mærket lever op til et eller flere krav, som handler om mindre og sundere fedt, mindre sukker, mindre salt og flere kostfibre og fuldkorn.

Halvårsregnskab: Vanskeligt marked lægger dæmper på indtjeningen

Danish Crowns omsætning vokser med over en milliard kroner. Et afventende marked grundet COVID-19, en lav efterspørgsel fra Kina og inflation lægger dog pres på indtjeningen.

Omsætning har været nøgleordet i Danish Crown i den første halvdel af regnskabsåret 2021/22. Efter 2½ år med en enorm efterspørgsel fra særligt Kina er både salg og produktion stillet om til at møde efterspørgslen i Europa og fra lande som USA, Australien og Japan.

- Det skal ikke være nogen hemmelighed, at det har været en krævende omstilling, fordi vi samtidig har haft vækst i tilførslen af grise fra vores andelsejere. Vores medarbejdere har leveret en fantastisk indsats og arbejdet sig gennem udfordringerne. Derfor kommer vi ud af halvåret med et solidt og acceptabelt resultat, siger Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown.

Danish Crowns omsætning steg i første halvdel af regnskabsåret med 3,6 pct. fra 28,9 til 29,9 mia. kr. Omkostningerne til produktion og distribution voksede dog samtidig med 4,8 procent til 27,7 mia. kr., og det slår igennem på resultatet efter skat, som går tilbage fra 1,3 mia. kroner til 1,1 mia. kr. Samtidig har inflationspresset vist sig at være betydeligt større end ventet gennem halvåret. Omkostningerne til først og fremmest transport, emballage og energi er vokset med cirka en halv milliard kroner.

- Kombinationen af stigende omkostninger og et svagt marked var vores virkelighed i regnskabsårets første måneder. Det gjorde det selvsagt svært at komme igennem med de nødvendige prisstigninger. Det har ændret sig efterhånden som COVID-19 har sluppet sit tag i Europa, men vi er stadigvæk ikke, hvor



vi skal være, fordi stort set alle omkostninger fik endnu et løft efter Ruslands invasion af Ukraine, siger Jais Valeur.

DAT-Schaub og Beef går frem
Mens indtjeningen i Danish Crowns forædlingselskaber falder tilbage, så fortsætter fremgangen i DAT-Schaub, der forarbejder dele af grisen til fødevarer- ingredienser og råvarer til medicinal-industrien. De leverer nemlig endnu en gang en rekordindtjening og fremgang på 17 pct.

Priserne på oksekød er løftet betydeligt i perioden. En positiv udvikling i driften og et lavt udbud af oksekød i Europa har ført til stigende afregningspriser. De to kreaturslagterier i Tyskland og Scan-Hide, der forarbejder kreaturhuder til læder, ud-

vikler sig positivt, så Danish Crown Beef står samlet set stærkt og løfter omsætningen med 30 pct.

Kombinationen af stigende omkostninger og et svagt marked var vores virkelighed i regnskabsårets første måneder.

Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown.

Omkostningerne til transport, emballage og energi er vokset med cirka en halv milliard kroner.

- Vi har et stærkt set-up, som giver grobund for optimisme gående fremad, men vi er ikke, hvor vi skal være. For første gang i to år indfrier vi ikke vores målsætning om at levere en betaling for grise, der er 60 øre bedre end EU-indekset. Økonomien på gårdene er presset lige nu på ryggen af de massive prisstigninger på foder og energi, så den centrale opgave er at få genskabt vores konkurrenceevne, siger Jais Valeur.

I første halvdel af regnskabsåret var Danish Crown 20 øre foran EU-indekset, når man forudsætter en restbetaling på niveau med sidste år. ●

Kampagne skal hjælpe forbrugerne med at bruge grisekødet i hverdagen



Den primære målgruppe for kampagnen er unge voksne og børnefamilier.

Et nyt stort rul af kampagnen *Spis Gris Til* skal møde den travle forbruger i øjenhøjde og hjælpe dem med at bruge grisekød i nemme, kendte retter i hverdagen. Formålet er at modernisere grisekødet og i højere grad flytte det ind i nutidens madvaner.

I følge en analyse lavet af COOP savner 40 pct. af danskerne inspiration til aftensmaden i hverdagene, og derfor ender de med at lave de samme 4-5 retter om og om igen. Her er grisekødet sjældent den store vinder.

Influencer er et virkelig stærkt værktøj for os til at sprede det primære budskab i kampagnen.

Lisbet Dahl Andersen.

Derfor lancerede vi i Danish Crown tilbage i efteråret 2020 en stor kampagne med navnet *Spis Gris Til*, og nu rammer det næste store rul af kampagnen de danske forbrugere på diverse digitale platforme.

- Vi ønsker at vise forbrugerne, at det ikke behøver at være besværligt at lave retter med grisekød, som ikke er de traditionelle med sovs og kartofler, men moderne retter hvor grøntsagerne også fylder. Målet er at få børnefamilier og unge voksne til i højere grad at sætte grisekødet sammen med grøntsagerne i deres hverdagsmåltider, siger Lisbet Dahl Andersen, der er brand manager og ansvarlig for kampagnen.

Influencer har nøglerolle

Den primære målgruppe for kampagnen er forældre i alderen 31-45, mens der i udarbejdelsen af kampagnen også har været et fokus på de unge voksne lige under 31 år.

Kampagnen er digital, hvor den primære tilstedeværelse er på de sociale medier med diverse grafiske elementer og videoer, som inspirerer forbrugeren med moderne hverdagsretter, hvor grisekødet er en naturlig del af måltidet. Kampagnen har også sit eget digitale univers, hvor forbrugeren kan blive inspireret af diverse opskrifter.

En vigtig del af kampagnen er brugen af influenter, som allerede har en god relation til målgruppen for kampagnen. Influenterne er skuespillerne Sofie Lassen-Kahlke og Silas Holst samt tv-værten Jasper Ritz, som skal skabe indhold på deres Facebook- og Instagramprofiler, ligesom de også er blevet brugt i videoer til den overlæggende digitale markedsføring samt Danish Crowns egne kanaler.

- Influencer er et virkelig stærkt værktøj for os til at sprede det primære budskab i kampagnen, da de med deres loyale følgerskare når ud til rigtig mange forbrugere i vores målgruppe. Og fordi influenter som Silas Holst har mulighed for at sætte sit eget præg på indholdet, så tilføjer det en anden og mere personlig dimension til kampagnen, end hvis den kun kørte på vores egne kanaler, siger Lisbet Dahl Andersen.

Kampagnen startede i uge 18 og kører til og med september 2022. ●



Tekst: Martin Christensen | Foto: Sveen Hjartason

Rekrutteringen af elever er afgørende for fremtidens Danish Crown

I de seneste år har Danish Crown investeret stort i at gøre slagteri-branchen mere attraktiv over for de unge. Faglært arbejdskraft bliver nemlig afgørende for koncernens konkurrencedygtighed i fremtiden.

I Danish Crown har vi mange forskellige typer elever. Nogle har deres dagligdag i produktionen, andre på kontoret, mens nogle tredje bruger tid begge steder. Fælles for alle elever er dog, at de har en stor værdi for Danish Crown både nu og i fremtiden, hvis de vælger at blive i koncernen og bruge deres faglighed.

- Det er afgørende, at vi formår at tiltrække faglærte medarbejdere. Tager vi udgangspunkt i slagterierne, ser jeg det som afgørende for fremtidens slagter, leder, produktudvikler, operatør eller lignende, at du har fagligheden som fundamentet for det arbejde. Det er det, som skal være med til at udvikle koncernen og fastholde vores konkurrencedygtighed, siger Per Laursen, produktionsdirektør for slagterierne i Danish Crown.

Per Laursen fortæller videre, at selvom der også vil være en efterspørgsel efter ufaglært arbejdskraft i fremtiden, vil man i højere grad have brug for faglært arbejdskraft.

- Vores produktion bliver mere og mere automatiseret. Teknologien vil i højere grad klare det fysiske arbejde, men vi vil stadig have brug for slagtere, forældre, operatører og de andre fagligheder til at sikre kvaliteten af vores produkter, som der også kun kommer større krav til, siger Per Laursen.

Investerer stort i fremtiden

På grund af vigtigheden i at kunne rekruttere elever og fastholde dem, når de er udlært, har vi i Danish Crown de sidste

5-6 år investeret stort på dette område. Det var nemlig blevet stadigt mere udfordrende for slagterierne og fabrikkerne at rekruttere unge til elevpladserne. Og selvom det stadigt er svært at rekruttere de unge, så har indsatsen betydet, at faget har fået en større anerkendelse, ligesom stoltheden og fagligheden er kommet op på et højere niveau.

- Vores oplevelse er, at vi generelt er blevet mere attraktive. Men vi har stadig en stor udfordring i at tiltrække nok nye elever hvert år. Jeg synes dog, at udviklingen er positiv, når vi også tager det element med, at vi har tilladt os at stille lidt flere krav og ikke ansætter hvem som helst, siger Per Laursen.

Selvom Danish Crown stadig skal kæmpe hårdt for at finde unge til de mange elevpladser, så er HR-direktør Andreas Friis glad for, at man begynder at se resultaterne af investeringen i at gøre slagterfaget mere attraktivt.

- De unge har fået et væld af andre uddannelsesmuligheder end de mere klassiske som slagterfaget. Dét lagt sammen med, at gymnasiet i en stigende grad ses som det naturlige skridt efter folkeskolen har gjort, at vi har måttet investere ekstra i at vise de unge og forældrene, at slagterfaget og de andre håndværksfag hos os også er en mulighed for et godt arbejdsliv. Vi skal i fællesskab blive ved med at arbejde på dette, men jeg er stolt af, hvor langt vi er nået på bare 5-6 år, siger Andreas Friis. ●

Danish Crowns slagterelever var altdominerende ved rekordstort DM i Skills

Alle fem kvalificerede slagterelever ved dette års DM i Skills var fra Danish Crown, og det var Said Baba Mokhtar fra Horsens slagteri, som løb med æren og pengepræmien på 12.000 kroner ved den store konkurrence, som havde 67.000 besøgende over tre dage, hvilket er rekord.



For første gang siden coronapandemien brød ud, kunne DM i Skills igen i år afholdes i fuld størrelse, og det blev det i den grad i den lille vestsjællandske by Høng, hvor der lørdag den 30. april skulle findes 55 danmarksmestre i de forskellige håndværksdiscipliner.

Konkurrencen om at blive Danmarks bedste slagterelev var i år domineret af Danish Crown, da alle fem finalister var elever fra koncernen. Hele torsdagen, fre-

Said Baba Mokhtar (mf.) løb med guld og pengepræmien på 12.000 kroner ved DM i Skills.

dagen og det halve af lørdagen blev brugt på at dyste i traditionelle udskæringstekniker, detailskæringer og i grillprodukter, hvor deltagerne skulle skære ud, marinere og forberede det til en fiktiv kunde.

Her var det Said Baba Mokhtar, der var bedst af alle og nu kan kalde sig Danmarks bedste slagterelev anno 2022. Udover æren vandt han også pengepræmien på 12.000 kroner.

- Jeg er bare superglad lige nu. Det har været en spændende oplevelse, som kun er blevet federe af, at jeg har delt den med mine gode kammerater og kollegaer. I første omgang tror jeg, at nogle af pengene skal gå til en fejring med alle mine holdkammerater næste gang vi ses på skolen i Roskilde, og så skal resten nok være med til at finansiere en bil, siger Said Baba Mokhtar, som er færdig med sit bare andet år på slagteruddannelsen til december i år.

Jeg bliver megastolt af at være her og se vores elever være fremragende ambassadører for både faget og Danish Crown.

Andreas Friis, HR-direktør.

For alle fem deltagere var målet selvfølgelig at vinde og blive kåret til Danmarks bedste slagterelev. Men DM i Skills var også meget mere end blot en konkurrence.

- Selvom vi selvfølgelig alle gerne ville have det maksimale udbytte af de mange timers forberedelse, så er hele oplevelsen lige så god. Vi er afsted som et hold, der har det enormt godt sammen. Det er fedt at kunne vise faget frem for omverdenen, siger Lasse Kolmos, der er i gang med sit tredje år på uddannelsen.

Fremtiden ser lys ud

Oprindeligt huser Høng cirka 4.000 indbyggere, men i løbet af de tre dage var der 67.000 besøgende ved konkurrencen,

hvilket er publikumsrekord. Produktionsdirektør Per Laursen og HR-direktør Andreas Friis kiggede også forbi og så til, mens deltagerne viste sig selv og faget frem for de mange besøgende.

- Jeg bliver megastolt af at være her og se vores elever være fremragende ambassadører for både faget og Danish Crown. Vi har været på en rejse de sidste 5-6 år, hvor målet har været at få den faglige stolthed tilbage i faget og få anerkendelsen af faget som et stolt håndværk genoprettet. Jeg synes, at dette event er et godt bevis på, at vi er kommet langt på den rejse, uden at være helt i mål, siger Andreas Friis.

Andreas Friis fortæller videre, at DM i Skills har været vigtigt på netop denne rejse.

- For fem år siden var slagterfaget ikke en disciplin ved Skills, og det siger måske lidt om, hvor fagets ry stod dengang. Nu er det ved Skills anerkendt som en disciplin i et stolt og moderne håndværk, og både vi og slagteri-skolen kan mærke en forskel i evnen til at få elever til faget, på trods af at vi stadig skal arbejde hårdt for at rekruttere dem. Det bekræfter mig i, at selvom de unge i dag har hundredvis af uddannelsesmuligheder, så er der nogen, som også har lyst til at blive en del af vores branche, hvis vi bare vi investere i at fortælle om, hvordan den faktisk er nu og i fremtiden, siger Andreas Friis. ●

De fem deltagere ved DM i Skills var fra Horsens, Blans og Herning:

- Dennis Møllebjerg, Horsens slagteri
- Said Baba Mokhtar, Horsens slagteri
- Nikolaj Thuesen, Horsens slagteri
- Lasse Kolmos, Blans slagteri
- Morten Iversen, Herning slagteri



DM i Skills viste slagterhåndværket frem fra sin bedste side

Ved DM i Skills 2022 i Høng deltog fem slagterelever fra Danish Crown. Her dystede de om titlen som Danmarks bedste slagterelev, mens de på samme tid viste slagterfaget frem for de 67.000 besøgende over tre dage.

Tekst: Martin Christensen | Foto: Faber X Bækdal

Elev-tema

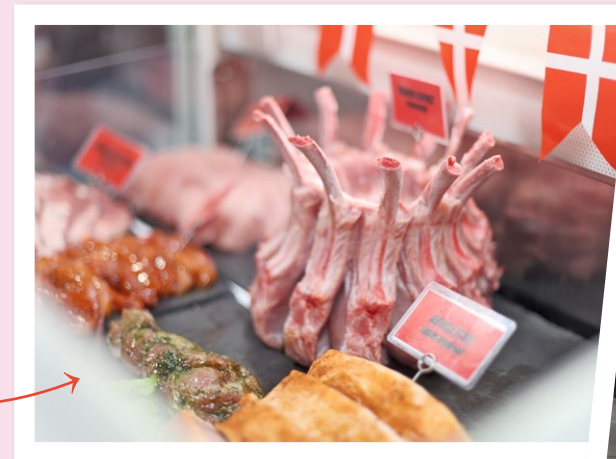


Deltagernes arbejde blev løbende vurderet nøje af dommerne, inden der skulle uddeles point til deltagerne for deres arbejde.



De besøgende kunne løbende følge med i, hvilke udskæringer og produkter, deltagerne var færdige med, som om de stod i en slagterforretning.

Det var ikke kun håndværket, der blev bedømt, men også fremvisningen af produkterne blev vurderet af dommerne.



En af dommerne var blandt andet elite-kokken Michael Museth (th.), som oprindeligt er uddannet slagter.



Det var Said Baba Mokhtar (tv.) fra Horsens slagteri, der efter tre dages konkurrence endte med at vinde æren som Danmarks bedste slagterelev anno 2022.



De fem slagterelever skulle dyste i otte forskellige discipliner, som inddrager alt fra grov opskæring af halve grise til anretning af fine udskæringer med tilbehør i et grilltema.

Daniel brænder for at være med på rejsen fra opskrift til produkt

Daniel Røschmann havde sat kursen mod et liv som fodboldspiller, men en række skader fik ændret kursen. Til sommer er han færdiguddannet som en af de første fra slagteruddannelsens forædlerspeciale, der har fokus på forædling, udvikling af produkter og håndværket, som er blevet hans store passion.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Rene Schütze

Den 1. august 2021 startede det første hold på slagteriuddannelsens nye 1-årige forædlerspeciale, der er et alternativ til de to andre specialer som grise- eller kreaturslagter. En af eleverne på holdet er 32-årige Daniel Røschmann, som arbejder på Danish Crowns fabrik i Aalborg. Som ung troede han som mange andre, at han skulle

||

Der er ikke bare et job, du kan komme ud at arbejde med, når du har svendebrevet, tværtimod giver specialet mulighed for en bred vifte af opgaver.

||

Daniel Røschmann.

være professionel fodboldspiller. Men modsat mange, så var Daniel Røschmann faktisk godt på vej til at blive det og brugte tre år på fodboldcollege, mens han samtidig færdiggjorde en handelsskole-eksamen. En række skader satte dog en brat stopper for fodbolddrømmen, og så skulle der ske noget andet.

- Der er flere i min familie, der enten er kok eller slagter, så det var naturligt for mig at søge i den retning. Jeg faldt for gourmetslagter-uddannelsen, fordi du her kunne forædle og kæle lidt mere for produkterne, end du gør som industrislagter, siger Daniel Røschmann.

Speciale med forskellige jobmuligheder

Som færdiguddannet gourmetslagter var Daniel Røschmann en smule træt af arbejdsforholdene i detail. Derfor arbejdede han nogle år som mere klassisk industrislagter og efterfølgende som kok på en færge, der sejlede mellem Danmark og Norge. Coronapandemien satte dog en stopper for sejleriet.

- I stedet for at sidde og vente på, hvad der så skulle ske, så kiggede jeg lidt rundt og faldt over opslaget om dette nye forædlerspeciale, som jeg synes lød superspændende. Jeg havde også leget med tanken om at vende retur til et arbejde i produktionen, så derfor ringede jeg til den ansvarlige for specialet her i Aalborg, kom til samtale og blev ansat kort tid efter, siger Daniel Røschmann.

For Daniel Røschmann var det især uddannelsens mange muligheder, der tiltalte ham.

- Fordi du har slagteruddannelsen at bygge på, så kan du bruge forædlerspecialet til at åbne op for endnu



Elev-tema

↑
Daniel Røschmann kan godt lide at arbejde med processerne i at skabe et færdigt produkt.

flere døre. Der er ikke bare et job, du kan komme ud at arbejde med, når du har svendebrevet, tværtimod giver specialet mulighed for en bred vifte af opgaver, siger Daniel Røschmann.

Lære om processerne i produktudvikling

Daniel Røschmann fremhæver også, at man som forædler i høj grad selv er med til at forme uddannelsen til det, man synes er interessant og relevant for ens faglighed.

- Udover Aalborg har jeg været på slagteriet i Sæby, konservesfabrikken i Vejle og vores Slagter Munch-butik i Skagen. Forædlerspecialet går i høj grad ud på at lære om processerne i det at forarbejde vores råvarer, og hvordan forskellige typer ingredienser, røg mm. påvirker produkterne, og det får du en

god fornemmelse af ved at komme rundt til de forskellige typer produktioner, siger Daniel Røschmann.

Selvom Daniel Røschmann lige nu nyder arbejdet i produktionen, så lægger han ikke skjul på, at han gerne vil bruge sit forædlerspeciale til i fremtiden at arbejde med produktudvikling.

- Som en del af vores uddannelse havde vi en hel uge hos produktudviklerne i Vejle for at snuse til den del af faget, som jeg synes er enormt spændende. Modsat det traditionelle arbejde som slagter, så har du som forædler og særligt som produktudvikler fingrene i at sætte den rette opskrift sammen og er en del af flere processer. Det er både udfordrende og spændende, og det håber jeg, at jeg kan komme til at arbejde endnu mere med i fremtiden, siger Daniel Røschmann. ●



Tekst og foto: Martin Christensen

Forædningselever brugte hel uge på innovation og produktudvikling

Innovation er en stor del af forædlingsuddannelsen. Derfor havde Danish Crown sat hele uge 20 af til at have fokus på innovation i form af diverse oplæg, ligesom hver elev fik til opgave at udvikle bestemte produkter ud fra en fiktiv case.

Jo mere vi i Danish Crown forædler kødet, jo højere pris får vi per kilo. Derfor er en stor del af Feeding the Future-strategien, at vi i højere grad skal forædle og udvikle fremtidens produkter på egen hånd.

På forædleruddannelsen, der er et af specialerne i slagteriuddannelsen, er netop innovation et fokusområde, og derfor har forædlerleverne i Danish Crown som noget nyt fået hele uge 20 sat af til at have fokus på produktudvikling.

Målet er at give eleverne et indblik i arbejdet med produktudvikling. Det arbejde bliver kun vigtigere i takt med, at vi skal forædle råvarerne mere og mere, så derfor har vi lavet en innovationsuge, hvor de kan for en fornemmelse af, at dette også



Daniel Røschmann fik til opgave at reducere saltindholdet i skinkekonserves på forsvarlig vis.

er en vej at gå med deres faglighed, siger Bent Dahlgaard, der er senior category developer og en af tovholderne på innovationsugen.

En uge som produktudvikler

Eleverne blev samlet i Inventoriet ved Vejle-fabrikken, hvor forløbet startede med oplæg fra eksterne fagfolk samt vores egne eksperter på forbrugertrends, målgrupper, produktudvikling mm. Derefter fik de udstykket en case, som de løste i løbet af ugen og præsenterede om fredagen for et panel af fagfolk.

”

Det har været sjovt at være en form for produktudvikler for en uge.

”

Morten Munk.

De tre elever, Morten Munk, Daniel Røschmann og Charlotte Platz Sørensen, fik hver en opgave ud fra en fiktiv efterspørg-

Morten Munk udviklede seks forskellige rullepølser og tre forskellige skinkepålæg.

- Ugen har været en øjenåbner for, hvor bred forædleruddannelsen er. Det har været en god udfordring at skulle udvikle et produkt som denne mango veggie-suppe, hvor man bliver klogere på råvarenes egenskaber, og hvordan de i forskellige kombinationer påvirker smagen. Det er spændende at ramme en smag, som passer til efterspørgslen, siger Charlotte Platz Sørensen, mens Bent Dahlgaard supplerer:

- Set fra vores perspektiv har ugen været en succes. Eleverne har kastet sig ind i det med et stort engagement og løst opgaverne godt, og jeg hører, at eleverne har fået det ud af ugen, som de havde håbet på. Derudover har alle os, der har været involveret, også fået mange gode inputs fra vores elever, som vi vil tage med. Det er bestemt ikke sidste gang, vi kommer til at have en innovationsuge, siger Bent Dahlgaard. ●

sel. Morten skulle lave seks forskellige rullepølser og tre forskellige skinkepålæg, Charlotte skulle udvikle en veggie-suppe af mango, mens Daniel skulle videreudvikle skinke-konserves ved at reducere saltindholdet.

- Det har været sjovt at være en form for produktudvikler for en uge. Både fordi vi har mulighed for at se, om det kunne være en interessant vej at gå for os i fremtiden, men også fordi det er spændende at lære processerne at kende i det at udvikle produkter, siger Morten Munk.

Om torsdagen, hvor redaktionens udsendte er med på sidelinjen, er Charlotte Platz Sørensen ved at lave de sidste finjusteringer af veggie-suppen. Hun har flere varianter gang i diverse gryder. I den ene er olivenolien erstattet med kokosolie, mens der i en anden er lidt mere kokosmælk, og i en tredje fylder mangoen mere.

Charlotte Platz Sørensen udviklede en veggie-suppe af mango helt fra bunden.



Christian fandt lykken i slagterfaget

Da Christian Bruhn Jørgensen var 17 år havde han prøvet nogle forskellige uddannelser, som ikke fangede hans interesse. Men da han fik arbejde på Danish Crowns kreaturslagteri i Aalborg, vidste han, at han var kommet til det rigtige sted.

Det stråler ud af 20-årige Christian Bruhn Jørgensen, når man møder ham på Danish Crowns kreaturslagteri i Aalborg. Glæden. Han smiler og humøret er godt.

Christian er slagterelev og mangler kun et år, før han er uddannet kreaturslagter. Efter forsøg med andre uddannelser er han på slagteruddannelsen landet det helt rigtige sted.

Christian Bruhn Jørgensen har prøvet kræfter med tømrer- og murerfaget, men det var slagterfaget, der for alvor fangede hans interesse.

“
Jeg glæder mig til at komme på arbejde hver dag, og jeg er glad hver dag, jeg tager hjem.
”

Christian Bruhn Jørgensen.

- Jeg glæder mig til at komme på arbejde hver dag, og jeg er glad hver dag, jeg tager hjem. Det er et spændende fag, og mine kolleger har taget rigtig godt imod mig, så dagene flyver bare afsted, siger Christian Bruhn Jørgensen.

Slagterfaget fangede hurtigt

Christian begyndte at arbejde på Danish Crowns slagteri i Aalborg, da han var 17 år. Han havde prøvet kræfter med tømrer-uddannelsen og murer-uddannelsen inden da, men for Christian blev det for meget



Elev-tema

tid på skolebænken. Han ville gerne lære noget, men han ville gerne bruge sine hænder mere.

Derfor fik han job på slagteriet som karvasker. Christian nåede dog kun at være karvasker i få måneder, fordi der ikke skulle længere tid til at overbevise ham om, at han skulle være kreaturslagter.

“
Det er et rigtig godt job, især hvis man godt kan lide at bruge hænderne.
”

Christian Bruhn Jørgensen.

- Jeg blev hurtigt fanget af arbejdet på slagteriet. Det gik hurtigt, der skulle laves noget, men det var også vigtigt, at det var et godt stykke arbejde. Det tiltaler mig rigtig meget. Jeg kan godt lide at lave noget med hænderne, og jeg kan godt lide, at det fagligt skal være i orden. Samtidig er stemningen på arbejdspladsen god, så jeg begyndte hurtigt derefter på slagteriskolen i Roskilde, og de første to år har været virkelig gode, siger Christian Bruhn Jørgensen.

Flere unge burde se på slagteruddannelsen

Kreaturslagterelever som Christian Bruhn Jørgensen.

gensen er desværre blevet en mangelvare. I Christians klasse er der ud af 20 elever kun to, der er ved at blive kreaturslagter. I klassen under er der slet ingen.

Det er ærgerligt, siger Christian Bruhn Jørgensen. Han tror, det handler om, det kan lyde voldsomt at arbejde på slagteri, hvis man aldrig har været på et slagteri eller set, hvordan det fungerer.

- Jeg kan kun opfordre flere unge til at kigge nærmere på slagteruddannelsen. Det er et rigtig godt job, især hvis man godt kan lide at bruge hænderne. Men det handler nok om, at flere skal ud at se, hvad det er for noget, så de kan se, at det er et spændende erhverv, siger Christian Bruhn Jørgensen.

Glæder sig til mange gode år

Selv ser Christian Bruhn Jørgensen frem til mange gode år som kreaturslagter. Han glæder sig til at få endnu mere erfaring og blive dygtigere til sit fag.

På slagteriskolen bliver han også undervist i, hvordan økonomien og driften på et slagteri kan optimeres, og hvordan man kan arbejde med at gøre en slagterlinje effektiv. Derfor har han også en ambition om, at han på sigt kan dygtiggøre sig og blive mester.

- Lige nu glæder jeg mig til at afslutte grunduddannelsen og komme i gang med specialet som kreaturslagter. Derefter venter der mange gode år med arbejdet, hvor jeg skal samle erfaring og læring til mig. På sigt kunne jeg godt tænke mig at arbejde mig op til at blive mester eller lignende, siger Christian Bruhn Jørgensen. ●

Med tiden kunne Christian Bruhn Jørgensen godt tænke sig at blive mester eller noget lignende.

Graduate-forløb giver praksis viden fra koncernen



Natalia Pelaez Nieto startede sit graduate-forløb på slagteriet i Horsens og er nu på en fabrik i Polen.

Natalia Pelaez Nieto har en kandidat-uddannelse i bioteknologi inden for mad og er graduate i Danish Crown. Hun valgte graduate-forløbet over en fast stilling, fordi det giver hende viden, erfaring og er med til at afklare, hvad hun gerne vil arbejde med bagefter.

Tekst: Daniel Winther Pedersen

Foto: Morten Faueryby

I Danish Crown har vi mange typer af elever. Slagterelever, både med gris og kreaturer, vi har tarmrenserelever, automatikelever osv.

Men vi har også graduates, som er en slags elever og så alligevel ikke. Graduates har en uddannelse fra universitetet. Derfor er graduate-forløbet både en faglært stilling og et læringsforløb.

Der er to typer af graduates. Halvdelen arbejder med forretningen, salg, marketing osv., mens den anden halvdel arbejder med produktionen ude på fabrikkerne. Fælles for dem alle er, at de i løbet af to år skal arbejde i tre forskellige stillinger i Danish Crown-koncernen. Tre rotationer af otte måneder.

Natalia Pelaez Nieto er produktions-graduate, og hun har været i Danish Crown i knap et år. Hun er uddannet med speciale i bioteknologi inden for mad. I hendes første rotation var hun på slagteri i Horsens i otte måneder. Nu er hun i gang med sin anden rotation i Danish Crowns polske datterselskab Sokolow.

For Natalia var graduate-forløbet oplagt efter flere år på universitetet, fordi man kommer rundt i tre forskellige stillinger på to år.

- Der er en meget teoretisk tilgang til tingene på universitetet, og på graduate-forløbet får man på to år et intenst forløb i den praktiske tilgang. De første måneder i Horsens gik helt basalt med at forstå, hvordan et slagteri fungerer. Nu er jeg i Polen på en fabrik, og det er ret anderledes, men nu har jeg erfaring fra Horsens. Så man får på kort tid en masse praktisk

erfaring, som man kan koble sin teoretiske viden op på, siger Natalia Pelaez Nieto.

Graduate-forløb giver retning

Natalia var en af i alt ni graduates, der begyndte hos Danish Crown i 2021. De ni graduates kommer både fra Danmark og fra udlandet. Natalia er fra Spanien, mens der f.eks. også er graduates fra Hong Kong, Portugal og Ungarn.

Ud over at graduate-forløbet er et ambitiøst forløb for talentfulde unge mennesker, tiltalte det også Natalia, at man prøver tre forskellige forløb på to år. Når man som Natalia har nørdet teori på universitetet i flere år, er det svært at vide, hvor den viden bedst kan bruges i praksis.

- Graduate-forløbet er rigtig godt til at klarlægge, hvilken retning jeg skal i. Jeg ved, at produktion og udvikling af fødevarer er et enormt spændende område, som passer mig godt. Men her får jeg mulighed for at prøve tre forskellige sider af. Derfor er det både et læringsforløb, hvor man får grundviden, og det er samtidig godt til at afklare fremtiden, siger Natalia Pelaez Nieto.

Der er et projekt, som Natalia er blevet fascineret af, og som hun håber at komme til at arbejde mere med.

- Jeg synes, at vores plantebaserede produkter er enormt spændende, fordi det er så udfordrende. Det er svært at udvikle produkter, som er gode og rammer noget, forbrugerne kan bruge i hverdagen. Det er også en stor udfordring på teknologisiden i produktionen, og derfor synes jeg, det er et interessant område, siger Natalia Palaez Nieto. ●

Farvel efter knap fem årtier hos Danish Crown

Det er ikke så ofte, det sker, at Danish Crown sender en medarbejder på pension efter næsten fem årtiers tro tjeneste. Tirsdag den 31. maj sagde vi farvel og stor tak til Birgitte Leth fra lønafdelingen på hovedkontoret i Randers.

Tekst og foto: Line Berg-Stærk

Et stort smil og sænkede skuldre kendetegnede hovedpersonen, da der blev holdt frokostreception på hovedkontoret i Randers fredag den 20. maj. Birgitte Leth skulle sendes på pension, og kollegaer, samarbejdspartnere, forretningsforbindelser og familie var samlet for at sørge for, at hun kom godt afsted.

Birgitte Leth har været ansat i Danish Crown siden den 1. juli 1974 og når altså at have været ansat i koncernen i 47 år og 11 måneder. Det er mere end en tredjedel af virksomhedens samlede levetid.

“

Jeg er nysgerrig af natur, så derfor har det altid været sjovt for mig at følge med i udviklingen af det, vi først kaldte EDB og siden IT.

”

Birgitte Leth.

Fællesnævneren igennem hele karrieren har været tal. Birgitte Leth har i sin lange karriere været budgetchef, regnskabschef, chef for lønafdelingen og senest Specialist, Wages i lønafdelingen, hvor hun har været primus motor for udviklingen af Danish Crown Foods' lønsystem.

- Mit arbejdsliv startede i 1974 med en læreplads hos Bjerringbro Andels-Svineslagteri, som i 1981 blev fusioneret sammen med to andre regionale slagterier til det, der kom til at hedde Østjyske Slagterier. I 1990 fusionerede vi med Tulip Slagterier og Sundby-Wenbo og blev til Danish Crown, og vi var pludselig mange medarbejdere fra hele landet på kontoret. Jeg havde en afstikker til Tulip International fra 2000 til 2016, men har de seneste godt fem år arbejdet på Danish Crowns hovedkontor, siger Birgitte Leth.

Skulle gøre sig selv arbejdsløs

Hun fortæller, at opgaverne i starten blev løst med blyant, papir og enormt store regnemaskiner, men på næsten fem dekader er der naturligt nok også sket en stor udvikling inden for håndtering af løn, som har været en kerneopgave igennem årene.

- Jeg er nysgerrig af natur, så derfor har det altid været sjovt for mig at følge med i udviklingen af det, vi først kaldte EDB og siden IT. Jeg har selv fået lov at programmere systemer med målet om at optimere på og lette arbejdsopgaver for mig selv og kollegaerne. En tidligere chef sagde til mig, at min fornemmeste opgave var at automatisere i en grad, så jeg selv blev arbejdsløs, griner Birgitte Leth.

Men arbejdsløs blev hun aldrig. Birgitte Leth forklarer selv de mange år på samme arbejdsplads med følelsen af at have et stort udviklingsrum, så hun ikke behøvede at søge væk for at blive udfordret.

- Jeg var med, da vi var lokale, så regionale, så nationale og nu i den grad internationale. Det har været en spændende rejse for Danish Crown, og når man blot er åben for forandring, nysgerrig på nye måder at gøre tingene på og interesseret i dialog med nye kollegaer, så er rejsen også sjov at være med på som medarbejder, siger Birgitte Leth.

Og rejser spiller da også en rolle, når snakken falder på, hvad der skal ske, når bilen ikke længere skal finde til Marsvej hver eneste dag.

- Jeg skal ud at rejse med min mand i den kommende tid, og derudover skal jeg ud i naturen, hvor jeg elsker at vandre. Som mormor får jeg også mulighed for at være lidt mere med i børnebørnenes dagligdag, noget jeg glæder mig meget til, siger Birgitte Leth. ●

Birgitte Leth har været ansat i mere end en tredjedel af virksomhedens samlede levetid.



Danish Crown Beef satser på 100.000 danske kalve

Tekst: Kristoffer Veggerby | Foto: Red Star Photography

Dansk Kalv har i 2022 rundet 90.000 slagtekalve, men markedet er endnu ikke mættet og kalder på flere dyr. Danish Crown har derfor sat en ny, øvre grænse på 100.000 dyr i konceptet.

De danske forbrugere har virkelig fået øjnene op for dansk kalvekøds kvaliteter. Og det er i sådan en grad, at Danish Crown Beef på ét år øgede salget af to-hjertet kalvekød i Danmark med en tredjedel og omsætningen en femtedel.

Den nye "øvre grænse" på 100.000 dyr skal ifølge Finn Klostermann, CEO i Danish Crown Beef, ses som en konkret og håndgribelig vurdering af markedspotentialt for dansk kalvekød.

- Det er vores klare vurdering, at vi under Dansk Kalv-brandet uden problemer kan sælge minimum 10 pct. mere, end det er tilfældet i dag. I sidste ende står konceptet stærkere med stabile andelsere ombord, og de 10.000 flere dyr er interesserede producenters chance for at komme med i konceptet. Samtidig skaber skæringsgrænsen på 100.000 dyr en øget robusthed i Dansk Kalv, så vi fortsat kan imødekomme detailkædernes stigende efterspørgsel og sætte ekstra tryk på markedsføringen, fortæller Finn Klostermann.

Volumen stiger med en tredjedel

I en undersøgelse fra Fødevarestyrelsen, udført af YouGov, svarer 4 ud af 5 danskere, at dyrevelfærd har indflydelse på deres indkøbsvaner. Derfor er det heller ikke uden betydning, at kalvekød, der sælges under Dansk Kalv-brandet, siden 1. januar 2020 har haft to hjertes i det statskontrollerede dyrevelfærdsmærke "Bedre Dyrevelfærd".

Dermed lever produkterne under Dansk Kalv nemlig op til forbrugernes velfærdsforventninger, hvilket er blandt grundene til, at salget af Dansk Kalv til dagligvarebutikker og restaurationsbranchen fra 2020 til 2021 i samlet volumen voksede fra 1,7 mio. kg. til 2,2 mio. kg. svarende til 30 pct.

- Hjerteordningen er vel det mærke i Danmark med den største kendskabsgrad blandt forbrugerne efter Ø-mærket. Det gør mærket meget kommunikerbart



for os som fødevarerproducent, mens Fødevarerministeriet står som garant for kvaliteten. Forbrugerne ved derfor, at der ikke bare er tale om et smart marketing-greb, siger Finn Klostermann.

Ser man på værdien af kødet, omsatte Danish Crown Beef i 2021 for 148,5 mio. kr. Dansk Kalv i Danmark. Det er 20 pct. mere end i 2020, hvor omsætningen landede på 122 mio. kr. Grunden til, at stigningen i procent er mindre for omsætningen end volumen skal findes i de produkter, som blev solgt under Dansk Kalv-brandet, da man er lykkedes med at sælge en større del af de billige udskæringer under brandet.

Det er dog ikke alene den høje dyrevelfærd, som er med til at drive salget af kalvekød op. For forbrugerne er netop dansk oprindelse en vigtig motivationsfaktor. Faktisk svarer hver anden i en spørgeundersøgelse fra Landbrug & Fødevarer, at de aktivt efterspørger dansk oprindelse og kvalitet, når de køber kød. ●

↑
Volumen i salget af Dansk Kalv er steget med 30 pct. Fra 2020 til 2021 svarende til 500.000 kilo.



Tekst: Martin Christensen | Foto: Klaus Thusgaard

Arbejdet med CHECK-resultaterne er godt i gang

Siden CHECK-målingen er både lederne og medarbejderne blevet præsenteret for resultaterne, for nu skal der handles på dem. En af lederne er Klaus Thusgaard i Holsted, og vi har fået et indblik i, hvordan han og teamet arbejder med resultaterne.

Den 10. marts blev lederne i Danish Crown præsenteret for resultaterne af deres CHECK-måling, som knap 20.000 medarbejdere har svaret på. Nu er tiden kommet til, at de med deres teams skal handle på dem.

Klaus Thusgaard, der er mester i pakkeri og palletering på slagteriet i Holsted, er som leder af et team på 35 medarbejdere en af dem.

- Jeg delte min afdeling op i tre og præsenterede det af tre omgange. I alt varede præsentationen cirka en time, så på denne måde kunne vi fint gøre det i arbejdstiden uden at stoppe driften. Alle var meget interesseret i at høre resultaterne og engagerede sig i den efterfølgende snak om det, som jeg har brugt til at udpege de punkter, vi som afdeling vil arbejde med, siger Klaus Thusgaard.

Matrixen her på billedet har skabt et overblik over medarbejdernes kompetencer og ønsker til at udvikle sig yderligere.

Samtlige medarbejdere besvarede målingen, og det bekræfter Klaus Thusgaard i, at medarbejderne har lyst til at præge deres arbejdsdag og deres fælles arbejdsmiljø. Ud fra resultaterne og inputs fra teamet, valgte Klaus Thusgaard punkterne udvikling og jobindhold at arbejde videre med.

- Herefter interviewede vores produktionsassistent Mikkel Svendsen alle medarbejdere i teamet for at høre om deres individuelle ønsker til udvikling og jobindhold. Jeg er heldig med at have nogle engagerede medarbejdere, som går op i deres arbejde og gerne vil udvikle sig og derfor mener jeg også, at vi som arbejdsplads skylder dem at kunne tilbyde det, siger Klaus Thusgaard.

'Målingen burde foregå hvert år'

Ud fra interviewene har Klaus Thusgaard sammen med Mikkel Svendsen og sin mestersvend Andrei Dranga lavet en kompetence-matrix, som ses på billedet. I den øverste akse er alle opgaver/kompetencer i afdelingen, mens medarbejderne er listet oppe til venstre. Ud fra dette overblik vil Klaus Thusgaard i den kommende tid nu forsøge at imødekomme ønskerne ved særligt i ferieperioder at tilbyde relevante medarbejdere at skifte opgaver, ligesom yderligere oplæring og kurser vil blive tilbudt alt efter, hvad den enkelte har ønsket.

Selvom Klaus Thusgaard er glad for CHECK som et værktøj til at holde sig selv skarp som leder, så mener han også, at det er svært at skabe forandringer, der ændrer noget her og nu, på baggrund af CHECK resultaterne. Stod det til ham, så skulle man lave målingen hvert år.

- Over to år har vi mange steder i produktionen en relativ stor medarbejderudskiftning, og derfor når vi som ledere ikke for alvor at skabe længerevarende ændringer for den samme medarbejdergruppe. Så selvom det er et godt værktøj, så synes jeg det er en fejl, at vi ikke laver målingen hvert år, for det vil vi kunne hente endnu mere ved, siger Klaus Thusgaard. ●



Quiz & vind

Hvad ved du om fødevarsikkerheden hos Danish Crown?

Deltağ i quizzen og vind flotte præmier

Hele grundlaget for, at Danish Crown er blevet så store på verdensmarkedet er, at vi har formået at opretholde et højt niveau af fødevarsikkerhed og kvalitet i vores produktion og produkter. Fødevarsikkerhed er en vigtig del for at kunne opfylde forbrugernes forventning om sikre og sunde fødevarer.



Deltag her

Præmier
5 x knivsæt med skærebræt
5 x skindforklæde
10 x paraply
10 x termo drikkeflaske



Danish Crown
bakker op om World
Food Safety Day
7. juni 2022

Betingelser
Konkurrencen løber fra 7. juni til og med 24. juni. Vinderne findes ved vilkårlig lodtrækning. Alle mailadresser slettes 30 dage, efter spillet er slut.

Flanksteakens tvilling og mange andre nyheder er klar til grillsæsonen

Danish Crown har en række nye produkter klar til sommerens grillsæson. Blandt andet er der premiere på en udskæring, der skal konkurrere med flanksteaken, der var sidste sæsons store hit.

Tekst: Søren Eibye Svenstrup & Kristoffer Veggerby | Foto: Danish Crown

Nyheder på både grisekød, kalvekød og pølser er på tallerkenen hos Danish Crown, som nu for alvor skyder grillsæsonen i gang. Det er blandt andet de hjertemærkede produkter under Dansk Kalv-brandet, der står for en stor del af det nye sortiment, der supplerer de røde bøffer og stege.

- Forbrugerne ved, hvad mærket står for i forhold til at sikre bedre dyrevelfærd. Derfor har vi store forventninger til flatsteaken, som er det jeg vil kalde flanksteakens "tvilling", og det seneste skud på den hjertemærkede stamme, siger Henning Sønnichsen, salgsdirektør i Danish Crown Beef.

Flanksteak har været et kæmpe grillhit år efter år, men fordi udskæringen kun udgør en lille del af dyret, er der en konstant knaphed på råvaren. Derfor lanceres den hjertemærkede flatsteak som et godt alternativ, da den skæres og tilberedes på samme måde, har samme form og som udgangspunkt også er et mere mørt stykke kød end flanksteaken.

Rundtur i Amerika

Også inden for grisekød er der flere grill-nyheder. Her er inspirationen kommet fra det amerikanske, hvor marinader er noget, som særligt hører sig til grill.

Derfor har Danish Crown i år arbejdet på en kotelet med Kansas City BBQ, som har

fokus på sødme. Også dansk mørbrad med en St. Louis BBQ er en af årets nyheder, hvor eddike og brun sukker fylder i marinaden.

- USA rimer på grill og barbecue, og vi vil gerne have produkter, der differentierer sig på smag. Vi ved, at danskerne gerne vil have mange forskellige smage at vælge imellem til grillsæsonen, som for mange strækker sig over lang tid, siger Rene Krabbe, der er senior category manager og arbejder med innovation af grisekød i Danish Crown.

Pølsenyheder til grillen

Hos Gøl er der også flere pølsenyheder til grillen. Det er blandt andet oksepølser, kålpølser og ringridere.

Kålpølsen er en sønderjysk specialitet, som har fået sit navn efter, at den traditionelt serveres til kålretter. Ringrideren stammer også fra det sønderjyske og deres ringridninger. Pølsen er krydret med blandt andet løg, peber, muskat og paprika.

Slutteligt har Steff Houlberg også lanceret en nyhed i form af en grillpølse med mild chilli.

Kalv og hakkekød

De seneste måneders udvikling i forbrugerpriserne betyder, at pris er blevet en endnu vigtigere faktor. Udover lanceringen af Flatsteaken, Flatroast og Kalveroast som prisvenlige alternativer, er der derfor også store forventninger til hakkekødsprodukterne, hvor blandt andet de populære Boost Burgere hører under.

Netop burgeren får selskab af et nyt produkt i Boost-serien; Ribs Boost, som er møre sous vide-tilberedte og hjertemærkede spareribs af Dansk Kalv.

- Den nuværende efterspørgsel gør, at der både er flot afsæt på det røde oksekød, hvor prisen er ekstra høj, og de hjertemærkede kalvekødsprodukter, som med den høje dyrevelfærd og gode smag appellerer til mange forbrugere. Samtidig har vi store forventninger til Boost-serien, hvor burgerne efterhånden er en klassiker, mens vi forventer det helt store gennembrud til Ribs Boost, siger Henning Sønnichsen, salgsdirektør i Danish Crown Beef. ●

“ Vi ved, at danskerne gerne vil have mange forskellige smage at vælge imellem til grillsæsonen. ”

” Rene Krabbe. ”

- Vi vil gerne sætte fokus på danske opskrifter og håndværket hos Gøl. Samtidig har vi sat yderligere fokus på, at det er dansk kød, vi bruger. Danskerne er den mest grillende befolkning i verden målt per indbygger. Det stiller krav til os om at være innovative og udvikle nye varianter, siger Marie Koustrup Hansen, der er senior brand manager på Gøl.

Den nye flatsteak skal være et alternativ til flanksteaken, som år efter år har været storsælgende.

Fra sene nætter ved gryderne til daghold på slagtegulvet

I Holsted har Chung Sinh Ly i halvandet år slået sine folder i udbeningen, hvor han er et skoleeksempel på vellykket arbejdsprøvnin g via jobcenteret.

Efter over 20 år som kok i Esbjerg traf 44-årige Chung Sinh Ly i 2020 en beslutning. De sene nattetimer, skæve arbejdstider og megen tid væk fra hustruen og familiens to børn skulle skiftes ud med et arbejde, hvor familielivet ikke kom i 2. række.

- Jeg har arbejdet som kok i mange år, og selve arbejdsopgaverne var ikke problemet. Det var arbejdstiderne, som gjorde det hårdt at få et familieliv til at fungere. Jeg kunne sjældent hente børnene og de fleste aftener var jeg på arbejde, fortæller Chung Sinh Ly, der har kinesiske rødder og kom til Danmark i 1997.

Gennem Jobcenter Esbjerg fik han kontakt til Danish Crown Beef i Holsted, hvor udbeningsmester Keld Møller Pedersen tilbage i september 2020 tog imod Chung, som ret hurtigt så en mulighed for at gøre aftalen mere permanent.

- Vi har pladser i udbeningen, hvor man ikke behøver at være udlært slagter, men hvor Chungs baggrund som kok var et klart plus. Efter et par uger stod det dog klart, at vi her havde en medarbejder, som både var driftssikker og grundig, men også vellydt blandt hans kolleger. Chung møder alle med det samme gode humør og er faldet rigtig godt ind i sit fem-mandshold, hvor han til dagligt bare går under kælenavnet "lillebror", siger Keld Møller Pedersen.

Et liv uden for arbejdspladsen
Skiftet til daghold hos Danish Crown Beef betyder, at Chung i dag kan

hente børnene på syv og to år efter arbejde i stedet for først at komme hjem efter sengetid.

- Vi bor til dagligt i hus i Esbjerg, så det at være sammen med familien om helt almindelige ting som havearbejdet er virkelig dejligt. Samtidig gør arbejdstiderne, lønnen og kollegerne, at jeg er rigtig glad for mit arbejde, siger Chung Sinh Ly, mens Keld Møller Pedersen understreger, at Chungs tilkomst har sat døren på klem fremover.

- Hvis jobcenteret ringer i morgen med en anden kandidat til arbejdsprøvnin g, er jeg meget åben for idéen. Chung er i hvert fald et skoleeksempel på vellykket arbejdsprøvnin g, hvor begge parter har mulighed for at se hinanden an inden fastansættelse, siger Keld Møller Pedersen. ●

Chung Sinh Lys arbejdsopgaver i udbeningen indebærer alt fra trimning af udskæringer som oksespidsbryst, flanksteak og bavetter til sortering af produkter til detailkunder.



Ny fabrikschef på Rønne slagteri

Jesper Sørensen, der er driftsleder på slagteriet i Ringsted, overtog stillingen som fabrikschef på Danish Crowns slagteri i Rønne den 1. juni. Det sker efter Peter Koefoed Nielsen har søgt nye udfordringer uden for Danish Crown.

Tekst: Aske Gott Sørensen | Foto: Privatfoto

Danish Crowns slagteri i Rønne på Bornholm har fået sat navn på den nye fabrikschef, som skal overtage ledelsen efter Peter Koefoed Nielsen. Det bliver Jesper Sørensen, som kommer fra en stilling som driftsleder på Ringsted slagteri, og det glæder produktionsdirektør i Danish Crown, Per Laursen, at det bliver en chef med en solid erfaring

- Jesper kommer med en meget stærk faglig og erfaringsmæssig ballast til sit nye job. Han har arbejdet som mesterafløser, mester og driftsleder i virksomheden og har fået udvidet sit ansvarsområde kontinuerligt, og derfor glæder jeg mig til at samarbejde med ham i den nye rolle som fabrikschef for slagteriet i Rønne, siger Per Laursen.

Jesper Sørensen blev uddannet som slagter i 2001 fra slagteriet i Odense. Efter en periode uden for Danish Crown vendte han tilbage til slagteriet i Ringsted i 2008 først som mesterafløser, dernæst mester

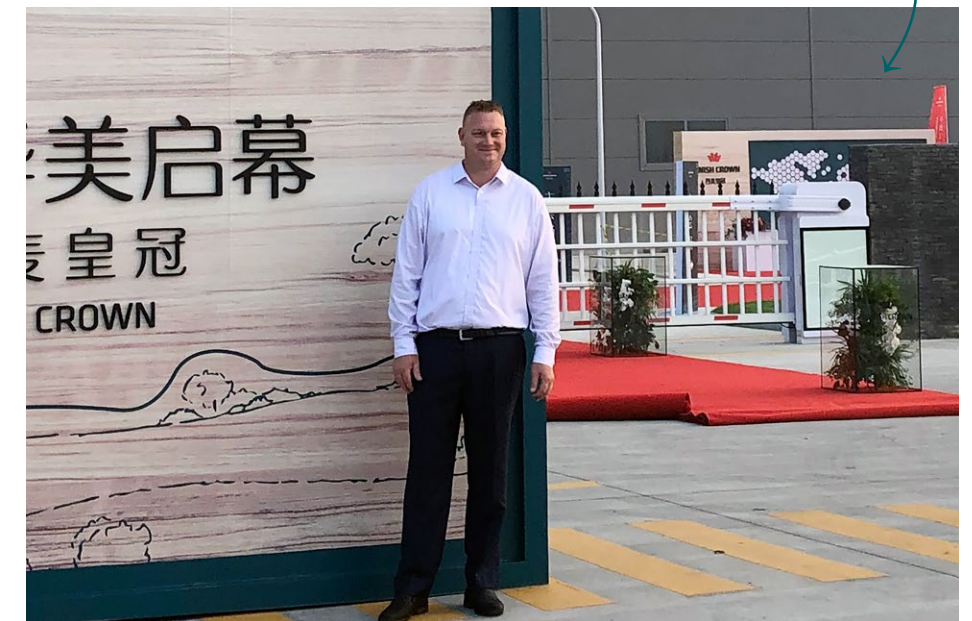
og til sidst driftsleder. Senest har han fået udvidet ansvarsområdet i Ringsted, så han, udover at være ansvarlig for Fabrik 3, også havde ansvaret for pakkeri og salt og røg.

Derudover tilbragte han i 2019 fire måneder i Kina for at hjælpe med opstarten af fabrikken i Pinghu, hvor han agerede sparringspartner og delte erfaringer og viden med sine kinesiske kolleger.

For at sikre en problemfri overgang vil Jesper Sørensen allerede fra mandag d. 23. maj tilbringe det meste af sin tid i Rønne sammen med nuværende fabrikschef Peter Koefoed Nielsen, så overgangen til den nye ledelse foregår så gnidningsfrit som muligt.

Privat bor Jesper Sørensen på Sjælland, men planlægger at flytte til Bornholm med sin familie snarest. ●

I 2019 tilbragte Jesper Sørensen fire måneder i Kina for at hjælpe med opstarten af fabrikken i Pinghu.



Pause-Kroge n

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

A - Let

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

B - Svær

Herning slagteri belønnet med kage af REMA 1000 efter ekstraordinær indsats

REMA 1000 lavede omsætningsrekord allerede første dag af deres fødselsdagskampagne, og alle ordrer til Herning slagteri oversteg de aftalte forecasts. Alligevel formåede Herning at levere samtlige ordrer, og som tak gav REMA 1000 kage til medarbejderne på slagteriet i Herning.

Detailkæden REMA 1000 afholdte i uge 18 en stor fødselsdagskampagne med masser af gode tilbud. Efter aflysning af fødselsdagskampagnen i 2020 og 2021 på grund af coronapandemien, var det tydeligt, at den i år skulle have hele armen.

Det var forbrugerne med på, for allerede søndag i uge 17, hvor kampagnen startede, lavede REMA 1000 omsætningsrekord. Derfor mødte medarbejderne på slagteriet i Herning ind mandag morgen til nye ordrer, som var en del større end det planlagte. Alligevel har medarbejderne med hiv og slæb fået leveret på alt, hvad REMA 1000 har haft brug for at imødekomme den rekordstore efterspørgsel.

- Vi havde ikke forventet den enorme kundestrøm og efterspørgsel på kampagnevarerne. Derfor sætter vi rigtig stor pris på, at medarbejderne på slagteriet i Herning har været så fleksible og arbejdet ekstra hårdt for at få det hele til at lykkes. Vi havde ikke haft den succes med kampagnen, hvis det ikke var for dem, siger Jonas Garly Sørensen, der er Kategorichef i REMA 1000.

Som en særlig tak for indsatsen under deres fødselsdagskampagne leverede REMA 1000 derfor fødselsdagskage til samtlige medarbejdere på Herning slagteri, som de kunne nyde onsdag den 11. maj.

- Vi er selvfølgelig glade for at blive anerkendt for indsatsen. Alt rosen skal gå videre til de medarbejdere, som har lagt vandret for at få gjort leverancerne klar

til REMA 1000. De har leveret ud over det, man kan forvente, og det er indsatser som denne, der er med til at skabe tætte samarbejder med vores kunder, siger Brian Bo Hansen, der er fabrikschef på slagteriet i Herning. ●

Onsdag den 11. maj var der kage i lange baner som tak for indsatsen fra Rema 1000.



Pausekroge

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 29.

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

Løsning A

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

Løsning B



Jubilare



Danish Crown

Blans

1. maj
35 års jubilæum
Martin Julius Corydon
Opskæring Dag

25. maj

25 års jubilæum
Bo Elneff
Pakkeri Dag

26. maj

25 års jubilæum
Johnny Nielsen
Opskæring Dag

1. juni

40 års jubilæum
Vagn Lerud Stamp
Slagtergang Dag

7. juni

40 års jubilæum
Tom Claus Mortensen
Pakkeri Dag

Herning

4. maj
30 års jubilæum
Tommy Villadsen
Slagtergang

14. maj

30 års jubilæum
Kristian A. Nielsen
Opskæring

20. maj

25 års jubilæum
Klaus Thybo
Sk. Stue 3

1. juni

35 års jubilæum
Britta Sørup
Foodservice Dag

1. juni

30 års jubilæum
Anthon Rud Jensen
Opskæring

4. juni

25 års jubilæum
Brian Duelund Sørensen
Slagtergang

4. juni

25 års jubilæum
Claus Foretoft
Slagtergang

5. juni

25 års jubilæum
Ole Skov Hansen
Sk. Stue 3

Horsens

1. maj

30 års jubilæum
Bent Vistoft
Slagtergang

1. maj

25 års jubilæum
Erik Trier Mortensen
Forendeudb.

1. maj

35 års jubilæum
Keld Vistoft
Adm. Generelt

7. maj

25 års jubilæum
Vijayanathan Krishnapilla
Forendeudb. Aften

14. maj

30 års jubilæum
Bo Aagaard
Slagtergang

20. maj

25 års jubilæum
Karina Andersen
Forendeudb.

24. maj

40 års jubilæum
Mikkel Hedensted
Slagtergang

25. maj

30 års jubilæum
Aksel Ginnervskov Jensen
Forendeudb.

25. maj

30 års jubilæum
Per Christiansen
Opskæring Dag

25. maj

25 års jubilæum
Allan Klem Pryds
Slagtergang

26. maj

25 års jubilæum
Samir Hadzikadunic
Kam/Bryst

1. juni

30 års jubilæum
Birgitte Hjørsing Funke
Laboratorie

Kolding

1. juni

25 års jubilæum
Brian Brogård
Kolding Generel

Randers

26. maj

25 års jubilæum
Githa Sepstrup Rosbjerg
Export Assistent

Ringsted

10. maj

30 års jubilæum
Ibrahim Altuntas
Opskæring

12. maj

25 års jubilæum
Sergio Beimar Iturrieta
Skærestue 1

Rønne

18. maj

35 års jubilæum
Kai Andersen
Pakkeri

Skærbæk

15. maj

40 års jubilæum
Niels Peter Bonnichsen
Slagtergang

Svenstrup

7. maj

35 års jubilæum
Britta Søhuus
PM Pølser

Sæby

17. maj

40 års jubilæum
Henning Sørensen
Kam Afdelingen

20. maj

35 års jubilæum
Henrik Rom G. Pedersen
Slagtergang Dag

22. maj

35 års jubilæum
Jens Ole Thomsen
Kam Afdelingen

1. juni

30 års jubilæum
Susanne Gade
Opskæring Dag

Veje Nord

4. maj

35 års jubilæum
Bjarne Refsgård
Modtag-ansalt

5. maj

25 års jubilæum
Kim Jørgensen
Pakkeri

Ålborg

27. april

35 års jubilæum
Hanne Bøje Nielsen
Råvare Stamafdelingen

Holsted

1. juni

30 års jubilæum
Tove Nielsen
Økonomi afd.

Dat-Schaub

Blans

1. juni

35 års jubilæum
Preben Pedersen

Sæby

7. maj

30 års jubilæum
Finn Daugaard



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 passe godt på vores elever

Det har aldrig været vigtigere at få dygtige slagterelever ind i vores virksomhed, end det er i dag. Arbejdskraften hænger ikke på træerne og slet ikke den faglærte af slagsen. Vi er heldigvis omgivet af dygtige kollegaer, men vi skal sikre, at det også er sådan om 10, 20 og 30 år.

Jeg begyndte at arbejde som slagter på slagteriet i Blans tilbage i 1986, og jeg har været elevansvarlig på slagteriet siden 2012. Derfor har jeg gennem årene set mange elever og været med til at tage imod dem og få dem til at falde godt til på vores arbejdsplads.

Slagtereleverne har som sådan ikke ændret sig gennem de seneste 30 år. I dag er eleverne typisk lidt ældre, når de begynder hos os, end de var i 90'erne. Dengang var det normalt, at eleverne var 15-17 år, hvor de i dag er 20-22 år, når de begynder som slagterelev. Nogle lidt ældre. De er stadig klar til at tage fat, og de vil gerne lære.

Vores branche stiller hele tiden større krav til os. Vi skal kunne mere, og vi skal have forståelse for, hvad de produkter, vi arbejder med, skal ende med at blive til. Derfor er der også løbende blevet ændret i det, som slagtereleverne skal lære på skolen. I gamle dage skulle industrislagtere groft sagt lære at skære grisen ud i nogle store stykker. I dag lærer slagtereleverne alt fra at aflive grisen eller koen til at forarbejde den, så den ender i koteletter og bøffer, der kan ligge i kølediskene.

Selvom det måske ikke bliver en del af deres arbejde alle steder, er de evner og den forståelse værdifuld. Det gælder også i forhold til udviklingen med maskiner og hjælpemidler på slagterierne. Der vil komme mere automatisering i fremtiden, men det er vigtigt, at vi

også om mange år har dygtige medarbejdere, der kan justere og indstille maskinerne, så de producerer produkter af høj kvalitet.

Vi har altid været glade for at få slagterelever, men der er desværre færre af dem, end der var for 20 år siden. Derfor er det vigtigt, at vi fortsætter med at være dygtige til at tage godt imod vores nye elever. Mange af dem har ikke været på en fabrik eller et slagteri før, så den gode modtagelse er afgørende for vores chance for at beholde dem.

Det er vi dog heldigvis gode til, da der er et meget lille frafald på slagter-uddannelsen i forhold til lignende uddannelser.

Slagtereleverne er vigtige for vores fælles arbejdsplads. Både for fremtiden og fordi de unge kommer ind med godt humør og er et frisk pust med deres moderne tilgang til det at være slagter. Så pas godt på vores elever, fordi vi får brug for dem de næste mange år. ●

“

Vi har altid været glade for at få slagterelever, men der er desværre færre af dem, end der var for 20 år siden.

”

*Bo Banke,
elevansvarlig i Blans*

