

Krógen



Tema:
**Tæt på afrikansk
svinepest**

s. 14-25



Danish Crowns lærlingé løb med guld

Ved skolemesterskabet for slagteri-uddannelsen vandt Danish Crowns lærlingé 6 ud af 7 pladser til danmarksmesterskabet.

s. 8-9

375 nye jobs hos Danish Crown

Stor efterspørgsel fra Asien og flere grise til slagtning kræver mange nye kollegaer.

s. 18



Indhold

Afrikansk svinepest kommer tættere på

Med de nye udbrud i Tyskland har afrikansk svinepest på ny krydset landegrænser, og denne gang er virus-sen kommet tættere på Danmark.

16



Lasse og Jonas tog bronzemedaljer med hjem til Sæby

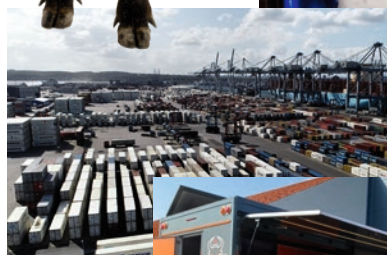
To tredjeårselever vandt begge bronzemedaljer for deres svendepøve efter længere tids medaljetørke i Sæby.

12

Pork udnytter et marked ramt af afrikansk svinepest

Særligt de asiatiske markeder mistede en stor eksportør, da Tyskland blev ramt af afrikansk svinepest, og derfor er efterspørgslen på dansk grisekød vokset markant.

21



Coops slagtermestre bliver ambassadører for Dansk Kalv

I et samarbejde med Coop har Danish Crown Beef gjort slagtermestre til ambassadører for Dansk Kalv..

4

Danish Crowns lærlinge løb med guld til skolemesterskabet

Ved skolemesterskabet for slagteriuddannelsen vandt Danish Crowns lærlinge 6 ud af 7 pladser til danmarksmesterskabet.

8



Foods og Pork i stærkt samarbejde

Danish Crown Foods hjalp griseslagteriet i Essen, da afrikansk svinepest vendte op og ned på alting.

19

Hjælp med at nedsætte risikoen for afrikansk svinepest i Danmark

Afrikansk svinepest har spredt sig blandt tyske vildsvin, og derfor skal vi alle være om den danske grise- og fødevarerproduktion ved at tage vores forholdsregler.

24



Fællesskab i en omskiftelig tid

Vores evne til at stå sammen i omskiftelige tider er en kæmpe fordel.

28



Krogen

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

Udgiver

Danish Crown
Marsvej 43,
8960 Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 9. oktober 2020

Oplag

3.000 eksemplarer

Koncept og design

Campfire & co

Tryk

Stibo Complete®

Forsidefotos

Stort: iStock
Lille: Henrik Kaarsholm



Danish Crown lancerer egen webshop

I en ny webshop kan du nu købe dine helt egne t-shirts, køletasker, kasketter og meget andet med Danish Crowns logo på. Det sker efter stor efterspørgsel fra både medarbejdere og ejere.

Står du og mangler en god køletaske? Måske kunne du godt tænke dig en af de Danish Crown t-shirts, som du har set nogle af dine kollegaer gå med?

Med lanceringen af en helt ny webshop kan du nu få den gode køletaske, den pæne t-shirt og mange andre ting og sager med Danish Crown-logo på. Det sker som en del af strategien om i højere grad at gøre medarbejdere og ejere til ambassadører, men først og fremmest fordi det længe har været efterspurgt.

- Ejerne har i rigtig mange år haft en lyst til at vise, at de er en del af Danish Crown. Det er blandt andet også derfor, at de årlige dyrskuer kom til, men det har i lang tid ikke været nok. De har også haft et ønske om at kunne vise Danish Crown frem hjemme på gården og i det private. Samme voksende tendens har vi længe set hos medarbejderne også, så nu får begge parter mulighed for at købe Danish Crown-merchandise, siger Agnete Poulsen, head of Corporate Brand Activation.

Flugter med produkterne i køledisken

Udover de mange produkter, der allerede er tilgængelige i webshoppen, er Agnete Poulsen og teamet bag webshoppen mere end åbne for ønsker til nye produkter.

Priserne er sat således, at Danish Crown ikke tjener en krone på salget. Alle penge går til produktion og levering.

Netop produktionen og leveringen er noget, der har haft allerhøjeste prioritet.

- Helt fra starten havde vi et krav om, at vi ikke ville gå på kompromis med kvaliteten eller bæredygtigheden. For eksempel har vi holdt transportdistancerne på et minimum, og mange af produkterne er produceret af materialet RPET, som er lavet af omsmeltede plastikflasker. Kort sagt har vi gjort det sådan, at Danish Crown kan stå inde for produkterne i webshoppen i samme grad, som vi står inde for produkterne i køledisken, siger Agnete Poulsen.

Slutteligt opfordrer Agnete Poulsen og teamet bag, til at man går ind på den nye webshop og tjekker produkterne ud. Der er noget til enhver smag.

Du kan finde webshoppen ved at bruge dette link: <https://mark-on.dk/engelsk/danishcrown> ●

De tre t-shirts på billedet er en del af udvalget på den nye webshop.



Coops slagtermestre bliver ambassadører for Dansk Kalv

Danish Crown Beef har deltaget i erfaringsmøder blandt Coops slagtermestre, og det har givet samarbejdet om Dansk Kalv endnu et skub, så slagtermestrene nu kender hele historien om konceptet.

Danish Crown Beef og Coop gik i maj i markedet med en stor kampagne, hvor Dansk Kalv-brandet blev relanceret som en fast bestanddel i Coops butikker. Den kampagne får nu endnu et tryk, hvor Danish Crown Beef og Coop har lagt en stor indsats for at skabe mere opmærksomhed om Dansk Kalv.

Helt konkret har Danish Crown Beef deltaget på de erfaringsmøder, som Coops slagtermestre afholder, for at fortælle mere om Dansk Kalv og svare på slagtermestrenes spørgsmål, så slagtermestrene kan fungere som ambassadører.

“

Folk er vilde med det og synes, det er et lækkert og mørt produkt.

”

Christian Søltøft, slagtermester i SuperBrugsen Hadsund.

- Vi har deltaget på 18 møder med i alt 350 slagtermestre fra Kvickly, SuperBrugsen og de øvrige Coop-kæder, hvor vi har gennemgået konceptet og fortalt om den kommende kampagne. Det har været en helt unik mulighed for at skabe et godt samarbejde med slagtermestrene, som er dem, der skal bringe historien om

Dansk Kalvs dyrevelfærd, bæredygtighed, spisekvalitet og meget andet helt ud til forbrugerne, siger Jacob Snog Ærenlund, der er ansvarlig for forretningsudvikling i Danish Crown Beef.

Altid roser til Dansk Kalv

En af de slagtermestre, der har deltaget på erfaringsmøderne med Danish Crown Beef, er Christian Søltøft fra SuperBrugsen i Hadsund.

- Det er altid rart, at der kommer repræsentanter ud fra virksomhederne. Det giver os en mulighed for en mere direkte kommunikation med dem, som producerer produkterne, siger Christian Søltøft.

Han er glad for, at Danish Crown Beef og Coop har givet Dansk Kalv nyt liv.

- Det er rigtig fedt, at Dansk Kalv er blevet re-brandet på den her måde. Den har fået en ny markant farve, som skiller sig ud i køledisken. Før kunne produktet godt blive overset. Derfor har vi også taget de nye etiketter og farver til os, fordi de virkelig springer i øjnene. Når produktet er mere synligt i køledisken, er det også lettere at få historien om Dansk Kalv ud, siger Christian Søltøft.

- Der er altid roser at hente på Dansk Kalv. Folk er vilde med det og synes, det er et lækkert og mørt produkt. Derfor ser vi også mange, der kommer tilbage og køber Dansk Kalv igen, fordi de har haft sådan en god oplevelse med kvaliteten, siger Christian Søltøft. ●

Coops slagtermestre skal være ambassadører for Dansk Kalv-konceptet.





Deltagerne fik også mulighed for at smage på det omtalte kød.

På dagen blev slagtermestrene klogere på konceptet bag Dansk Kalv.

Tekst: Aske Gott Sørensen

Salgsmaterialer blev revet væk

Dansk Kalv-kampagnen gik i uge 39 ind i anden fase, som indebærer et endnu større setup end første omgang.

I anden fase af kampagnen er der blandt andet lavet 15 shop-in-shops, hvor Dansk Kalv får sit helt eget område i butikken, og da det tilbud blev lagt ud til slagtermestrene, blev de revet væk på to dage.

Niels Jørgen Christensen, der er fagchef for måltider i Coop, fortæller, at kvaliteten er afgørende for, at slagtermestrene er så glade for Dansk Kalv.

- Slagtermestrene tog godt imod Dansk Kalv-kampagnen med de nye salgsmaterialer, som de kan benytte sig af i de kommende måneder. Alle slagtermestre vil gerne sælge Dansk Kalv, både fordi det har en god historie, men også fordi

smagen er blevet endnu mere afgørende i dialogen med kunderne – især når kunderne vælger kød til weekenden, siger Niels Jørgen Christensen.

Udover de 15 shop-in-shops vil der komme endnu flere butikker med i anden omgang, og Jacob Snog Ærenlund glæder sig til at se, hvordan det bliver taget imod.

- Kampagnen før sommerferien var en blødere variant, hvor folk skulle vendes til det nye udseende og brandet. Nu kommer vi ud på den helt store skala, hvor vi har 350 slagtermestre med i front, som alle sammen ved, hvad Dansk Kalv kan, og slagtermestrene vil rigtig gerne fremme dansk kød og danske landmænd. Så vi er på vej til at bygge et decideret brand, siger Jacob Snog Ærenlund, der er ansvarlig for forretningsudvikling i Danish Crown Beef. ●



Arbejdet mod COVID-19 har øget samarbejdet på tværs

Der er i hele Danish Crown-koncernen blev kæmpet bravt mod COVID-19 i år, og Lena Bjertrup, der er senior director for fødevarer sikkerhed i Danish Crown Pork, har været helt tæt på slagets gang.

Tekst: Daniel Winther Pedersen

Foto: Red Star Photography

Corona-virussen COVID-19 har i 2020 fyldt i hele verden. I begyndelsen af året var det primært i Kina og dele af Asien, mens COVID-19 allerede i februar kom til Europa og senere resten af verden.

Derfor har COVID-19 også fyldt meget i Danish Crown i år, hvor der er blevet arbejdet hårdt på at holde den nye og ukendte virus ude af fabrikkerne og kontorerne for at passe på os alle sammen og virksomheden.

En af de Danish Crown-medarbejdere, som har været tættest på arbejdet mod COVID-19, er Lena Bjertrup, der er senior director for fødevarer sikkerhed i Danish Crown Pork.

Lena Bjertrup fortæller, at det har været et intenst 2020 med COVID-19.

- Det begyndte for Danish Crowns vedkommende i Kina, som satte en masse regler og restriktioner i gang på vores fabrik i Pinghu. Dengang forventede man ikke, at COVID-19 ville ramme Europa, men kort tid efter ramte det. Derfra blev der handlet hurtigt, og der blev lavet en masse scenarier, siger Lena Bjertrup.

Stærkt samarbejde på tværs

COVID-19 var en ny virus, og derfor vidste fagpersoner meget lidt om, hvordan man bedst håndterede virussen, og undgik at den spredte sig.

Lena Bjertrup fortæller, at den manglende viden om virussen har betydet, at Danish Crown-koncernen er rykket tættere sammen i arbejdet mod COVID-19.



Lena Bjertrup roser medarbejdernes håndtering af de mange og skiftende retningslinjer omkring COVID-19.

- Helt naturligt har vi snakket meget på tværs af forretningsenheder for at dele erfaringer, viden og ideer for at passe på medarbejderne og virksomheden. Vi stod jo med de samme problemstillinger på alle vores fabrikker og kontorer, og med denne ubekendte virus i omløb har vi helt klart øget samarbejdet i koncernen, siger Lena Bjertrup.

Det var blandt andet erfaringerne fra udbrud i Tyskland og det større udbrud i juli i Ringsted, som er blevet brugt til at blive bedre til at håndtere COVID-19 i koncernen.

- Da der i juli var det store udbrud af COVID-19 i Ringsted, gennemgik vi hele slagteriet for at lære de erfaringer, vi kunne tage med. Det førte til flere ting, som vi efterfølgende kunne implementere på andre fabrikker i koncernen, hvor det gav mening. Så det har været en proces, hvor der hele tiden er sket en udvikling, og for

at være på forkant har samarbejdet på tværs været essentielt, siger Lena Bjertrup.

Mange ændringer

Her i oktober kæmper det meste af verden stadig med COVID-19, men der er sket meget siden starten af året.

På slagteriet i Horsens er man lige begyndt at bruge såkaldte anti-gen-tests, der kan give et hurtigt svar på, om man har COVID-19 eller ej. Det er en af de nyeste ting, der prøves af og vurderes, hvorvidt det skal spredes ud flere steder.

Lena Bjertrup er imponeret over, hvor godt Danish Crown-medarbejderne har håndteret de mange og skiftende retningslinjer, som COVID-19 har givet i år.

- Danish Crown er et stort supertanker-skib, men fordi COVID-19 var en ukendt virus, har anbefalingerne rykket sig flere gange i år, og det har krævet, at vi har rykket det store skib hurtigere rundt, end vi normalt kan gøre. Det skal alle medarbejdere have stor ros for at have håndteret så godt, som tilfældet har været, siger Lena Bjertrup. ●

Bliv hjemme, hvis du er syg



Tør hoste



Feber



Vejrtrækningsbesvær



Hovedpine



Muskelømhed



Ondt i halsen

Bliv også hjemme, hvis du er i tvivl, om du er syg.
Isolér dig og sørg for at blive testet. Bliv hjemme indtil
48 timer efter, at dine symptomer er helt forsvundet.

Danish Crowns lærlinge løb med guld til skolemesterskabet

Den 10. september lagde ZBC i Roskilde rammer til skolemesterskabet for slagteriuddannelsen, hvor der skulle findes deltagere til danmarksmesterskabet for slagteriuddannelsen. Her løb Danish Crowns lærlinge med 6 ud af 7 pladser.

Hvis man ikke vidste bedre, kunne man tro, man var på et lokalt slagteri. Sådan ser lokalene i hvert fald ud på ZBC i Roskilde, hvor de danske grise- og kreaturslagtere bliver uddannet, og hvor danmarksmesterskaberne for slagteriuddannelsen fandt sted i torsdags.

Til dagen var der blevet udvalgt 12 af de bedste gris slagterlærlinge fra landets slagterier, og for første gang i år var der også 4 kreaturslagterlærlinge med i konkurrencen. Derudover blev det lokale skolemesterskab for gourmetslagterlærlinge også afholdt.

Gris slagterne skulle dyste i at skære en halv gris op og forberede kødet på forskellig vis. Kreaturslagterne skulle dyste i at skære en oksevinge op i diverse udskæringer. Dagens vindere gik videre til danmarksmesterskabet for slagteriuddannelsen, der bliver afholdt i marts 2021.

Tårnhøjt niveau

Foran en forsamling på 20-30 slagtere var der larmende stille i de kølige slagterilokaler. Det eneste, der af og til brød den stille summen, var en knivslibning eller en inspektør, der råbte, hvor lang tid der var tilbage.

Udover deltagerne, inspektørerne og faglærerne, havde nogle af deltagerne også familie og venner med, og de gik rundt og observerede. Som lærlingene blev færdige, rakte de et grønt kort i vejret. Derefter ventede der en mundtlig prøve, hvor de skulle testes i deres viden om slagteribranchen.

- Det er en dag, jeg har set frem til et stykke tid, og man har da også haft lidt nerver på. Jeg synes, det er fedt, at vi kan få lov at vise, hvad vi kan. Især fordi alle, der er her i dag, er rigtig gode. Niveaulet er tårnhøjt,

siger griseslagterlærling Nikolaj Koue Skov, efter han er kommet igennem begge prøver.

Danish Crown stjal opmærksomheden

En efter en blev deltagerne færdige, og der blev lige så stille færre i slagteruniform, og flere i cowboybukser og t-shirt. Skolens kantine blev indtaget, og det samme gjorde frokosten.

Dagens inspektører var imponerede over det høje niveau til konkurrencen.





Selvom mange af deltagerne ikke helt ville kendes ved det, så hang spændingen i luften, mens scenen blev skubbet på plads i bunden af kantinen og den røde løber sparket ud.

- Det kunne da være sjovt at gå videre, men det er faktisk ikke noget, jeg tænker over. Bare det at blive udtaget til i dag og få lov at vise sin mester og de andre, hvad man kan, har været fedt, siger griseslagterlærling Jonas Stolt Nielsen, som skal til svendeprøve i december.

Nu kunne inspektørerne, lærerne og arrangørerne ikke trække tiden længere. Vinderne skulle kåres. Og i vanlig stil løb Danish Crown med opmærksomheden. 6 ud af 7 pladser gik til koncernen.

En af vinderne fra Danish Crown var ikke helt uvant i rollen.

- Det føles meget fedt at være gået videre til danmarksmesterskabet. Især fordi jeg som griseslagter vandt DM i Skills for to år siden så at vinde i dag og få muligheden for at blive danmarksmester i kreatur-slagtning, synes jeg, er stort, siger Morten Øgendahl, der løb med 1. pladsen i kreaturkategorien.

Efter de sidste taler blev vinderne fejret med kransekage og lykønskninger, mens dagen lige så stille blev rundet af, og ZBC i Roskilde kunne gøre sig klar til en mere normal skoledag om fredagen. ●

Morten Øgendahl, som nu er kreatur-slagterlærling vandt også DM i Skills for to år siden som griseslagter.

Griserlagterne skulle skære en halv gris op, mens en oksevinge skulle opskæres af kreatur-slagterne.

Vinderne af skolemesterskabet for slagteriuddannelsen 2020:

Grisekategorien


1. plads: Sebastian Henriksen fra Blans
2. plads: Søren Christiansen fra Blans
3. plads: Charlotte Sørensen fra Horsens
4. plads: Dennis Møllebjerg fra Horsens
5. plads: Nikolaj Koue Skov fra Horsens

Kreaturkategorien

1. plads: Morten Øgendahl fra Holsted
2. plads: Simon Gram fra Harald Hansen Eftf.







De tre jubilarer var glade for at kunne fejre deres jubilæum sammen med deres kollegaer på dagen.

Tekst: Martin Christensen

I Aalborg fejrede de 100-års jubilæum

Den 1. oktober var der hele tre ansatte på slagteriet i Aalborg der havde jubilæum. Tilsammen havde de været på slagteriet i 100 år, og det blev fejret med rundstykker og basser til alle medarbejdere.

Et helt århundrede. Så lang tid har Walther Christensen, Helle Christensen og Palle Sørensen tilsammen arbejdet på slagteriet i Aalborg.

Palle Sørensen har været på slagteriet i 30 år, mens Walther Christensen og Helle Christensen har været der i 35 år. Faktisk startede Walther og Helle i lære sammen i tidernes morgen.

- Jeg er da glad for, at jeg kan holde 35-års jubilæum. Det har været nogle rigtig gode år. Det har også været sjovt at være med til at være en del af udviklingen. Da Walther og jeg startede i lære sammen, var vi til samtale i kontorer, hvor der i dag er opskæring. Siden vi startede, er der også kommet markant flere nede i slagteriet og færre på kontoret i Aalborg, og dengang brugte man stadig de gamle tiltaleformer som Hr, Fru og De. Det er meget sjovt at tænke tilbage på, siger Helle Christensen, kontorassistent hos slagteriet i Aalborg.

Kollegaerne er afgørende

Dagen blev markeret med rundstykker og basser til samtlige medarbejdere på slagteriet. Selvom han i dag er en af jubilarerne, mener Palle Sørensen, at det er vigtigt at fremhæve og sætte pris på de loyale medarbejdere.

- Jeg synes jo personligt, det er en større bedrift, at Walther og Helle har været på samme arbejdsplads i 35 år. Godt nok har jeg været i koncernen i 30 år, men

jeg har jo været forskellige steder. Jeg synes, det er vigtigt at fremhæve medarbejdere som Helle og Walther, fordi det siger noget om dem som mennesker og Danish Crown som arbejdsplads, siger Palle Sørensen, fabrikschef i Aalborg og Holsted.

Hvis de alle tre skal sætte nogle ord på, hvorfor de ikke har haft en trang til at prøve en anden arbejdsplads gennem årtierne, er svaret meget entydigt.

||

Det har nogle rigtig gode år. Det har også været sjovt at være med til at være en del af udviklingen.

||

Helle Christensen, kontorassistent.

- Når jeg kigger tilbage, så regnede jeg da ikke med, at jeg ville være her i 35 år, da jeg startede i lære. Men det ene år har lige som taget det andet, og tiden går jo hurtigt, når man er sammen med dygtige og søde kollegaer på en fantastisk arbejdsplads. Jeg mener helt afgjort, at mine kollegaer gennem tiden har betydet, at jeg stadig arbejder her i dag. Det er i hvert fald ikke lønnen, griner Walther Christensen, Manager i administrationen på slagteriet i Aalborg. ●



Lasse Holm synes, det var fedt at være med til at sætte Sæby på landkortet med medaljer.

Jonas Juhl var glad for at vinde en medalje, da det også var noget, han gik efter.



Tekst: Martin Christensen | Foto: Kenneth Jensen

Lasse og Jonas tog bronzemedaljer med hjem til Sæby

To tredjeårselever fra Sæby vandt begge bronzemedaljer for deres svendeprøve efter længere tids medaljetørke i Sæby. Den nye lærlingeansvarlige i Sæby vil sørge for flere medaljer i fremtiden.

I 10 år i Sæby er de ikke vant til, at lærlingene tager medaljer med hjem fra deres svendeprøver. Faktisk skal man næsten to år tilbage. Men for nyligt var der ikke bare en, men to bronzemedaljer med hjem, efter tredjeårseleverne Lasse Holm og Jonas Juhl hver især fik en bronzemedalje for deres svendeprøver.

- Det var rigtig fedt at vinde bronze, selvom guld eller sølv selvfølgelig havde været endnu bedre. Op til dagen gik jeg også efter at vinde medaljer, så det var dejligt, at det lykkedes. Jeg synes også, at det var fedt at vise min mester og de andre i Sæby, hvad jeg kan, siger Jonas Juhl, som nu er færdiguddannet slagter i Sæby.

Lasse Holm var også glad og stolt over bronzemedaljen. Han var også glad for, at han kunne vise, at der også er et højt lærlingniveau i Sæby.

- Jeg synes, det er godt, at Sæby også bliver sat på landkortet, når det kommer til medaljer ved svendeprøverne. Fordi selvom vi måske ikke vælter os i medaljer, så er der rigtig mange dygtige slagtere i Sæby, og niveauet blandt lærlingene er højt. Det er jeg da glad og stolt over, at jeg har været med til at vise, siger Lasse Holm, der også nu er færdiguddannet slagter i Sæby.

Kenneth Jensen, der er lærlingeansvarlig i Sæby, er glad for, at Lasse og Jonas tog medaljer med hjem til Sæby og dermed fik sat en ende på stimen uden medaljer.

- Jeg er stolt af Jonas og Lasses præstationer. De har virkelig givet den en skalle og vist en stor interesse for slagterfaget, hvilket er helt afgørende. Jeg kan gøre nok så meget som lærlingeansvarlig, men i sidste ende er det dem selv, der fører kniven, siger Kenneth Jensen. ●

Går efter flere medaljer

Kenneth Jensen er relativ ny i rollen som lærlingeansvarlig i Sæby, og står det til ham, skal Sæbys lærlinge hive flere medaljer med hjem i fremtiden. Kenneth Jensen erkender dog også, at det ikke er tilfældigt, at Sæby ikke har vundet flere medaljer gennem tiden.

- Jeg må bare være ærlig og sige, at vi ikke har de samme omgivelser og udstyr for lærlinge, som de har på nogle af de større slagterier. Sådan er vilkårene bare. Derfor må vi spille på lidt andre instrumenter og udnytte nogle af de andre ting, som vi er rigtig gode til her i Sæby, siger Kenneth Jensen.

Kenneth Jensen slutter af med at sige, at han allerede har et par tanker om, hvilke instrumenter og knapper der skal skrues på.

- Jeg vil få dem til at øve svendeprøven i hverdagene, udfordre dem i højere grad med skæve og forskellige opgaver, og så vil jeg sætte fokus på, hvor stor betydning kvaliteten har for slagteriet i kroner af øre. Det kan lyde enkelt, men kort sagt, så vil jeg have et større fokus på håndværket og deres uddannelse, siger Kenneth Jensen. ●

Danish Crown var med til at lancere Danmarks nationale madspildsdag

Den 29. september blev Danmarks nationale madspildsdag afholdt for allerførste gang, og her var Danish Crown med til at underskrive en aftale, der forpligter os til at halvere vores madspild inden 2030.

Danmark har fået en ny mærkedag.

Den 29. september står nemlig fremadrettet i madspildets tegn med navnet Danmarks nationale madspildsdag.

Dagen blev lanceret af fødevarerminister Mogens Jensen og prinsesse Marie, som længe har sat fokus på madspildsproblematikken. Dagen falder sammen med FN's International Day of Awareness of Food Loss and Waste, og prinsesse Marie er glad for, at man nu har en dag til at markere vigtigheden af problematikken.



Madspild er en af de største enkeltstående belastninger for klimaet.



Prinsesse Marie

- Madspild er en af de største enkeltstående belastninger for klimaet. Derfor er det så vigtigt, at der bliver sat fokus på problemet, fordi det er noget konkret, som selv vores børn kan forholde sig til. Vi skal lære hinanden og vores børn at behandle mad med respekt og undgå at smide det ud. Derfor er jeg rigtig glad for, at vi i Danmark nu har fået denne mærkedag, siger prinsesse Marie.

Danish Crown deltager i kampen

På dagen relancerede tænketanken ONE/THIRD Danmarks frivillige aftale om at reducere sit madspild med 50 procent inden 2030. Aftalen hedder Danmark mod Madspild, og den skrev Danish Crowns Group COO, Preben Sunke, under på sammen med en række andre store virksomheder og organisationer.

- At mindske madspild er en del af vores bæredygtighedsstrategi og derfor noget, som vi i virksomheden allerede har rigtig meget fokus på. Derudover er vi en stor del af fødevareræddikæden, så vi har sammen med de andre aktører et ansvar for at mindske madspild, og derfor giver det rigtig god mening for Danish Crown at være en del af aftalen, siger Preben Sunke.

Fødevarerminister Mogens Jensen glædede sig også over, at Danmark nu havde fået en mærkedag, der minder os om madspildsproblematikken.

- Vi spilder hvert år omkring 700.000 tons mad, hvilket rundt regnet svarer til en CO₂-udledning på 200.000 tons om året. Vi kan ikke blive ved at forbruge som nu, så derfor bliver vi nødt til at ændre vores vaner og udnytte vores mad bedre. Derfor er jeg utrolig stolt af, at der er så mange aktører, som har skrevet under på aftalen om halveringen af deres madspild inden 2030, siger Mogens Jensen. ●

Madspild er en af de største enkeltstående belastninger for klimaet.





Afrikansk svinepest

Afrikansk svinepest-tema

I denne udgave af Krogen sættes der fokus på, hvordan afrikansk svinepest har mindet os alle sammen om, hvilken trussel det er, samt hvilke konsekvenser virussen kan have.

Afrikansk svinepest gør igen opmærksom på sig selv

I et år, hvor hele verden har snakket om corona-virusen COVID-19, kunne man måske i et øjeblik glemme, at store dele af Europa er ramt af afrikansk svinepest.

Det blev vi dog for alvor mindet om igen, da den afrikanske svinepest i september ramte Tyskland, hvor man fandt et dødt vildsvin, som var smittet med afrikansk svinepest. En måned senere er der fundet yderligere 48 vildsvin med afrikansk svinepest i Tyskland, og en kontrol over smittespredningen synes at have lange udsigter.

Derfor er det vigtigt at huske, at trusselsniveauet i Danmark fortsat er til stede, og det betyder, at vi alle skal gøre vores for, at den afrikanske svinepest ikke kommer inden for landets grænser. Her har udenlandske medarbejdere og jægere, der tager på jagt i udlandet, et særligt ansvar for ikke at tage smitte med til Danmark.

Positive følger

I Danish Crown er afrikansk svinepest dog ikke kun en dårlig historie. Tyskland er en stor eksportør af grisekød til særligt det asiatiske marked, og da afrikansk svinepest ramte Tyskland, blev alt eksport til

det asiatiske marked lukket ned. Det ramte naturligvis også vores tyske slagterier. Men det betyder også, at efterspørgslen på dansk grisekød er vokset markant, siden afrikansk svinepest ramte Tyskland.

Det har også medført en stor stigning i tilførslerne af grise til de danske slagterier, og derfor har Danish Crown også valgt at ansætte 375 nye medarbejdere på de danske slagterier for at kunne udnytte den større efterspørgsel bedst muligt.

I dette nummer af Krogen går vi tæt på de overstående ting og sætter fokus på, hvad vi alle sammen kan gøre for at nedsætte risikoen for, at afrikansk svinepest kommer til Danmark, hvordan smittespredningen er sket historisk, og hvordan udbruddene i Tyskland påvirker markedet for grisekød, og hvad det betyder for Danish Crown og koncernens medarbejdere. ●



Afrikansk Svinepest kommer tættere på

Med de nye udbrud i Tyskland har afrikansk svinepest på ny krydset landegrænser, og denne gang er virussen rykket tættere på Danmark.

Tekst: Martin Christensen

Selvom vi ikke havde glemt alt om afrikansk svinepest, så kom det lidt som et chok, da Tyskland den 10. september i år fandt et dødt vildsvin med svinepest seks kilometer fra grænsen til Polen, som har haft problemer med afrikansk svinepest hos tamgrisbesætninger og vildsvin siden 2018.

Siden det første vildsvin blev konstateret smittet med afrikansk svinepest den 10. september, er det gået stærkt i Tyskland. I begyndelsen af oktober kom tyskere således op på 49 tilfælde med afrikansk svinepest blandt vildsvin, hvor alle tilfælde er blevet fundet i delstaten Brandenburg øst for Berlin.

Den hurtige udvikling vidner også om, at afrikansk svinepest er meget svært at kontrollere blandt vildsvin, og selvom det kan lyde som om, at det stadig er et stykke væk fra den danske grænse, så er trusselsniveauet blevet forhøjet markant.

Smitten kan nemlig sprede sig hurtigt og over store arealer, hvis forholdene er til stede. Som man kan se på kortet, er afrikansk svinepest i forvejen ikke kun isoleret til Tyskland og Østeuropa, og vi skal derfor tage vores forholdsregler.

Du kan altid se den seneste udvikling og læse mere om forholdsreglerne på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

På side 22-23 kan du blive klogere på, hvordan afrikansk svinepest siden 1979 har spredt sig rundt til store dele af verden. ●

Grønne områder: Risiko-områder
Røde områder: Højrisiko-områder
Sorte områder: Højrisiko-områder under forhøjet beredskab

*Du skal være særligt opmærksom, når du har været i de røde og sorte områder, hvor der er afrikansk svinepest. Kortet er opdateret den 10. september.
Kort: Landbrug & Fødevarer, Seges svineproduktion.*



Afrikansk
svinepest





375 nye jobs hos Danish Crown

Stor efterspørgsel fra Asien og flere grise til slagtning blandt andet på grund af afrikansk svinepest får nu Danish Crown til at ansætte 375 nye medarbejdere på tre af koncernens slagterier i Danmark.

Tekst: Jens Hansen

Efterspørgslen på dansk grisekød fra lande uden for Europa er stigende, og samtidig har der siden udbruddet af afrikansk svinepest i Tyskland været en markant stigning i antallet af grise tilmeldt til Danish Crown-slagterier. Derfor har Danish Crown brug for et historisk stort antal nye medarbejdere på slagterierne i Ringsted, Horsens og Blans ved Sønderborg.

- Det er den største ansættelsesrunde i Danish Crown, siden vi åbnede det nye slagteri i Horsens for over 15 år siden. Vi har brug for flere folk til både at slagte, udbene og pakke vores varer. Vores forventning er, at vi skal lære en stor del af de 375 nye medarbejdere op fra bunden, så hvis man har en passion for håndværk og kvalitet, er der

med andre ord en rigtig god chance for at få et job nu, siger Per Laursen, der er produktionsdirektør i Danish Crown Pork.

Afrikansk svinepest

Over det seneste år er der sket et skift i produktionen af slagtegrise i Danmark. Siden nytår er der slagtet godt tre procent flere grise på de danske slagterier i forhold til samme periode i 2019. Den udvikling ser nu ud til at accelerere, efter Tyskland i begyndelsen af september blev ramt af afrikansk svinepest.

Efter udbruddet er Tyskland blevet afskåret fra at eksportere til de fleste lande uden for Europa. Derfor ligger afregningen for slagtegrise i Tyskland nu langt under den pris, Danish Crown betaler de danske landmænd. Med andre ord er det nu attraktivt at fede grise op i Danmark frem for at sælge dem til landmænd i Polen og Tyskland, når de vejer om-

kring 30 kilo. Og det skifte slår allerede nu igennem i Danish Crowns prognoser.

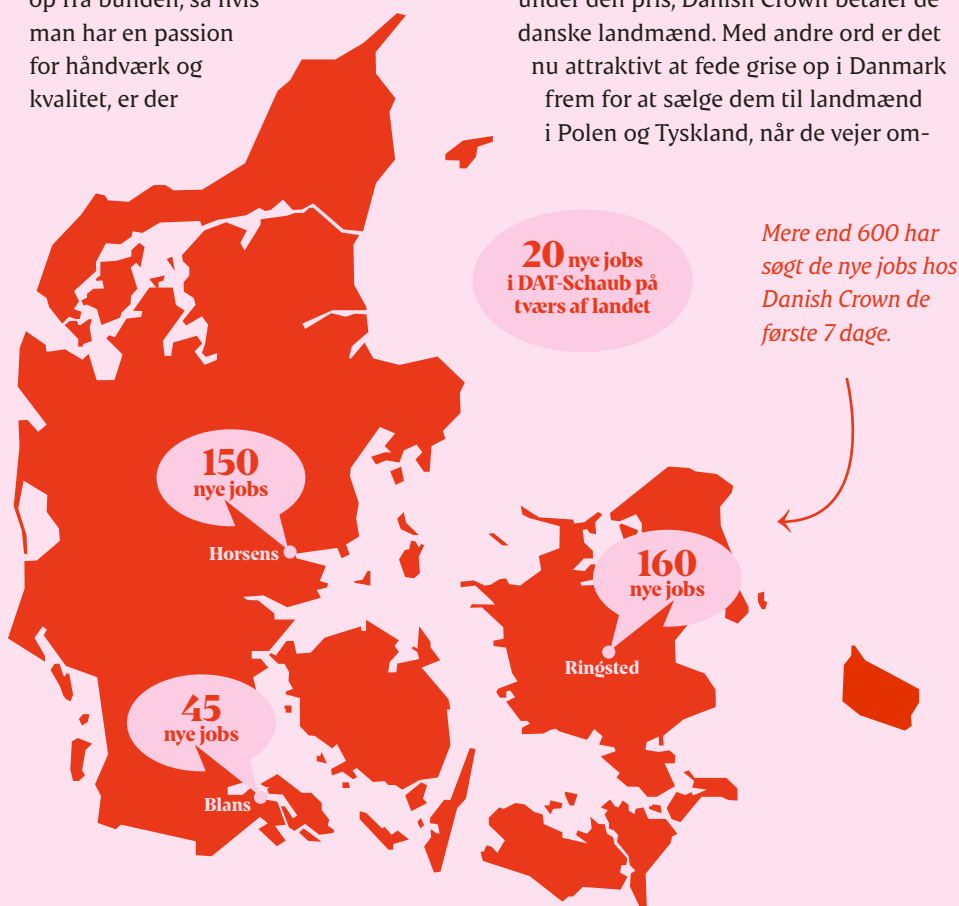
- Vi følger udviklingen ude ved vores ejere meget tæt. Når vi ser to til tre måneder frem, så står vi til at få omkring 15.000 grise mere til slagtning hver uge, end vi forventede for en måned siden. Derfor er det nu, vi skal have flere folk ind, så vi er helt klar, når der bliver mere at lave, siger Søren F. Eriksen, der er CEO i Danish Crown Pork.

Japan rykker Ringsted

Gennem de seneste 18 måneder har der været en rigtig god efterspørgsel på dansk grisekød, og den er blevet endnu større nu, hvor Tyskland er afskåret fra de fleste markeder i Asien. Kina er ubetinget det største marked for dansk grisekød, men Japan, Korea, Australien og landene i Sydøstasien har også rettet blikket mod Danmark. Japan har gennem årtier været et attraktivt marked for dansk grisekød, og en stor efterspørgsel fra netop Japan er forklaringen på, at der skal ansættes flest nye medarbejdere i Ringsted.

- Vi skal bruge 160 mand alene i Ringsted. Det er rigtigt mange, men medarbejderne på slagteriet glæder sig til at tage imod deres nye kollegaer. Det samme gør sig gældende i både Blans og Horsens, hvor der er behov for henholdsvis 45 og 150 nye medarbejdere. Derudover skal vores datterselskab DAT-Schaub bruge 20 nye medarbejdere, siger Per Laursen.

De nye medarbejdere kommer til at starte stort set med det samme. Planen er at påbegynde oplæringen af de første allerede lige efter efterårsferien. Danish Crown har ca. 8000 ansatte i Danmark og i alt 23.000 medarbejder globalt. ●



Pork og Foods i stærkt samarbejde

Fundet af et vildsvin med afrikansk svinepest i Tyskland satte en pludselig stopper for Danish Crown Porks eksport til Kina og Japan fra det tyske slagteri i Essen, men så trådte Danish Crown Foods til og hjalp.

Tekst: Daniel Winther Pedersen

Foto: Morten Faueryby

Nogle gange kan konkrete hændelser have så store konsekvenser, at verden ganske enkelt ændrer sig fra den ene dag til den anden.

Det var tilfældet for Danish Crown Porks tyske slagteri i Essen, da der den 10. september i år blev fundet et dødt vildsvin med afrikansk svinepest i Tyskland.

Det betød blandt andet, at alt det kød, som Danish Crown Pork i Essen var klar til at sende til indfrysning og senere til Kina og Japan, ikke længere kunne blive eksporteret derhen.

“

Men da de pludselig mistede eksporten, rykkede vi sammen og hjalp, hvor vi kunne.

”

Berit Buemann, director i Danish Crown Foods.

Og hvad gør man så med alle de råvarer? Peter Frederiksen, senior director i salg i Danish Crown Pork, ringede til Danish Crown Foods.

- Inden den 10. september solgte vi ikke meget fersk kød fra Essen. Der frøs vi det meste ind og sendte det til Kina og Japan. Men fra den ene dag til den anden kunne vi ikke længere det på grund af afrikansk svinepest. Så jeg ringede til Danish Crown Foods, som vi i forvejen solgte lidt til fra Essen, og spurgte, om de

kunne hjælpe med at aftage endnu mere, siger Peter Frederiksen.

Act as one

Det kunne Danish Crown Foods godt hjælpe med.

Faktisk lagde Danish Crown Foods så mange af deres ordrer om, at de i oktober kommer til at aftage cirka 10 gange så meget fra Essen som normalt, fortæller Berit Buemann, der er director med ansvaret for indkøb af kødråvarer i Danish Crown Foods.

- Danish Crown Porks slagteri i Essen er normalt ikke en stor leverandør til os, fordi vi køber fra andre tyske slagterier for at optimere hele værdikæden. Men da de pludselig mistede eksporten, rykkede vi sammen og hjalp, hvor vi kunne. Vi har et tæt samarbejde med Danish Crown Pork i forvejen, men det er godt, at vi kan hjælpe hinanden, når det brænder på, som det gjorde i dette tilfælde, siger Berit Buemann.

Den hurtige respons glæder Peter Frederiksen, som fortæller, at Sokolów også har hjulpet ved at købe mere fra Essen.

- Det er jo en god act as one-historie, og det var en stor hjælp for os, at vi kunne komme af med de varer, som ellers skulle have været til Kina og Japan. Det er vi meget glade for, siger Peter Frederiksen. ●



Danish Crown Foods hjalp til i Essen ved at aftage cirka 10 gange mere grisekød fra slagteriet end normalt.

**Afrikansk
svinepest**

Tillidsmand: Stolt over flere kollegaer

De ansatte i Danish Crown har været igennem lidt af hvert med COVID-19, og nu er afrikansk svinepest også kommet ind i kampen. Alligevel tager alle det med oprejst pande ifølge formanden for tillidsmandskollegiet.

I ndtil videre har 2020 ikke været et kedeligt år at være ansat på Danish Crowns slagterier og fabrikker. COVID-19-pandemien har vendt op og ned på alting, og som om det ikke var nok, så rørte den afrikanske svinepest også på sig med flere smittetilfælde i det østlige Tyskland.

Ifølge formanden for tillidsmandskollegiet, Brian Vestergaard, tager medarbejderne dog det stigende trusselsniveau omkring afrikansk svinepest med ophøjet ro.

“

Folk er glade for at få flere kollegaer, da det betyder, at der kommer flere danske arbejdspladser.

”

Brian Vestergaard, tillidsmands-formand.

- Selvfølgelig er alle opmærksomme på ASF, men folk er også fortrøstningsfulde omkring det, fordi vi kender til problemet og størstedelen kender til forholdsreglerne. Helt konkret, så har vi i Blans for nyligt genopfrisket forholdsreglerne. Derfor er den største opgave at blive ved med at holde alle opdaterede på situationen og minde hinanden om, hvad vi alle kan gøre, siger Brian Vestergaard.

ASF giver flere kollegaer

Så længe ASF holder sig uden for de danske grænser, har det dog også positive følger for de danske slagterier. For nyligt kunne Danish Crown annoncere, at man søger 375 nye kollegaer, og ifølge Brian Vestergaard er folk glade for at få nye kollegaer.

- Selvom mange godt ved, at det er på bekostning af andres dårligdom, er folk glade for at få flere kollegaer, da det betyder, at der kommer flere danske arbejdspladser i branchen, siger Brian Vestergaard.

Brian Vestergaard fortæller videre, at folk også er forberedt på, at mange af de nye nok skal læres op. Han fortæller, at der er en velvillighed til hjælpe de nye, fordi alle godt kan huske, da man selv var ny. De mange ansættelser afføder også en stolthed.

- I en tid, hvor det danske samfund har uvejr op til begge ører med COVID-19 og de økonomiske følger, er folk stolte af at være en del af en virksomhed, der er i fremgang og ansætter folk, som måske har mistet deres job i en af de virksomheder, som har lukket afdelinger eller fyret folk. Det fylder rigtig meget, siger Brian Vestergaard.

COVID-19 overskygger alt

Selvom Brian Vestergaard fortæller, at stemningen er god ude på slagterierne, så spørger COVID-19 hele tiden på arbejdspladserne.

- Man kan godt mærke på folk, at de hele tiden bliver mindet om truslen med COVID-19. Størstedelen er også gode til at overholde retningslinjerne, og man er også god til at holde hinanden op på reglerne i en ordentlig tone. Men det er klart, at folk er ved at blive trætte af det, ligesom resten af den danske befolkning, siger Brian Vestergaard. ●

Ifølge Brian Vestergaard, så håndterer folk afrikansk svinepest og COVID-19 rigtig fint.





Afrikansk
svinepest

Tekst: Martin Christensen | Foto: Claus Petersen

Pork udnytter et marked ramt af afrikansk svinepest

Særligt de asiatiske markeder mistede en stor eksportør, da Tyskland blev ramt af afrikansk svinepest i starten af september, og derfor er efterspørgslen på dansk grisekød vokset markant.

Inden september var COVID-19 det store samtaleemne, men den 10. september kom afrikansk svinepest ind fra højre. Der fundet et dødt vildsvin med afrikansk svinepest i Tyskland, og verdens grisekødsmarked reagerede med det samme.

“

For at side det kort, så står vi i Danmark med rigtig gode kort på hånden.

”

Lars Albertsen, global salgsdirektør i Danish Crown Pork.

- Der kom en lidt panisk reaktion i markedet, fordi det skete så pludseligt, og fordi Tyskland er så stor en eksportør for sær-

ligt de asiatiske markeder, der blev nødt til at lukke for importen. Set fra vores stol så åbnede markedets reaktion derimod rigtig mange døre, som vi med det samme sørgede for at sætte en fod i, siger Lars Albertsen, der er global salgsdirektør i Danish Crown Pork.

Gode kort på hånden

Danish Crowns griseslagteri i Essen blev også ramt en smule af uroen i markedet, men overordnet står Danish Crown i en rigtig favorabel situation.

- For at sige det kort, så står vi i Danmark med rigtig gode kort på hånden. Markedet har ikke rykket sig særlig meget siden de første tilfælde i Tyskland, og det betyder, at vi stadig oplever en massiv efterspørgsel efter dansk grisekød fra de store asiatiske markeder. Derfor er der ingen grund til ikke at sætte alle sejl ind på at udnytte mulighederne, siger Lars Albertsen.

Lars Albertsen fortæller videre, at behovet for 375 nye ansættelser er et meget konkret eksempel på, at man i Danish Crown ikke kommer til at lurepasse på situationen, men at man forsøger få mest mulig ud af den.

Efterspørgslen varer ved

Selvom kortene på hånden er rigtig gode lige nu, så ser det ifølge Lars Albertsen ikke ud til, at de bliver dårligere lige foreløbigt.

- Som situationen er nu, så forventer vi faktisk, at markedet kommer til at være sådan her et halvt til et helt år frem. Det gør vi, fordi Tyskland står i en rigtig kompliceret situation med smittespredningen af afrikansk svinepest, som de får svært ved at få under kontrol. Så længe det er tilfældet, vil efterspørgslen være markant på dansk grisekød. Så det handler om, at vi holder fokus og får mest muligt ud af situationen, siger Lars Albertsen. ●



Sådan har afrikansk svinepest udviklet sig

Afrikansk svinepest, herunder nævnt flere gange som ASF, har rykket sig mange kilometer gennem årene, inden det blev konstateret i Tyskland i september i år. Få overblikket herunder.

1979

ASF har eksisteret i mange år

Afrikansk svinepest (ASF) har eksisteret i mange år, og allerede i 90'erne var der udbrud i Sydeuropa. På Sardinien har ASF været siden 1979 og er der stadig i dag.

2007

Bliver konstateret i Georgien

ASF bliver konstateret i Georgien, og sygdommen spredes til Armenien, Aserbajdan og Rusland. Rusland har siden haft flere udbrud af ASF.

2014

De baltiske lande og Polen rammes

De baltiske lande og Polen rammes af ASF. I årene inden har der været flere udbrud i Rusland, og der er fundet ASF blandt tamsvin i Ukraine og Hviderusland i henholdsvis 2012 og 2013.

2018

Kina rammes

Kina, som har verdens største grisebestand, rammes af ASF. Det første kinesiske tilfælde af ASF konstateres i begyndelsen af august på en gård med 380 grise i det nordøstlige Kina. 900 grise i området aflives for at stoppe spredningen, men ASF fortsætter med at sprede sig i Kina.

2017

Findes blandt vildsvin

Tjekkiet rammes af ASF, som findes blandt vildsvin i landet. Rumænien rammes også, hvor der findes ASF i en baggårdsbesætning i landet.

2018

Fra Østeuropa til Belgien

Ud af det blå rammes Belgien af ASF. ASF er altså gået fra Østeuropa og "over" Tyskland og til Belgien. Bulgarien og Ungarn rammes også.



2019

Tjekkiet får status som fri for ASF

I april får Tjekkiet som det første EU-land sin status som fri for afrikansk svinepest tilbage. Det sker efter, der ikke har været nogen tilfælde i ét år.

2019

Fortsat spredning i øst

ASF fortsætter med at sprede sig i det østlige Europa. Slovakiet rammes også, og i november findes der ASF i et vildsvin i det vestlige Polen, blot 80 kilometer fra Tyskland.

2019

Global efterspørgsel og stining i grisenotering

Grisenoteringen fortsætter med at stige og stige i løbet 2019, og når årets top i november med 13,60 kroner. Kina har kæmpet helt året mod ASF, og det har fået efterspørgsel til at stige globalt.

2020

Tyskland rammes

10. september sker det så. Tyskland rammes af ASF. Det findes i et dødt vildsvin tæt på grænsen til Polen. I de efterfølgende dage findes der flere døde vildsvin med ASF.

2020

Markant flere grise til slagtning

Efter udbruddet i Tyskland oplever Danish Crown en så markant stigning i tilførslen af grise til slagtning, at man begynder at opleve udfordringer med kapaciteten.

Hjælp med at nedsætte risikoen for afrikansk svinepest i Danmark

Afrikansk svinepest har spredt sig blandt tyske vildsvin, og derfor skal vi alle værne om den danske grise- og fødevarereproduktion ved at tage vores forholdsregler.

De sidste par måneder er afrikansk svinepest kommet nærmere med smitteudbrud blandt vildsvin i det østlige Tyskland. Derfor er det vigtigt, at alle medarbejdere i Danish Crown, og generelt alle, som opholder sig i Danmark, tager forholdsreglerne alvorligt.

Et udbrud i Danmark kan nemlig få fatale konsekvenser.

- Vores beregninger viser, at et enkelt smittetilfælde vil koste cirka tre milliarder kroner alene i eksport. Derfor vil det også kunne komme til at koste rigtig mange jobs på de danske landbrug og slagterier, siger Jens Munk Ebbesen, områdedirektør for Fødevarer- & Veterinære Forhold ved Landbrug & Fødevarer.

Simple forholdsregler

Vildsvin er ifølge Jens Munk Ebbesen kun i stand til at flytte smitten 20-40 kilometer om året. Derfor er den største smittrussel ikke vildsvin, men os mennesker, som rejser flere hundrede kilometer på kort tid. Det er især de danske jægere, der er i fare for at få ASF med hjem til Danmark.

- Alle, som har været i kontakt med et vildsvin, bør vaske sit tøj og udstyr grundigt, inden de tager hjem til Danmark. Der skal ikke mere end en smule vira på en uvasket gummistøvle til at smitte en hel grisebesætning, siger Jens Munk Ebbesen.

Han fortæller videre, at udenlandske medarbejdere fra Østeuropa også risikerer at tage ASF med til Danmark.

- I Østeuropæiske lande som Polen og Rumænien er der en stor tradition for at have små baggårdsbesætninger, og historisk set har de været store smitekilder. Derfor bør udenlandske medarbejdere ikke tage madvarer med til Danmark fra deres hjemland, da ASF også smitter grise gennem fødevarer, siger Jens Munk Ebbesen.

Han fortæller videre, at vildsvinehegnet i Danmark også er et afgørende tiltag. Ifølge ham er det nemlig afgørende at få fjernet de resterende vildsvin i Danmark, fordi det fjerner en stor smitterisiko.

Information er nøglen

Siden 2014 har man i Danmark haft et skarpt fokus på ASF, og derfor er der blevet lavet en række tiltag for at forhindre smittespredning. Der er blandt andet ble-

vet sat vildsvinehegn op, SPF-systemet er løbende blevet opdateret, og det samme er forholdsreglerne.

Derfor mener Jens Munk Ebbesen, at nøglen til succes er information og kommunikation om de forskellige tiltag og forholdsregler.

- Hvis vi alle sammen overholder de opsatte forholdsregler, bør vi ikke være nervøse, fordi vi ved, at de virker. Men hvis en udenlandsk medarbejder ikke lige er opmærksom på smitterisikoen med hans spegepølse, hvis jægeren sjusker med udstyret, eller hvis rengøringen af lastbiler og vogne ikke er grundig nok ved grænsen, så kan vi hurtigt stå med et smittetilfælde i Danmark, siger Jens Munk Ebbesen. ●





Jæger, pas på afrikansk svinepest

Jagtsæsonen er for alvor over os, og det betyder, at mange Danish Crown-medarbejdere tager på jagt i både indland og udland.

Når du tager på jagt i udlandet, skal du dog være særlig opmærksom, hvis du skyder et vildsvin. Afrikansk svinepest har netop spredt sig til Tyskland, og sygdommen kan overleve i både kødet og sætte sig på tøj, sko og udstyr.

Det vil have kæmpe konsekvenser, hvis afrikansk svinepest tages med til Danmark, og derfor er det vigtigt, at du er opmærksomhed på myndighedernes regler, inden du tager på jagt i udlandet.

4 råd fra myndighederne

Fødevarestyrelsen har lavet fem forholdsregler, du skal følge, når du har været på jagt i lande med afrikansk svinepest.

1. Vask alt udstyr, også tøj, skydestok, våben og støvler, inden du tager hjem til Danmark.
2. Efter hjemkomst vaskes tøjet i enzymholdigt vaskemiddel ved mindst 60 grader. Herefter lægges tøjet i blød i et godkendt desinfektionsmiddel, fx Vircon S.

3. Hunde brugt til jagt må ikke komme i kontakt med danske grise eller vildsvin.
4. Undlad enhver kontakt til danske husdyr inden for de første 48 timer, efter du er kommet til Danmark.

Vær også opmærksom på reglerne for at tage kød eller jagt-trofæer med hjem fra områder med særlige restriktioner.

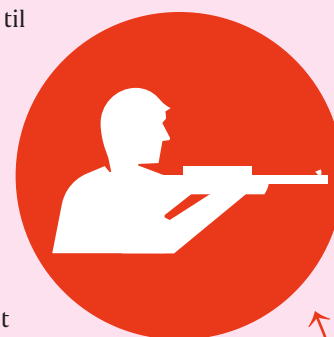
Ingen vildsvinekød med til Danmark

Hvis du skyder et vildsvin fra et område i EU, hvor der er afrikansk svinepest, er det forbudt at tage vildsvinekød med hjem til Danmark fra de områder.

Fra områder lige uden for risikoområder, kaldet buffer-zoner, skal kødet testet for virus, inden det tages med hjem.

Hvis du skyder et vildsvin i såkaldte frie områder, hvor der ikke er konstateret afrikansk svinepest eller risiko for det, kan du frit tage vildsvinekødet med hjem.

Du kan altid finde de seneste regler og retningslinjer på www.foedevarestyrelsen.dk.



Hvis du tager på jagt i udlandet, bør du tage dine forholdsregler for at undgå at tage ASF med til Danmark.

Pause-Kroge

Sådan løser du Sudoku

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

God fornøjelse!

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

A - Let

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

B - Svær

Mou lancerer to nye supper og kickstarter suppesæsonen

Velkendt Mou kampagne skal kickstarte den danske suppesæson sammen med lanceringerne af to nye verdenssupper.

Møgvej er Mouvej.

Det er en sætning, de fleste danskere kan genkende, og de få, som ikke skulle have hørt det, kommer til at høre den i forbindelse med den store efterårskampagne fra Mou, der starter i uge 41.

- Vi skal have kickstartet den danske suppesæson, og det gør vi med denne kampagne, som bruger den velkendte sætning: Møgvej er Mouvej. Vi har igen i år valgt at holde fast i det velkendte univers med sangen Ain't No Sunshine, regndråberne og de andre kendte virkemidler, fordi vi kan se, at det skaber noget genkendelighed hos forbrugerne, siger

Carina Haarbo Jensen, brand manager i Danish Crown Foods.

Kampagnen kommer til at vare til og med uge 45, hvor den vil være synlig i tv-reklamer, onlinevideoer på eksempelvis YouTube og TV2.dk, de sociale medier, sponserede artikler på TV2.dk, outdoor reklamer, og så vil influencere også blive inddraget.

Supper med internationalt twist

Det er ikke kun en stor efterårskampagne, Mou lancerer i denne tid. Der nemlig også kommet to nye verdenssupper, som bliver to af de tre fremhævede verdenssupper i kampagnen.

De nye verdenssupper er stadig landespecifikke. Den ene nye suppe med navnet Mou Minestrone-suppe er inspireret af Italien, mens den anden med navnet Mou Butternutsuppe er inspireret af det australske køkken. De får selskab af den thai-inspirerede Mou Tom Yum suppe, som stadig er at finde i butikkerne til denne sæson.

- Vores verdenssupper adskiller sig fra de klassiske Mou supper på den måde. Det er ikke nogen hemmelighed, at verdenssupperne i højere grad gerne skulle appellere til en yngre kundegruppe, end hvad de klassiske Mou supper gør, siger Carina Haarbo Jensen.

Udover de nye verdenssupper er kampagnen også den første med det nye udseende og logo.

- Selvom det nye logo og design har været en realitet siden uge 34, er den nye emballage blevet introduceret løbende, i takt med at den gamle emballage lige så stille er blevet brugt op. Derfor bliver det rigtig spændende for alvor at få vist det nye udseende til de danske forbrugere og se, hvordan de tager imod det, siger Carina Haarbo Jensen. ●



Pausekroge

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 25.

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

Løsning A

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

Løsning B

7. oktober - 4. november 2020



Jubilareer

Pork

Blans

24. oktober
25 års jubilæum
Per Lund Skøtt
Slagtegang aften

29. oktober
30 års jubilæum
Claus Pedersen
Kvalitetssikring

4. november
35 års jubilæum
Kent Petersen
Opskæring

Herning
7. oktober
35 års jubilæum
Ulla Bjerg
Skærestue 1

9. oktober
25 års jubilæum
Per Brogaard
Opskæring

20. oktober
45 års jubilæum
Hans K. Dichmann
Slagtegang

23. oktober
25 års jubilæum
Laurits Sønderup
Frysehus



Horsens

7. oktober
40 års jubilæum
Brian Madsen
Opskæring

17. oktober
35 års jubilæum
Pia Schelander Madsen
Pakkeri

20. oktober
40 års jubilæum
Eigil Johan Hussmann
Opskæring

4. november
35 års jubilæum
Birte Kristensen
Kam/Bryst

Ringsted
14. oktober
35 års jubilæum
Vibeke Bodekær Larsen
Kantine

22. oktober
25 års jubilæum
John Bak Michaelsen
Pakkeri

3. november
40 års jubilæum
Jan Rasmussen
Udlæsning

Rønne

22. oktober
30 års jubilæum
Ole Heiner Holm
Teknisk afd.

Sæby
23. oktober
25 års jubilæum
Anleswaran Arulampalam
Slagtegang dag

30. oktober
25 års jubilæum
John Verner Andersen
Slagtegang dag



Beef

Holsted

27. oktober
45 års jubilæum
Nancy Christensen
Pluckspakning



Her er redaktionsudvalget

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



Flemming Nielsen
Slagteri-arbejder,
Danish Crown
Pork
Herning



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



Henning Lønstrup
Tillidsmand,
Danish Crown
Beef
Aalborg



Ole Carlsen
Fabriksdirektør,
Danish Crown
Pork
Blans og
Skærbæk



Henrik Rafn
Tarmreenser,
talsmand,
DAT-Schaub
Horsens



Arne Skov
Produktions-medarbejder,
Danish Crown
Beef
Holsted



Charlotte Vollmer
HR-konsulent
Danish Crown
Pork
Sæby



Michael Ravn
Kommunikationsansvarlig,
intern kommunikation
Danish Crown
Group



Daniel Winther Pedersen
Redaktør
Danish Crown
Randers



Har du en god ide?

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

Fællesskab i en omskiftelig tid

I Danish Crown er vi vant til at tilpasse os en omskiftelig verden, men 2020 har alligevel været noget ud over det sædvanlige.

En verdensomspændende pandemi har sat os alle sammen på prøve, og langt hen ad vejen har vi lagt skinnerne, mens vores forretning har bulldret derudad og leveret imponerende resultater i en tid, hvor store dele af verden har lidt.

Nu har vi haft COVID-19 som dansepartner i over et halvt år, og mens vi var ved at vænne os til rytmen, er der kommet en ny, men velkendt, partner i spil i form af afrikanske svinepest.

Som man kan læse i dette nummer af Krogen, har den afrikanske svinepests indtog i Tyskland stor betydning for Danish Crown som arbejdsplads og forretning. Ligesom COVID-19 stadig har. Man kan læse om, hvordan det har givet en markant stigning i efterspørgslen på dansk grisekød, og at vi derfor kan glæde os til at ansætte hele 375 nye medarbejdere på tværs af Danmark.

Du kan også blive opdateret på, hvordan vi sammen kan nedsætte risikoen for, at vi får den afrikanske svinepest ind i Danmark. Og hvis der er noget, jeg er tryk ved i denne omskiftelige tid, så er det, at I alle sammen kan tage ansvar, og at vi kan løfte i flok. Det er nemlig det, vi er lykkedes med i de sidste 7-8 måneder, og det har været med til at bringe os i en situation, hvor vi sammen snart kan fremvise et årsregnskab, som vi godt kan være stolte af.

Igennem hele pandemien har vi hjulpet hinanden på tværs af koncernen. Selv da man var presset, og hverdagen var alt andet end normal, var der overskud til at hjælpe kollegaer og virksomheden med overarbejde og fleksible arbejdstider, og det er noget, jeg ynder at fortælle om – fordi jeg er stolt af den holdånd, vi har vist.

Nu kan man så også læse i Krogen, at vi igen står sammen. Danish Crown Foods og Sokolow kom slagteriet i Essen til undsætning, da eksporten til det asiatiske marked blev lukket ned på grund af den afrikanske svinepest i starten af september i bedste act as one-stil. Vores størrelse og evne til at samarbejde er en kæmpe fordel for os, og det skal være helt i højsædet i den kommende tid, for selvom 2020 har været usædvanligt, så ser det ud til at fortsætte.

Det giver os udfordringer, men jeg er tryk ved, at vi står sammen om at løse dem. Både med vores nære kolleger og på tværs af koncernen, så vi fortsat kan blive ved med at levere gode resultater til vores ejere - de danske landmænd. ●

Jais

“

Jeg er stolt af den holdånd, vi har vist.

”

*Jais Valeur,
koncernchef.*

