

# Krógen

Tema:  
**Teknologiens  
rolle i  
produktionen**

s. 8-17



## **To nye personalepolitikker er trådt i kraft**

De handler om sygefravær,  
fastholdelse og krænkende  
handlinger.

s. 4-5

## **Blans har taget godt imod Optima**

Medarbejderne glæder sig over  
gevinsterne ved at bruge Optima.

s. 23



# Indhold

## Tema om teknologi som en del af produktionen

Vi sætter fokus på maskiner og robotter på fabrikkerne, og hvordan de kan hjælpe medarbejderne.

8-17



## Pølsevognen fyldte 100 år

Den 18. januar 2021 var en helt speciel dag for et af Danmarks nationalklenodier. Pølsevognen fyldte nemlig 100 år. Læs blandt andet en masse (fun)facts om pølsevognen.

6-7



## To nye personalepolitikker er trådt i kraft

Personalepolitik om sygefravær og fastholdelse og en personalepolitik om krænkende handlinger giver medarbejdere og ledere information om koncernens værdier og tilgang til disse emner.

4-5



## Ny strategi skal løfte biprodukt til luksusvare

Scan-Hides nye strategi er at udnytte sporbarhed og bæredygtighed til at løfte værdien af huder fra kreaturer.

18-19



## De er glade for Optima i Blans

Det er godt et år siden, at projekt Optima begyndte i Danish Crown Pork, og medarbejderne tager godt imod den nye måde at arbejde på.

23

## 1500 dage uden en arbejdsulykke

I januar rundede pakkeriet i Holsted den flotte milepæl på 1500 dage uden en arbejdsulykke.

20

## Pizza-toppings satte rekorder i slutningen af 2020

Brexit-nervøsitet og nye kunder gav rekordgode salgsmåneder i november og december.

22

## Teknologi skal bringe os i front på arbejdsmiljø og effektivitet

Automatisering skal gøre arbejdsmiljøet bedre og øge effektiviteten.

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 19. februar 2021

### Oplag

3.000 eksemplarer

### Layout

Campfire & co

### Tryk

Stibo Complete®

### Forsidefotos

Stort: Niels Hougaard

Lille: Red Star Photography





# Antal skridt er blevet til sjov og hygge i Holsted

I fire uger tæller medarbejderne på dagholdet i detailafdelingen i Holsted deres skridt, når de har fri, og det er blevet det store samtaleemne, som giver et godt fællesskab med kollegaerne.



**D**e er vant til at gå en masse, når de arbejder i detailafdelingen på Danish Crown Beef-slagteriet i Holsted, men nu er der gået sport og fællesskab i at tælle skridt blandt kollegaerne, når de holder fri.

Det var Kirsten Sørensen, der arbejder i detailafdelingen, som fik ideen til, at hun og hendes kollegaer på dagholdet skulle have fokus på at gå i fire uger. Inspireret af et lignende tiltag på Facebook fik hun kollegaerne med på, at de i fire uger noterer deres daglige antal skridt og skriver det ind i et skema på arbejdet.

Selvom det kan lyde simpelt, har det været anledning til meget sjov, hygge og ikke mindst mange gåture de første to uger af projektet.

- Det er jo sundt at komme ud at røre sig. Vi går mange skridt på arbejde hver dag,

men når vi holder fri, og det er weekend, er det nemt at plante sig i sofaen med benene oppe. Nu har vi fokus på at komme ud at røre os i fire uger, og det har været sjovt indtil videre, fordi der bliver snakket om det blandt kollegaerne hver dag, hvor man kan drille hinanden lidt, siger Kirsten Sørensen.

## Handler om at være med

Hver dag skriver man sine antal gæde skridt fra dagen før ind i skemaet, og så kan man se, hvordan kollegaerne klarede dagen. Medarbejderne har enten et ur, der kan tælle skridt, mens andre bruger skridttæller-funktionen på deres telefoner.

Det handler dog ikke om, at man skal gå flere skridt end de andre. Det handler om at være med.

Derfor har Kirsten Sørensen også fået sin chef, Kristian Jessen, der er mester i detail-

*Det fælles gå-projekt er med til at styrke fællesskabet i detailafdelingen.*

afdelingen, til at lave diplomer til alle, der er med. Derudover trækkes der efter de fire uger lod om præmier.

- Det er godt at have noget, man er fælles med sine kollegaer om. Det giver en masse snak, vi lærer hinanden bedre at kende, og det binder os lige lidt mere sammen. En kollega har gået et halvmaraton en dag, andre går 10 kilometer, mens nogle går et par kilometer. Det handler ikke om at gå mest, det vigtigste er, at man er med, og at det så er sundt med motion, er kun et plus. Når de fire uger er gået, så bliver der trukket lod om nogle gode bøffer blandt alle, som er med, siger Kirsten Sørensen. ●

# To nye personale-politikker er trådt i kraft 1. februar

*Personalepolitik om sygefravær og fastholdelse og en personalepolitik om krænkende handlinger giver medarbejdere og ledere information om koncernens værdier og tilgang til disse emner og om rettigheder og pligter på begge sider. Det skal sikre vores gode arbejdsmiljø, og dermed at alle medarbejdere i Danish Crown er glade for at gå på arbejde.*

**D**en 1. februar trådte to nye personalepolitikker i de danske dele af Danish Crown-koncernen i kraft. Det er en personalepolitik om krænkende handlinger (herunder mobning og seksuel chikane) og en personalepolitik om sygefravær og fastholdelse.

“

***Det er vigtigt, at vi har en krystalklar politik på området, så både nuværende og nye medarbejdere kan føle sig trygge ved at arbejde hos Danish Crown.***

”

*Morten Pedersen*

Personalepolitikken om krænkende handlinger passer selvfølgelig også ind i tidens trend, hvor der er et stort fokus på området. Personalepolitikken sætter rammerne for, hvad der er acceptabelt, og hvad der ikke er. Budskabet er, at vi alle skal være opmærksomme på, hvordan vi er over for kollegaer, og at vi respekterer hinandens forskelligheder og grænser.

Samtidig sætter personalepolitikken rammerne for, hvordan lederne i koncernen skal håndtere tilfælde med krænkende handlinger, mobning og seksuel chikane blandt medarbejderne. Det skal sikre, at de situationer, der opstår, bliver håndteret betryggende.

- Den nye politik omkring krænkende handlinger sætter rammen for, hvad der er acceptabelt på koncernens virksomheder. Herunder hvordan medarbejdere og ledelse skal agere, hvis en kollega føler sig krænkede. Det er vigtigt, at vi har en krystalklar politik på området, så både nuværende og nye medarbejdere kan føle sig trygge ved at arbejde hos Danish Crown, siger Morten Pedersen, senior director for Health, Safety, Environment og Sustainability i Danish Crown.

## **Gode rammer for håndtering af sygefravær**

Sygefravær er en del af livet på en arbejdsplads. Sygefravær påvirker os alle. Personalepolitikken om sygefravær og fastholdelse, som også trådte i kraft 1. februar, skal skabe rammerne for situationer med sygefravær.

Politikken indeholder retningslinjer om blandt andet sygemelding, og hvornår der skal følges op på sygefravær. Mange beslutninger vedrørende sygefravær afhænger dog af den konkrete situation og skal derfor besluttes af ledelsen. Politikken sætter en ramme, som skal sikre gode og strukturerede processer samt



*De to nye personalepolitikker sætter fokus på sygefravær, fastholdelse og krænkende adfærd.*





at de mange lovregler, som gælder i forbindelse med sygefravær, overholdes.

Til medarbejderne er der information om den proces, de vil møde, hvis de bliver sygemeldte og om deres pligter og rettigheder. På den måde skal medarbejderne inddrages i at reducere eget fravær og sikre, at både Danish Crown og medarbejderne kan skabe de bedste betingelser for en jævn og stabil arbejdsdag.

- Med den nye politik vil vi først og fremmest sikre, at vores medarbejdere ved, hvordan de skal forholde sig, og hvad de kan forvente, hvis de står i en situation, hvor de må sygemelde sig fra arbejdet. Vi vil samtidig sikre, at vores ledere har

“

***Vi vil samtidig sikre, at vores ledere har viden og træning, som støtter dem i den ledelsesopgave, der er, når en medarbejder bliver syg.***

”

*Andreas Friis*

viden og træning, som støtter dem i den ledelsesopgave, der er, når en medarbejder bliver syg. Vi ønsker dermed at skabe transparens og et fundament for det vigtige samarbejde mellem medarbejderen og os som arbejdsgiver, så vi hurtigst muligt kan få vores medarbejdere raske igen og tilbage på arbejdet, siger Andreas Friis, senior vice president i Group HR.

I forbindelse med implementeringen af de to nye personalepolitikker er der i januar afholdt ni ledertræninger i begge politikker, mens der i februar og marts er planlagt 18 workshops om politikken om sygefravær og fastholdelse, så alle ledere bliver klædt godt på til at implementere den nye måde at håndtere området på. ●

# Pølsevognen fyldte 100 år

*Den 18. januar 2021 var en helt speciel dag for et af Danmarks nationalklenodier. Pølsevognen fyldte nemlig 100 år. Tirsdag den 18. januar 1921 var dagen, hvor de seks første pølsevogne rullede ud i Københavns gader. Siden da har pølse mænd og -kvinder landet over stået for at servicere de danske pølseelskere med "nissearme", "mumier" og "skaldede franskmænd i soveposer."*

**S**kinkekutter. Cafe Fodkold. Svineknallert. Kær pølsevogn har mange navne. Den 18. januar 2021 var det præcis 100 år siden, at de første pølsevogne så dagens lys i København. Dengang var pølsevognen en trækvogn med en opvarmet gryde, hvor pølserne lå i. En rød pølse med brød kostede den nette sum af 30 øre. Meget har ændret sig siden da. Nu har pølsevognen en motor og et menukort med en lang række alternativer til den klassiske nissearm. Men pølsevognen er mere end det. Ifølge Bettina Buhl, der er madhistoriker og museumsinspektør på Det Grønne Museum i Auning, er pølsevognen et særligt sted, der har en helt særlig plads i danskernes hjerter.

- Pølsevognen har gennemgået en markant forandring gennem årene og har opnået en særlig status som et stykke kulturhistorie. Den har været en fast del af gadebilledet i nu 100 år og er blevet symbolet på en madkultur, som kan rumme alle folkelag. De fleste danskere har et minde ved en pølsevogn. Om det er kolde vinterdage som barn med en kakaomælk og en ristet pølse, eller om det er forretningsmanden på farten – alle har vi et minde knyttet til den skønne duft og lille vogn, forklarer Bettina Buhl.

## Startskuddet på en ny madkultur

I pølsevognenes storhedstid (60'erne og 70'erne) stod der omkring 700 pølsevogne rundt i Danmark. Folk stod i kø på gaderne, og en pølsevogn med en god beliggenhed kunne let omsætte for millioner på et år. Pølsevognen blev startskuddet på en helt ny madkultur, hvor folk kunne mødes på trods af forskellig baggrund og få et veltrængt og uformelt pusterum.

- Maden i en pølsevogn er nem at afkode. Du ved, hvad du får. Samtidig er det fleksibelt. Du behøver ikke bestille bord eller spise med kniv og gaffel – du kan dumpe ind, når du vil, og få en tiltrængt timeout, og du kan observere det gadebillede, du normalt er en del af, eller tage dit måltid med på farten, siger Bettina Buhl.

Pølsevognen har i dag fået konkurrence af andre takeaway-steder og tankstationer. Antallet af vogne i Danmark er svundet markant, og der findes i dag kun omkring 100 pølsevogne rundt i landet, hvoraf 25 af dem er i København. Pølsevognskulturen har dog ændret og udviklet sig og rummer i dag grillbarer og cafeterier, hvor man stadig kan nyde en god pølse.







For at blive pølsemand skal man sende en officiel ansøgning til Stadenkontoret.

## (Fun)facts om pølsevo­gnen

- Københavns Borgerrepræsentation gav den 4. marts 1920 tilladelse til at sælge varme pølser på gaden
- Tirsdag den 18. januar 1921 rullede de første seks pølsevogne på gaden, og siden bredte pølsevognene sig til resten af landet
- Pølsevognen var allerede et fænomen i Berlin før første verdenskrig (1914-1918)
- Manden bag den første pølsevogn i Danmark var handelsmand og kapelmester Charles Svendsen Stevn. Han var inspireret af denne madtrend fra Berlin og ansøgte flere gang myndighederne om at drive pølsevogne i København. Han fik endelig godkendelse til at opstille seks pølsevogne den 18. januar 1921
- Dengang kostede en rød pølse med sennep 25 øre, og tilhørende brød kunne man få til fem øre
- Det startede med seks pølsevogne i København, men bredte sig hurtigt til hele landet. I pølsevognens storhedstid fandtes der omkring 700 pølsevogne
- En pølsevogn har hjul under sig og er fuldstændig selvforsynende. Den kan lades op og er uafhængig af fast strøm- og vandforsyning. Den skal lades op hver 19. time. Den har sin egen motor og kan pakkes sammen i løbet af ca. 15 minutter
- Den første pølseleverandør var Søren Houlberg
- For at blive pølsemand skal du ansøge Stadenkontoret. Handelen er reguleret af levnedsmiddellovgivningen og af den enkelte kommune, som opkræver afgift for stadepladserne, der kan tildeles efter særlige regler

De første pølsevogne i Danmark så dagens lys i de københavnske gader den 18. januar 1921.

### Pølsevognen skal hyldes og holdes i live

Danish Crown Foods står for brands som Tulip, Steff Houlberg og GØL, og her mener man, at pølsevognen har en helt unik status og er vigtig at bevare, fordi pølsevognen er et stykke kulturhistorie, hvor folk kan mødes på tværs af alder, køn og status.

- Pølsevognen er et nationalt klenodie, som vi er stolte af at have understøttet med pølser i nu 100 år. I pølsevognen er en pølse ikke bare et måltid, men en bid af historien. Og vi synes, at det er enestående at være med til at støtte den kultur – og holde et unikt erhverv i live. Det er klart, at pølsevogne langt fra er vores største salgskanal, men det er til gengæld én af de vigtigste. Og selv om den klassiske pølsevogn har fået stor konkurrence, så tror vi også på, at den har en plads i fremtidens fast food-kultur og ikke mindst i danskernes hjerter. Vi ønsker den danske pølsevogn et kæmpe tillykke med det første århundrede, og vi glæder os til alle de næste. Pølsevognen for evigt, smiler Mike Sauerberg, der er Senior Vice President i Danish Crown Foods. ●







**Teknologiens  
udvikling**

**Teknologiens  
udvikling i  
produktionen**





*Teknologien har været med til at forbedre arbejdsmiljøet markant de seneste år.*

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

**D**et er blevet hverdag med robotter og maskiner som hjælpemidler i slagteribranchen. Der er maskiner til at ride kamme på en flæskesteg, der er maskiner, som skærer grisen midt over, og der er robotter, som klarer pallerteringen på flere af fabrikkerne.

Sådan var det selvfølgelig ikke for 100 år siden, da andelsbevægelsen for alvor kom i gang, og slagterierne poppede op over hele Danmark.

Men hvis man vil kunne tilbyde attraktive arbejdspladser i produktionen i dag, er det et krav for en fødevarer virksomhed, at man har maskiner og robotter til at hjælpe, så medarbejderne slipper for flest mulige tunge løft og hårde, gentagende bevægelser.

Det er også nødvendigt at hoppe med på den teknologiske udvikling, hvis man i fremtiden skal være konkurrencedygtig, og de nuværende arbejdspladser skal fastholdes.

I dette tema sætter vi fokus på teknologien i slagteribranchen og i Danish Crown. Hvad betyder teknologi for vores virksomhed? Hvilken retning er vi på vej i, og hvad kan vi forvente os af de kommende år?

Der er rigtig mange projekter i gang, som undersøger muligheden for teknologisk hjælp, i gang, og på de næste sider kan du læse om nogle af projekterne og blive klogere på tankerne bag. ●



# Slagterierne i gamle dage

Der er sket meget på slagterierne i de sidste 100 år. Her har vi været i gemmerne og fundet gamle billeder fra danske slagterier. Hjælpemidlerne er blevet flere siden da, og automatiseringen er blevet øget.



Den 14. juli 1887 gik 500 bønder på Horsens-egnen sammen og stiftede Danmarks første svineslagteri. Den 22. december 1887 var Horsens Andelssvineslagteri klar til at slagte de første svin.

- Det tilstedeværende publikum beundrede den færdighed, hvormed slagtermesteren udførte opskæringen. En slagter her fra byen blottede i ærbødighed sit hoved; det kunne han dog ikke gøre efter, skrev Horsens Folkeblad dengang.

Billedet er fra omkring år 1900.

Færdiglavede hakkebøffer gøres klar, inden de pakkes og sendes ud til kunder.



Dåser fyldes med mad, vejes og kontrolleres, inden de bliver forsejlet.



Svideovnen blev langt op i 1900-tallet betjent manuelt. Her bliver hårene på grisen brændt af.



# Teknologiens udvikling



Her er der gang i opskæringen på det store plankebord.



Grisene køres rundt og gennem vaskemaskinen, hvor mange medarbejdere tog del af den proces.



Arbejdet med kreaturer foregik på gulvet i noget, der ligner en meget dårlig arbejdsstilling.



Der pakkes bacon og flæsk i poser, så de er klar til at blive eksporteret til blandt andet England.



Halve grisekroppe i lange baner og en vogn til at fragte dem rundt.

# Teknologi har en nøglerolle i moderne fødevarerproduktion

*På Danish Crowns fabrikker og slagterier har teknologien fået en større og større betydning de seneste år. Hvis man spørger fire produktionsdirektører, så er de alle enige om, at teknologien er afgørende for, at vi også i fremtiden kan drive fødevarerproduktion i verdensklasse.*

Tekst: Martin Christensen

Foto: Red Star Photography

**M**ed det konstante mål om at drive fødevarerproduktion i verdensklasse har teknologien de seneste år haft en stor betydning for udviklingen af Danish Crowns slagterier og fabrikker. Teknologiens indtog har medført mange ting, men hvis man spørger de fire produktionsdirektører fra Danish Crown Pork, Beef, Foods og DAT-Schaub, så er der ifølge dem særligt et område, hvor teknologien har været afgørende.

- Teknologiens udvikling har op til i dag hjulpet os med at løse en række arbejdsmiljømæssige udfordringer. Teknologien har været afgørende for, at vi har kunnet skabe bedre og mere sikre arbejdspladser for vores medarbejdere, og det vil den også være i fremtiden, siger Per Laursen, der er produktionsdirektør i Danish Crown Pork.

## Inddrage teknologien klogt

Efter at have gjort sit indtog de seneste år, så har teknologien i dag sikret sig en central rolle på slagterierne og fabrikkerne og er blevet en medspiller, som man tænker ind i alt, hvad der har med produktion at gøre.

“

**Vi kan ikke komme udenom, at teknologi kommer til at blive den afgørende faktor i fremtiden.**

”

Dan Kolding

- At have teknologien med som en afgørende faktor, er for os blevet en naturlig del af den måde, vi anskuer produktionen

på. I Danish Crown Beef har det særligt været i områderne efter udbening, hvor vi med succes har formået at implementere de smarte tekniske løsninger. Her er det nemlig mere ensartede produkter, som vi med teknologiske løsninger kan håndtere effektivt, og det giver medarbejderne tid til de mere komplekse opgaver, siger Ivan Schmidt, der er produktionsdirektør i Danish Crown Beef.

I dag er der stadig stort fokus på arbejdsmiljøet, og hvordan teknologien kan være med til at forbedre det. Men i dag har teknologien i høj grad også en rolle i at opretholde den tårnhøje kvalitet.

- Vi bliver nødt til at inddrage og udnytte teknologien klogt i vores bestræbelser på hele tiden at levere det bedst tænkelige produkt til kunderne, som også stiller højere krav, fordi konkurrencen på markederne skærpes for hver dag, der går, siger John Mortensen, der er produktionsdirektør i DAT-Schaub.

## Teknologi er fremtiden

De fire produktionsdirektører er enige om, at teknologien kun vil komme til at fylde mere på Danish Crowns slagterier og fabrikker, fordi det er den eneste måde, at Danish Crown kan holde sig konkurrencedygtige på i fremtiden.

- Vi kan ikke komme udenom, at teknologi kommer til at blive den afgørende faktor i fremtiden. Alt kommer til at blive digitaliseret, vi kommer til at dele langt mere data med samarbejdspartnere og kunder, og så er det også et faktum, at vi i fremtiden skal have en langt mere bæredygtig produktion. Derfor er teknologi fremtiden, og den skal støtte vores dygtige medarbejdere i at producere verdensklasse produkter, siger Dan Kolding, der er produktionsdirektør i Danish Crown Foods. ●



**Teknologiens udvikling**



# Teknologiske tiltag skal give arbejdsmiljøet markante løft

*De seneste år har teknologi fået en større og større rolle i arbejdsmiljø-agendaen, og allerede gennemførte projekter viser, at teknologien i den nærmeste fremtid kan skabe store forbedringer på arbejdsmiljøfronten i Danish Crown.*

**A**rbejdsmiljøet har et stadigt stigende fokus i Danish Crown, da det ikke er nogen hemmelighed, at fabrikkerne og særligt slagterierne rummer mange fysisk hårde arbejdspladser.

I arbejdet med at skabe forbedringerne har teknologien fået en større rolle de seneste år, efter man har fået øjnene op for det store potentiale.

- Hvis vi kigger over fem år tilbage, så har vi faktisk ikke været gode nok i Danish Crown til at udnytte teknologien til vores fordel på arbejdsmiljøfronten. Ikke fordi, vi ikke har villet forbedre arbejdsmiljøet ved hjælp af teknologi, men det har simpelthen ikke haft det nødvendige fokus. Det har ændret sig de seneste år, og det betyder, at vi nu kan begynde at udnytte det enorme potentiale, som teknologi har indenfor arbejdsmiljø, siger Rikke Dencher Aagaard, der er director for Health, Safety & Environment.

## Opskæringsanlæg som skoleeksempler

Morten Pedersen, der er senior director for EHS & Sustainability, er enig med Rikke Dencher Aagaard i, at Danish Crown tidligere ikke har været gode nok til at udnytte teknologien, hvor han peger på friarmsrobotterne som noget, man kunne have introduceret tidligere. Han mener dog også, at der findes mange gode eksempler på, hvordan teknologien har forbedret arbejdsmiljøet.

- Man kan fremhæve hele opskærings-anlægget i Ringsted, som var test opskærings-anlæg, da man byggede slagteriet i Horsens. Det er et anlæg, som med hjælp af teknologi har givet massive forbedringer på arbejdsmiljøfronten. De er eksempler på, hvordan teknologien skal fritage medarbejderne for de mest belastende processer, mens der stadig er plads til dem og håndværket, siger Morten Pedersen.

Morten Pedersen understreger dog, at selvom Danish Crown kunne have været bedre til at udnytte teknologien tidligere, så har den stadig haft en enorm indflydelse på arbejdsmiljøet i de knap 33 år, han har været



i branchen – eksempelvis overgangen fra liggende slagtning af kreaturer til nu hængende slagtning, hvorved belastende og akavede arbejdsfunktioner er blevet fjernet.

## Turbo på udviklingen

Rikke Dencher Aagaard fortæller, at man som udgangspunkt har fokus på de såkaldte røde arbejdspladser, hvor den fysiske belastning er allerhøjest. Her har man den seneste tid sat turbo på udviklingen af løsninger, der skal give et bedre arbejdsmiljø, og her spiller teknologien en stor rolle.

Fra de sidste par år kan man nævne tiltag som løftehandsken, mere støjsvag slicekniv og en automatisering af palleteringen i Sæby. Alle sammen eksempler på, hvordan arbejdsmiljøet skal forbedres.

- Hvis Danish Crown i fremtiden også skal være en attraktiv arbejdsplads, som kan levere fødevarer i verdensklasse, så bliver vi nødt til konstant at stræbe efter at skabe et bedre arbejdsmiljø for vores kollegaer på fabrikkerne og slagterierne. I den ambition er der ikke tvivl om, at teknologi kommer til at spille en afgørende rolle for også at kunne skabe gode jobs i fremtiden, siger Rikke Dencher Aagaard. ●

*Allerede i 2019 begyndte de at teste løftehandsken i Herning. Her hjælper en maskine med at lave løftene.*



# Kød genkendes via kamera

*Sporingen af hver enkelt gris fra ankomst til stæg kan i fremtiden kræve mange færre tekniske komponenter.*

Tekst: Daniel Winther Pedersen | Foto: Red Star Photography

Det er selvfølgelig meget vigtigt for en virksomhed som Danish Crown, at vi er i stand til at spore vores grise og kreaturer gennem hele slagte-processen på slagterierne. Det bruger vi i dag forskellige teknologier til. Det er blandt andet mange kameraer, læsere, sensorer osv., som gennem hele processen, fra at f.eks. grisen bliver skåret op, til den ender som koteletter, kan følge den enkelte gris.

Men hvad nu, hvis et kamera ved at tage et billede af grisens kødstruktur, når grisen bliver skåret op, kan genkende kødstrukturen, når den skal skæres ud i stège, koteletter osv.?

Det er en af de teknologier, som Innovation & Automation, der er en underafdeling

i Danish Crown Pork Engineering, arbejder på lige nu.

- Det er faktisk så enkelt, at vi kan lære et system at genkende hvert enkelt kødstykkets kødstruktur, så vi ved at tage et billede af Kødstykket/grisen, når den er blevet skåret op, kan registrere den pågældende gris i systemet. Når den så er skåret ud i delstykker, kan kameraet ved at se på kødstrukturen genkende, at det er fra den samme gris, siger Bo R. Hansen, director i Innovation & Automation-afdelingen.

## Test med 100 delstykker

Hvis kameragenkendelses-teknologien en dag bliver en realitet på Danish Crowns slagterier, vil det ifølge Bo R. Hansen gøre processen markant simple, og det vil

fjerne mange tekniske komponenter, man bruger på slagterierne i dag til at spore grisene.

Det vil betyde, at chancen for, at en af de mange komponenter går i stykker, mindskes markant, fordi der bliver mange færre komponenter til at spore. Og faktisk er systemet allerede blevet testet, og resultatet var rigtig godt.

“

**Det er faktisk så enkelt, at vi kan lære et system at genkende hver enkelt gris' kødstruktur.**

”

Bo R. Hansen

- Der blev taget billeder med kameraet af 100 forskellige delstykker. Derefter blev de hængt op og på køl til dagen efter, hvor samtlige delstykker kunne spores i en ny rækkefølge. Systemet genkendte alle 100 delstykker ud fra kødstrukturen. Det minder lidt om, hvordan man i dag kan låse sin mobiltelefon op med ansigtsgenkendelse eller fingeraftryk, siger Bo R. Hansen. ●



# 3D-måling af kamme skal hjælpe med at lægge det perfekte snit

*Et teknologisk hjælpeværktøj skal i fremtiden hjælpe operatøren ved trimning af kamme efter afsværing, hvor det i dag er svært at vurdere, hvor dybt fedtlaget er. Værktøjet vil ikke kun hjælpe medarbejderne, men også give en højere kundetilfredshed og et mindre spild.*

Tekst: Martin Christensen

**E**n af de mere udfordrende ting ved at arbejde på et slagteri er, at der sjældent er to dyr, som er identiske. Det er også en udfordring ved trimningen af kammene efter afsværing på griseslagterierne, hvor det er svært for operatøren at vurdere, hvor tykt fedtlaget er, og hvor dybt snittet derfor skal lægges. Den udfordring kan man snart løse med et nyt teknisk tiltag, som er i fuld gang med at blive udviklet.

- Tanken med projektet er, at vi med en 3D teknologi kan se på fedtlaget, hvor dybt det er. Den feedback vil så komme til operatøren på eksempelvis en skærm, hvor operatøren kan se kammen inddelt i farver, så man ud fra det kan se, hvordan trimningen kan optimeres, ved at trimme mere eller mindre i bestemte områder. Ud fra det vil operatøren så kunne lave et langt mere præcist snit, siger Jesper Sørensen, der er fabrikschef i Sæby.

## Idé fra studieopgave

I skrivende stund er man stadig ved at teste og afsøge de forskellige muligheder for at få de nødvendige data om kammene og finde den mest effektive måde at give den løbende feedback til operatøren på. Men selve idéen startede et lidt andet sted end slagteriet.

- Det startede faktisk med, at jeg skulle skrive en studieopgave for nogle år tilbage om emnet, hvor jeg så fik denne idé som løsning på problemet i opgaven. Jeg kom dog aldrig videre med idéen, men da den nye afdeling i teknisk afdeling startede op, fremlagde jeg idéen for Bo R. Hansen og afdelingen Innovation & Automation i Pork, og siden da har vi kørt på for at finde frem til en løsning, siger Jesper Sørensen.

Jesper Sørensen fortæller videre, at udover at hjælpe operatørerne, så vil man også mindske spildet og ikke mindst øge tilfredsheden hos kunderne, fordi man i højere grad kan imødekomme deres ønsker.

## Snitter i blinde

Udover at øge kundetilfredsheden, kvaliteten og mindske spildet, så vil teknologien også gøre det nemmere for nye eller knap så erfarne medarbejdere

at kunne arbejde på pladsen. Med den løbende feedback på, hvordan snittene skal lægges med rundkniven, vil sværhedsgraden nemlig mindskes markant.

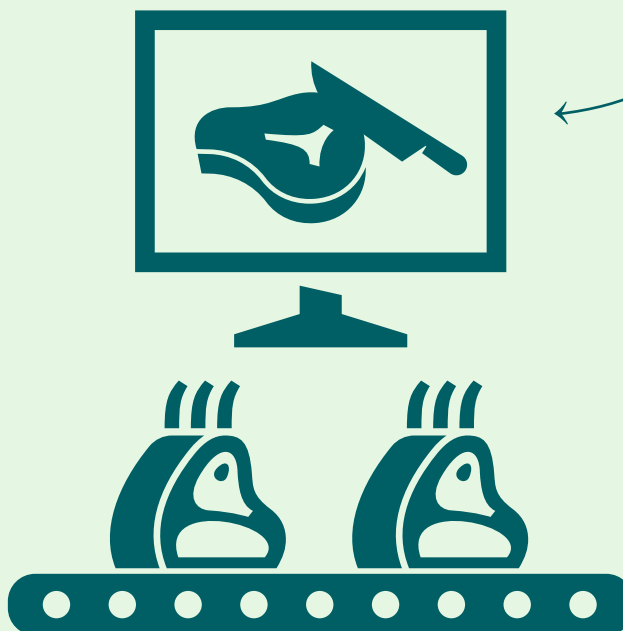
Jesper Sørensen understreger dog, at det ikke er operatørernes faglighed og erfaring, der begrænser og er grunden til det fremtidige tiltag. Tværtimod.

- Det er faktisk imponerende til tider, hvor præcist operatørerne kan lægge snittet, da de mere eller mindre lægger snittet i blinde, fordi menneskets øje jo ikke kan se gennem fedtet og vurdere, hvor tykt fedtlaget er. Deres høje faglighed og ikke mindst erfaring rækker rigtig langt, men hvis vi kan få denne teknologi til at lykkes, så vil det være ligesom at få et røntgensyn af kammene, inden man trimmer, og det er klart, det vil kunne give bedre resultater, end hvis operatørerne kun har egne øjne og erfaringer at arbejde ud fra, siger Jesper Sørensen.

Jesper Sørensen slutter af med at sige, at man satser på at have det første anlæg i drift med teknologien inden udgangen af 2021. ●

**Teknologiens udvikling**

*Den løbende feedback skal give operatøren langt bedre forudsætninger for at lægge et præcist snit.*



# Slagteriets akademiske overbygning

*Danish Meat Research Institute (DMRI) kan betegnes som slagteriernes udviklingsafdeling. Her udvikles den nye teknologi, som skal gøre slagteriarbejdernes hverdag nemmere.*

**P**å Teknologisk Institut findes en afdeling, hvor 120 medarbejdere hver dag sidder og laver forskning og udvikling, der skal sikre, at de danske slagterier bliver ved med at være i verdensliten, når det kommer til arbejds-metoder, teknologi og kvalitet. Afdelingen hedder DMRI, og her udvikles løsninger, som skal gøre arbejdet på slagterierne nemmere og bedre.

Et af hovedområderne er robot-teknologi, og de seneste skud på den stamme handler især om at fjerne tungt arbejde fra medarbejderne, fortæller Niels-Henrik Grothe, der er centerchef for automatisering.

- Sidste år introducerede vi Meatmoveren, som er en robot, der kan flytte kød og tilpasses det område, den står i. Der står den første model i drift allerede i Ringsted. Derudover har vi arbejdet meget med automatisering af ophængning og nedtagning fra "juletræer", og der har vi i sam-

arbejde med Kjærgård og Danish Crown maskiner klar til de forskellige produkttyper, og de er på vej ud i løbet af i år.

## En robot-hjælper

En ting er maskiner, som kan fjerne tunge løft nogle steder på slagteriet, men fremtiden bringer ifølge Niels-Henrik Grothe helt nye perspektiver for, hvad robotter kan hjælpe med. Kunstig intelligens skal nemlig være med til at udvikle robotter, som kan oplæres i opgaver overalt på slagteriet.

- Vi har et projekt, der hedder "Den Lille Hjælper", som er en robot, der kan flyttes rundt på slagteriet og oplæres i simple funktioner. Det er en robot, som kan stå på lageret, og når der bliver brug for den, kan den køres ud, og så kan medarbejderen vise den kunstige intelligens, hvad den skal lave. Når den så er "oplært", kan medarbejderen fortsætte sit arbejde, mens robotten arbejder videre selv, siger Niels-Henrik Grothe.

Projektet er stadig i en prototype-fase, som skal langtidstestes, men den kunstige intelligens er allerede langt.

- I december beviste vi, at teknologien kan løse opgaven. Robotternes store svaghed har altid været, at grisene varierer i størrelse, men nu begynder vi at få maskiner, som kan forstå den biologiske variation, og som kan variere fra delstykke til delstykke, siger Niels-Henrik Grothe.

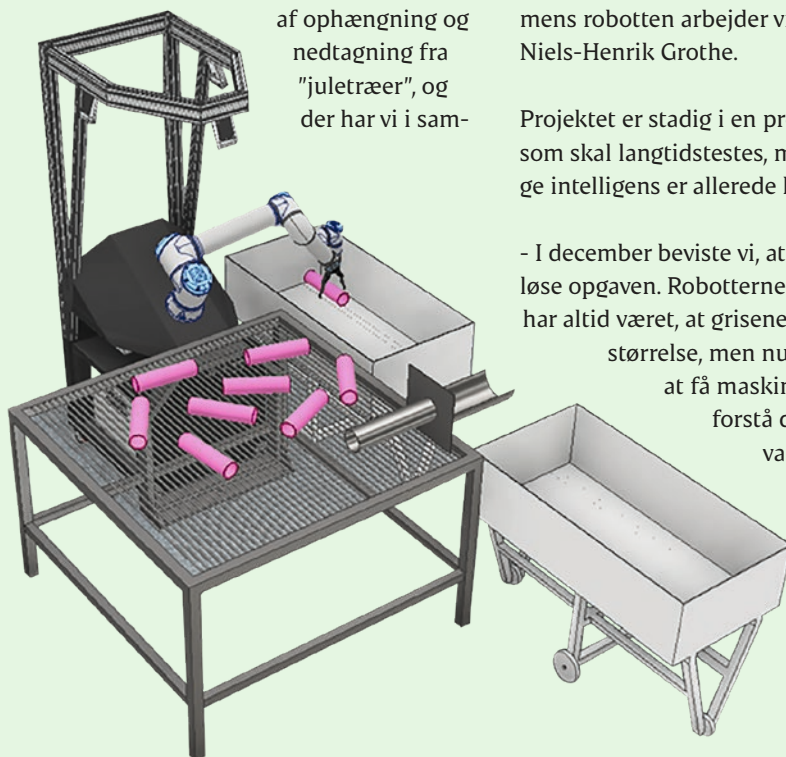
## Slut med linjen?

Det seneste udviklingsprojekt gentænker hele slagteriets arbejdsproces. I stedet for at arbejde på en klassisk linje, opdeles slagteriet i celler, som arbejder uafhængigt af hinanden. Det betyder, at nedbrud og udsving i kvalitet ikke påvirker hele slagteriet, men kun en enkelt celle, hvor den resterende del så kan arbejde upåvirket videre.

- En linje er rigtig god til højt tempo og ensartethed, men den er ikke særlig fleksibel, og nedbrud er rigtigt skidt. Derfor kan det give mening at opdele slagteriet i celler, som arbejder på grisen hver især, så alle indgår i samme produktionsanlæg, men arbejder forskelligt og uafhængigt. Tankegangen kommer oprindeligt fra LEAN, men en implementering vil ligge ude i fremtiden, for vi skal reelt vende hele slagteriet på hovedet, fortæller Niels-Henrik Grothe. ●

## Fakta om DMRI

Danish Meat Research Institute er en afdeling under Dansk Teknologisk Institut. Afdelingen beskæftiger 120 medarbejdere og blev oprettet i 50'erne for at sikre, at dansk slagteribranche var på forkant med den teknologiske udvikling. DMRI arbejder for hele branchen i Danmark og projekterne finansieres gennem Svineafgiftsfonden, som opkræver en afgift for hver eneste slagtede og eksporterede gris i Danmark.





# Robotter med kunstig intelligens og skiftende værktøjer

*I slagteribranchen har man arbejdet på linjer i rigtig mange år, men det store kvantespring i branchen ude i fremtiden kan blive, at robotter kan arbejde i celler, som man f.eks. kender det fra bilproduktion.*



Teknologiens udvikling

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen

**Foto:** Red Star Photography

**S**lagteribranchen er afhængig af, at der sker teknologiske fremskridt, så man kan aflaste sine medarbejdere fra gentagende og tunge bevægelser, så medarbejderne kan holdes sunde og raske gennem et helt arbejdsliv.

Derudover er den store internationale konkurrence på fødevarermarkedet også med til konstant at øge presset for optimering. I Danish Crown-koncernen kigges der hele tiden på nye muligheder for teknologi, som kan indføres i produktionen, så arbejdsmiljøet for medarbejderne forbedres og produktionen optimeres.

Men hvis vi kigger længere ud i fremtiden, hvad venter der så?

- Det er svært at spå om, hvad der sker med teknologien i slagteribranchen om 10-20 år. Jeg synes, at udviklingen er begyndt at gå hurtigere og hurtigere nu, og vi har rigtig mange projekter og tanker i spil til fremtiden. En af de store ting

der kan blive en realitet, er øget hjælp fra robotter, som med kunstig intelligens og med evne til at skifte værktøjer kan hjælpe med at overtage svære og tunge opgaver, siger Bo R. Hansen, der er director i underafdelingen Innovation & Automation i Danish Crown Pork Engineering.

## Cellebaseret produktion

I dag fungerer produktionen i slagteribranchen i høj grad via linjer og medarbejdere langs linjerne, som udfører forskellige opgaver. Bo R. Hansen fortæller, at der på DMRI, som er en underafdeling på Teknisk Institut, kigges på at indføre robotter som celler ind i produktionen.

Robotterne vil være, som man kender det fra f.eks. bilproduktionen. Hvor de står som celler i produktionen. Det går ikke lige så hurtigt, som slagterimedarbejdere på linjen, men en robot placeret et sted på linjen vil kunne klare flere opgaverne med uhyre stor præcision, så kødet efterfølgende bliver nemmere og

*I fremtiden får teknologien en større rolle, så Danish Crown kan forblive en god arbejdsplads.*

hurtigere at arbejde med for slagteri-medarbejderne.

- Alt dette er på et meget tidligt stadie, og det er slet ikke sikkert, at vi kommer til at se det i vores produktion. Men tanken er, at den slags robotter kan udføre flere funktioner, fordi den selv kan finde ud af at skifte værktøj f.eks. Den vil kunne lægge snit meget præcist, og den vil selvfølgelig kunne køre stort set døgnet rundt. Det ville give mange muligheder for at optimere produktionen og arbejdet for slagterimedarbejderne, siger Bo R. Hansen.

Bo R. Hansen fortæller, at selvom der kigges ind i celleproduktion med robotter, så vil det formentlig kræve større ombygninger, og derfor er det stadig en meget tidlig fase. ●

# Ny strategi skal løfte biprodukt til luksusvare

*Omdrejningspunktet i Danish Crown-selskabet Scan-Hides nye strategi er at udnytte sporbarhed og bæredygtighed til at løfte værdien af huder fra kreaturer gennem et tæt samarbejde med kendte luksusbrands. Det første samarbejde med et dansk designerbrand er allerede i fuld gang.*

*Du kan allerede nu købe danske designersko hos Roccamore, hvor SPOOR har leveret huderne til produktet.*







# Scan-Hide

*Scan-Hide har fået nyt logo, og øger fokus på sporbarhed.*

*Med SPOOR får de kendte luksusbrands huder, hvor sporbarheden og bæredygtigheden er i top.*

I 2019 fik de store brande i Amazonas flere af de store luksusbrands indenfor sko, tasker, møbler og biler til at sætte fokus på, hvor det læder, de bruger, kommer fra. Flere store brands tog konsekvensen og fravalgte skind fra Sydamerika.

Det har dog været en udfordring, at der ikke var 100 procent dokumenterbar sporbarhed på læderet, men det kan Danish Crown-selskabet Scan-Hide nu levere som den første storskala-leverandør i verden. Derfor er der etableret et nyt forretningsområde. Under brandet SPOOR sælges der udelukkende læder, der kan spores helt tilbage til landmanden.

- Vi har valgt navnet SPOOR, som både refererer til de spor, som dyrene sætter og selvfølgelig til sporbarheden. Vores målsætning er at bygge en position som den absolut foretrukne leverandør for de største luksusbrands globalt. Det gælder uanset, om vi taler læder til sko, tasker, møbler eller biler. Det er realistisk, fordi vi arbejder målrettet med bæredygtighed, og som de første i verden kan tilbyde fuld sporbarhed hele vejen fra landmand til læder, siger Scan-Hides CEO, Michael Søndergaard.

## Skaber en stærk fortælling

Scan-Hide har i mange år stået stærkt som underleverandør af rå-læder fra kreaturer til store luksusbrands indenfor mode, møbler og biler. Huderne, som kreaturerne skind kaldes i fagsproget, er blevet solgt fra fabrikken i Vester Skerninge på Fyn til garverier rundt omkring i Europa, som har stået for at færdigbehandle, farve og sælge dem til alt fra skoproducenter til bilfabrikker.

- Når forbrugerne betaler tusindvis af kroner for en designertaske, en stol tegnet af en verdenskendt arkitekt eller et læderindtræk i deres nye bil, så er der flere og flere der stiller krav til de produkter, de køber. De vil ikke bare eje tasken, stolen eller bilen. De vil også kunne fortælle en god historie om produktet. Nu har vi en stærk fortælling, som de brands, vi arbejder sammen med, kan sælge som en del af deres produkter, forklarer Michael Søndergaard.



**Vi ville i direkte dialog med brands med en stærk vision for bæredygtighed.**



*Birgitte H. Langer*

## Huder til danske designersko

Allerede nu er SPOOR og dets huder at finde hos det danske firma Roccamore, der producerer designersko. Grundstenene i det samarbejde blev allerede lagt tilbage i sommeren 2020.

- Da vi kontaktede dem, sad de faktisk og arbejdede med transparens i deres materialevalg, hvor den allervigtigste faktor er læder, så det var perfekt timing, at vi kunne komme med et produkt, som ingen andre kan tilbyde, siger Birgitte H. Langer, der er director, business development i Scan-Hide.

Det var ikke tilfældigt, at det lige netop var Roccamore, som Scan-Hide valgte at

tage kontakt til. Roccamore har en stærk filosofi for bæredygtighed, og derfor var de interessante at præsentere for SPOOR.

- Vi ville i direkte dialog med brands med en stærk vision for bæredygtighed uden om de mellemlid, som normalt er i vores branche. Roccamore var et af de oplagte brands, og de forstod, hvad vi kunne bringe til bordet. Samtidig er de en forholdsvis lille organisation, som hurtigt kan omstille sig, og derfor var der kort vej fra dialog til lanceringen af den første kollektion, hvor SPOOR indgår, siger Birgitte H. Langer.

Sko fra Roccamore sælges for mellem 1.500 og 3.000 kroner, og det er derfor forbrugere, som er villige til at betale for det ekstra, som SPOOR kan tilføre.

## Et godt samarbejde

Birgitte H. Langer lægger vægt på, at Scan-Hide ikke blot er leverandør af læder og sporbarhed til Roccamore, men at der har været et godt samarbejde, som begge parter håber på bliver et langsigtet samarbejde. Derfor er det ikke kun læderet, der er blevet en del af samarbejdet.

- Vi har udviklet en speciel tote bag, som skoene kommer i. Den er syet af aflagte slagteribukser fra Danish Crowns slagterier. Her er det et samarbejde med Vraa Dampvaskeri, der ejer tekstilet, og virksomheden S.E.P. NORD, som hjælper udsatte ind på arbejdsmarkedet. Derudover laver Roccamore en donation for hvert par sko til et biodiversitetsprojekt, som er ledet af Michael Kjerkegaard, der er andelsejer ved Friland, så vi skaber faktisk en fuld cirkel fra ko til sko, siger Birgitte H. Langer. ●



# Pakkeri i Holsted har over 1500 arbejdsdage uden en ulykke

*I januar rundede pakkeriet i Holsted et skarpt hjørne på arbejdssikkerhedsfronten. Der var der nemlig gået over 1500 dage siden den sidste arbejdsulykke med fravær, hvilket er det bedste på slagterierne i Danmark. Ifølge mester, så er det i høj grad medarbejdernes fortjeneste.*

**Tekst:** Martin Christensen

**Foto:** Klaus Thusgaard

**A**rbejdsulykker har i mange år været et fokusområde i Danish Crown, og det bliver bedre, for hvert år, der går.

I pakkeriet på slagteriet i Holsted er arbejdssikkerheden også blevet meget bedre, end den var for år tilbage. Så god, at afdelingen i januar rundede 1500 arbejdsdage uden en arbejdsulykke med fravær.

- Det er lidt vildt at tænke på, at der er gået over fire år siden den sidste alvorlige arbejdsulykke i vores afdeling, fordi vi jo

*Selvom hjælpeværktøjer og teknologi er en stor del af forklaringen, så er bedriften primært medarbejdernes fortjeneste.*

ikke skal gå mange år tilbage før vi var et sted, hvor arbejdsulykkerne kom for hyppigt. Derfor er vi da også stolte og ikke mindst glade for, at det er blevet så sikkert at arbejde i pakkeriet, siger Klaus Thusgaard, der er mester i pakkeri-afdelingen i Holsted.

## Kolleger passer på hinanden

Pakkeriet i Holsted og dets 45 medarbejdere kan da også være stolte af de over 1500 arbejdsdage uden en ulykke med fravær. De er nemlig den eneste afdeling på et slagteri i Pork og Beef, der lige nu har gået så lang tid uden sådan et tilfælde. På fabrikker i Foods og DAT Schaub har de dog flere afdelinger, der overgår 1500 dage, men arbejdssikkerheden på de

fabrikker kan ikke sammenlignes med slagterierne.

Selvom man har undgået deciderede ulykker, så fortæller Klaus Thusgaard også, at man ikke helt har kunnet undgå de små tilfælde uden fravær.

- Det skal ikke lyde som en undskyldning, men som mange andre afdelinger på et slagteri, så er tempoet rigtig højt, og der skal kun et splitsekunds uopmærksomhed eller en lille fejl til at skabe en ulykke. Så de små tilfælde er der stadig nogle af, som vi naturligvis noterer, men de er efterhånden også en sjældenhed - heldigvis, siger Klaus Thusgaard.

Selvom der har været en rivende udvikling indenfor sikkerhedsudstyr, bedre arbejds-gange og metoder, så er kollegaerne den afgørende faktor, hvis man spørger Klaus Thusgaard.

- Det er klart, at der er sket en teknisk udvikling, og at der er kommet meget mere viden på området. Især værktøjet "tilløb til ulykke" har hjulpet os gevaldigt med at forebygge ulykker. Men al den teori og teknik skal jo udføres i det daglige arbejde, og det er kun medarbejderne, der kan det, og det må man bare sige, at de har gjort her i pakkeriet. Selvom der er fart på, så er de opmærksomme på sig selv og ikke mindst på hinanden. Det er i høj grad medarbejdernes fortjeneste, at pakkeriet er blevet en så sikker arbejdsplads, slutter Klaus Thusgaard. ●



# Ny LCA dækker hele rejsen fra dyrets opvækst til produktet i køledisken

*Fra maj 2021 kan Danish Crown bruge en bredere form for livscyklusvurderinger (LCA), som fremlægger det enkelte produkts fulde rejse og dets klimaaftryk, helt ude fra landmanden og ned i forbrugernes indkøbskurv.*



I forbindelse med, at klimavejen nu bliver udbredt til de resterende forretningsenheder inden 2023, så har man også udbygget analysen af livscyklusvurderingerne (LCA), der beregner det enkelte dyrs klimaaftryk gennem dyrets levetid.

I Danish Crown har man i mange år brugt LCA til at beregne klimapåvirkningen af leverandørernes grise- kalve- og oksekød. Indtil nu har man dog kun kunnet lave beregningen på dyrets liv på gården og de danske slagterier, men det er snart fortid.

- Fra maj 2021 kan vi lave livscyklusvurderingerne så detaljeret, at vi kan beregne dyrets klimapåvirkning ude fra den en-

kelte leverandørs bedrift og helt indtil, at det for eksempel er blevet til bacon ude i butikken. Med vores forstærkede LCA kan vi altså måle på hele værdikæden, hvilket selvfølgelig tager beregningerne til et helt nyt niveau, siger Morten Pedersen, senior director for EHS & Sustainability i Danish Crown.

## International bannerfører

Den nye livscyklusvurdering fra maj 2021 betyder også, at det ikke længere kun vil være fra danske leverandører, man kan lave beregningerne. I takt med at leverandører i Sverige, Tyskland og Polen kommer med på klimavejen, vil der også blive lavet livscyklusvurderinger på kød fra disse leverandører.

- Det kommer forhåbentlig til at have en sneboldeffekt på den måde, at jo flere vi får med i klimavejen på tværs af koncernen og derfor kan lave LCA-beregninger på, des højere kan vi hæve fanen og vise, at vi i Danish Crown kan tilbyde kunderne og forbrugerne en unik mulighed for at se, hvor meget deres produkter påvirker klimaet. Det giver os en stor konkurrencefordel ude i det internationale marked, fordi vi er de eneste, der kan tilbyde dette, og vi har allerede strategiske kunder, som efterspørger det, siger Gustaf Bock, director for Sustainable Farming i Danish Crown.

## Løbende i udvikling

Gustaf Bock fortæller videre, at fokus til at starte med vil være på at få lavet LCA-beregningerne for de strategisk vigtigste produkter i Danish Crown, så man kan få mest muligt momentum ud af konkurrencefordelen fra start af. Herefter vil det blive bredt ud til andre produkter.

“

**De nye livscyklusvurderinger er et resultat af, at vi årevis har arbejdet med LCA-beregninger.**

”

Gustaf Bock

Og selvom det måske kan lyde som om, at den forstærkede livscyklusvurdering er et resultat af et teknisk gennembrud, så er det tværtimod resultatet af mange års indsamlede resultater og erfaringer fra arbejdet, der er blevet lavet i Danish Crown Pork og Beef.

- Teknologien og videnskaben er den samme som den nuværende måde at lave beregningerne på. De nye livscyklusvurderinger er et resultat af, at vi årevis har arbejdet med LCA-beregninger og derved har samlet en masse data og erfaringer, som vi heldigvis er blevet klogere af. Så det er primært på grund af det årelange og intensive arbejde med LCA, at vi nu kun tage det til det næste niveau, siger Gustaf Bock. ●



# Pizza-toppings slog salgsrekorder i november og december

*Brexit-nervøsiteten og nye kunder gav rekordgode salgsmåneder i november og december, og i Danish Crown Toppings forventer man da også, at væksten fortsætter ind i 2021 på trods af coronapandemien.*

**P**å trods af pandemien, som ikke vil slippe sit tag i verden, og restriktioner, som ikke vil tage nogen ende, så spiser forbrugerne rundt i verden stadig en masse pizza. Og det kan de mærke hos Danish Crown Toppings.

- Vi slog faktisk salgsrekord på vores topping-sortiment i først november og dernæst december, hvilket vi selvfølgelig er utrolig glade for, særligt når verden ser ud, som den gør omkring os. Årsagerne skal findes i vores evne til at finde nye kunder og få deres ordrer til at vokse, og så har mange af de britiske kunder lagt ekstra store ordrer i november og december, fordi man begyndte at blive nervøs for den dengang manglende brexitaftale, siger Lene Grosen, commercial director i Danish Crown Toppings.

## Frysepizzaer hiter stadig

Lene Grosen fortæller videre, at selvom QSR-sektoren (quick service restaurants) og særligt Dominos lagde store ordrer i slutningen af året, så er de største kunder stadig industrisektoren.

- Selvom der heldigvis kommer flere kunder til, så er vores industrikunder, der producerer frysepizzaer, vores største kunder, og det er naturligvis også dem, som performer bedst under en pandemi. Men når det er sagt, så er salget til foodservice og QSR stadig rigtig godt, fordi vi sælger et produkt, som i den grad er takeaway-venligt. Men vi kan også se, at der er stor forskel på salget til de forskellige lande, alt efter hvordan restriktionerne er skruet sammen, siger Lene Grosen.

Rekordmånederne i november og december betød også et hårdt pres på produktionen, hvor medarbejderne blandt andet havde haft overarbejde hver eneste lørdag i hele december.

- Man kan sige, at overarbejdet er kommet på et belejligt tidspunkt, fordi der ikke har været alverdens julefrokoster og lignende julearrangementer, men derfor er vi alligevel superglade og taknemmelige for, at medarbejderne har taget godt imod overarbejdet og virkelig knoklet det bedste, de kunne. Det er jo helt afgørende, for uden dem vil vi ikke kunne leve op til den store efterspørgsel, siger Lene Grosen.

## Et krisevenligt produkt

Når Lene Grosen skal se på det store billede, så mener hun faktisk ikke, at Danish Crown Toppings' samlede salg er syndeligt påvirket af pandemien. Hvad der er tabt på foodservice og QSR er der i stedet blevet vundet på den voksende

efterspørgsel fra industrikunderne og tilgangen af nye kunder.

Og når hun skal kigge ind i foråret og sommeren, så er hun heller ikke bekymret for, at det store billede bliver ødelagt. - Det lidt interessante er, at vi tilbage i finanskrisen også præsterede ganske nydeligt i hele perioden, og jeg tror, det er fordi, at vores produkt er meget krisevenligt. En god pizza med pepperoni koster for eksempel ikke over 3 pund i England, og frysepizzaerne vil altid være et billigt alternativ til aftensmaden rundt i hele Europa. Så når en krise som finanskrisen eller coronakrisen rammer, så sker der selvfølgelig nogle skift i forbrugermønstrene, men vores samlede salg bliver ikke påvirket det store. Derfor er ambitionen også at fortsætte med at vækste i 2021 - corona eller ej, slutter Lene Grosen. ●

*Pizzaer har vist sig at være et meget krisevenligt produkt.*



# I Blans har de taget godt imod Optima

*Det er godt et år siden, at projekt Optima begyndte i Danish Crown Pork. Optima ændrer måden, der arbejdes på ude på slagterierne. Det giver blandt andet mere struktur, øget dataindsamling og ledelse tættere på produktionen.*

Tekst: Daniel Winther Pedersen

**D**er kan være en tilvænningsperiode, når man får ændret måden og rammerne for sit arbejde. Men i på Danish Crown Porks slagteri i Blans har de taget implementeringen af Optima helt fantastisk.

Det fortæller Mark Wolff, der er projektleder for Optima i Danish Crown Pork.

Optima er en anden måde at arbejde på i produktionen. Det betyder blandt andet daglige tavlemøder for hver eneste linje, hvor de seneste tal og udfordringer vendes. Samtidig arbejdes et princip, der hedder "leader standard work". Det går ud på, at f.eks. mestrene skal bruge mere tid ude på gulvet og lede der, hvor produktionen sker.

- Optima ændrer måden at tænke og arbejde på ret markant, men det er imponerende, hvordan alle medarbejderne i Blans har taget imod os og Optima. Ledelsen på fabrikken er gået forrest fra start, og det smitter selvfølgelig også af på de øvrige. Tavlemøderne går godt, mestrene er ude på gulvet for at lede medarbejderne, og alle dele af Optima-måden at arbejde på er bare blevet taget godt imod, siger Mark Wolff.

## Ses i tallene og i samarbejdet

Det ses også i flere nøgletal på slagteriet i Blans, at de har taget så godt imod Optima, fortæller Mark Wolff. Han understreger, at det selvfølgelig kan skyldes flere faktorer, men han fremhæver, at akkordtallene blandt andet er flotte og dækningsbidraget på produktionen ligger højt.

Mark Wolff fremhæver også, at der er blevet taget godt imod det øgede fokus

på at bruge data til at løse de problemer, der kan opstå på slagteriet. Det samme gælder tavlemødernes krævede handling på et problem, og så er samarbejdet afdelingerne imellem rigtig godt.

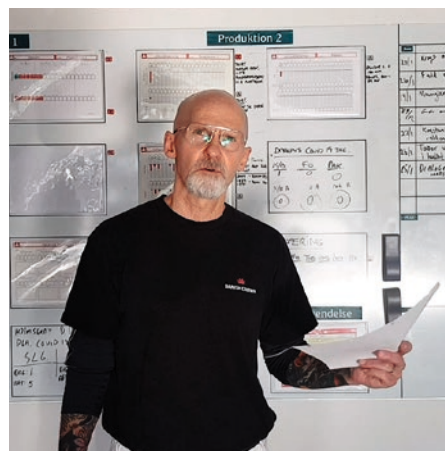
- Hvis der har været et problem, det kan være et nedbrud, bliver det taget op på dagens tavlemøde. Tavlemødet slutter ikke, før der er en plan, en "action", for at løse problemet. Det placerer altid et ansvar for at komme videre, og det betyder f.eks., at hvis der har været nedbrud, så sætter produktion og vedligehold sig sammen. De kigger på det data, der er tilgængeligt, og så beslutter de en action. Det er et eksempel på en udfordring, som før godt kunne lande enten hos produktionen eller hos vedligehold, men samarbejdet giver bedre resultater, siger Mark Wolff.

## Medarbejderne glæder sig over struktur

Det er dog ikke kun Mark Wolff, der glæder sig over resultaterne af implementeringen af Optima.

I Horsens, hvor Optima har været i et år nu, peger Peder Vejen Madsen, der er driftsleder i Horsens, på, at det især er den øgede struktur, som har været god.

- Siden vi begyndte at arbejde med Optima, er vi blevet meget mere strukturerede. Der er nogle gode værktøjer, som giver struktur. Hand-over-loggen, hvor vi melder ind med alle de stop, der måtte være i løbet af en dag, har været god. Så kigger tekniskafdeling sammen med TPM-folk på alle stop. Det har gjort måden at håndtere det på meget mere systematisk, end det var tidligere. Samtidig er vores short



interval meetings også en gevinst. Her samler vi linjerne og fortæller dem den score, den enkelte linje har ud fra de ting, vi kan måle på i dag. Det kan de godt lide at høre, fordi vores medarbejdere gerne vil høre, hvordan de klarer sig, siger Peder Vejen Madsen.

Jan Nielsen, der arbejder i udbeningen i Blans, er også meget tilfreds med implementeringen af Optima.

- Efter Optima er kommet til Blans, har vi fundet ud af, at vi ofte har drevet ting på vores mavefølelse. Det er der lavet om på nu, hvor vi indsamler langt mere data og tager beslutninger ud fra det. Det har haft enorm stor betydning. For mit eget vedkommende i udbeningsafdelingen er der sket en masse på udbyttet. Vi finder fokuspunkter, hvor vi ud fra data kan se, at vi kan hente noget. Så bliver vi ved med at have fokus på det. Samtidig er folk rigtig glade for, at de hele tiden får status på, hvordan det går. De vil jo bare gerne vide, hvordan det går i forretningen, og det har vi nok været for dårlige til tidligere, siger Jan Nielsen. ●



# Oldenburg skal levere kød til 10 millioner tyske måltidskasser

*Oldenburg Convenience har hentet en ny ordre hos verdens største producent af måltidskasser, HelloFresh. Denne gang er ordren så stor, at der er tale om kød til 10 millioner måltidskasser i Tyskland.*

**Tekst:** Martin Christensen

**Foto:** HelloFresh

**D**e sidste seks måneder har den tyske salgsafdeling i Oldenburg arbejdet intensivt med at styrke samarbejdet med HelloFresh, der er verdens største leverandør af måltidskasser. Det har allerede resulteret i succes historier, og nu er det kulmineret med denne store ordre.

- Vi startede med at levere til HelloFresh i august 2020, efter kontakten var blevet skabt tilbage i oktober 2019 på Anugamessen i Köln. Vores produktion i Oldenburg har været udfordret, da vi ikke har havde det perfekte setup til efterspørgslen. Men kreativitet og ikke mindst vilje har gjort, at vi nu er tilpasset til den specielle produktion. HelloFresh har været yderst tilfredse med vores produkter, og det har været en afgørende faktor for, at vi nu har landet en ny ordre på hele 10 millioner leverancer af grisekødsprodukter til tyske måltidskasser, siger Jakob Sögaard, senior director for pork export Germany.

## HelloFresh boomer

Efterspørgslen på måltidskasser og brugen af internethandel er steget kraftigt under coronapandemien, og det har givet HelloFresh vanskeligheder med at kunne følge med. Derfor er de meget glade for Danish Crowns stabile leverancer gennem hele pandemien, hvor der har været 100 pct. leveringssikkerhed.

Leveringen af den store millionordre begynder om få uger og vil løbende stige hen over foråret, og derfor arbejdes der lige nu på at få justeret produktionen til at kunne løse opgaven.

Jakob Sögaard fortæller, at HelloFresh forventer, at den kraftige stigning i efterspørgslen naturligvis vil falde lidt, når vi engang er kommet ud på den anden



side af pandemien, men forventningen er til gengæld, at kurven kun vil flade ud. Måltidskasser er kommet for at blive, for det er et kæmpe hit blandt et stigende antal forbrugere.

- Forbrugerne, som bestiller måltidskasser, er ofte mennesker, der også har en holdning til bæredygtighed og dyrevelfærd. Derfor vil vi i Danish Crown tilbyde ITW grisekød fra tyske grise, der har mere plads i staldene for at imødekomme ønsket om mere dyrevelfærd. Vi er naturligvis meget begejstrede for, at en kunde som HelloFresh anerkender vores bæredygtighedsstrategi, siger Jakob Sögaard.

## Et nyt ben

Udover det spændende samarbejde med HelloFresh, så er man i Oldenburg Convenience også ved at gøre klar til at levere OUA-kød fra danske landmænd til de italienske forbrugere.

*Efterspørgslen på måltidskasser er steget markant under pandemien.*

Produktionen i Oldenburg var tidligere primært indrettet til at kunne levere fersk kød til den tyske detailhandel, men Jakob Sögaard er glad for, at man nu er ved at finde et ekstra ben at stå på.

- Med den stigende efterspørgsel fra HelloFresh og andre mere specielle produktioner, så har vi kunnet se, at det også bidrager positivt til bundlinjen. Jeg er glad for, at vi nu har fået et ben mere at stå på, fordi verden omkring os hele tiden er i bevægelse, for eksempel med denne pandemi og dens nye forbrugermønstre. Det er en lang proces at finde nye kunder til denne produktion, men vi er godt på vej, så derfor glæder vi os over den nye rejse, og vi er spændt på, hvor den kan tage os hen, siger Jakob Sögaard. ●

# Tværgående samarbejde gav win-win-aftale

Et øget behov for majsstivelse på Danish Crown Foods-fabrikken i Vejle blev starten på et stærkt samarbejde og en god aftale for både Danish Crown Foods og DAT-Schaub i Frankrig.

Det har været et rigtig godt år for Danish Crown Foods-fabrikken i Vejle i 2020. Efterspørgslen på dåserne verden over er nemlig steget markant. Det har betydet, at fabrikken i Vejle blandt andet har skullet bruge markant mere majsstivelse for at producere det øgede antal dåser.

Men i stedet for blot at øge bestillingen fra den nuværende leverandør blev der tænkt på tværs af koncernen i bedste 'act as one'-stil.

Danish Crown Group Procurement har nemlig sammen med DAT-Schaub i Frankrig, som handler meget med ingredienser og hjælpestoffer, indgået en aftale med en ny leverandør, som er ren win-win for både Danish Crown Foods og DAT-Schaub i Frankrig.

- Vi afsøgte markedet for majsstivelse, da behovet for majsstivelse i Vejle er steget fra 320 tons om året til godt 500 tons. I en snak med DAT-Schaub i Frankrig afsøgte vi muligheden for at komme ind

hos en af Europas største producenter af ingredienser og hjælpestoffer. Fordi "vi" kom med Vejle-fabrikkens 560 tons majsstivelse, kunne DAT-Schaub i Frankrig blive direkte mellemhandler med denne store producent, og vi fik samtidig en bedre pris, siger Jens Gade Larsen, der er category manager i Group Procurement.

### Synergier i samarbejde

Det betyder, at DAT-Schaub i Frankrig nu er Danish Crown Foods' mellemhandler for majsstivelse til Vejle-fabrikken. Alting fungerer som før. Majsstivelsen kommer stadig direkte til fabrikken, prisen er blot blevet lavere for Danish Crown Foods.

Samtidig tjener DAT-Schaub i Frankrig pengene som mellemhandler, og DAT-Schaub i Frankrig kan bruge sin nyhvervede titel som mellemhandler hos det store ingrediens- og hjælpestofferfirma til at servicere sine andre kunder.

- Det her er et virkelig godt eksempel på, at vi kan arbejde godt sammen og lave gode setups på tværs af koncernen. Der

er mange muligheder for at lave gode synergier, og vi kommer helt sikkert til at tænke i samme baner fremadrettet, når vi skal købe ind, siger Jens Gade Larsen.

### Know-how og volumener

I DAT-Schaub i Frankrig glæder Arnaud Le Roy, director for purchasing and trading ingredients, sig også over samarbejdet om majsstivelsen til fabrikken i Vejle.

Han kalder det også et fantastisk eksempel på 'act as one' i Danish Crown-koncernen og håber på mere samarbejde fremadrettet.

- Det gode samarbejde mellem Danish Crown og DAT-Schaub har forbedret prisen på majsstivelse for fabrikkerne, og vi har i DAT-Schaub fået et forbedret samarbejde med en stor europæisk leverandør. Vi nyder godt af Danish Crowns know-how og volumener, og vi har kunnet hjælpe med en stærk position på de her ingredienser. Det har været en rigtig god oplevelse, siger Arnaud Le Roy. ●

## 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!

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

A - Let

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

B - Svær



# Mærk varmen med Mou

Mou vil fremadrettet i højere grad forsøge at appellere til en yngre målgruppe samt øge tilstedeværelsen uden for den klassiske suppesæson. Derfor har man opdateret kommunikationsstrategien og fundet et bredere og overordnet slogan, der er blevet lanceret i en større kampagne.

**M**øgvej er Mouvej. Mange kan nok se en af tv-reklamerne for sig med Ain't no Sunshine som baggrundsmusik, når de læser det landskendte slogan. Men i uge tre lancerede Mou en opdateret kommunikationsstrategi, hvori et af elementerne er det nye og overordnede slogan; Mærk Varmen.

Den opdaterede kommunikationsstrategi skal være med til at styrke brandet og udnytte potentialet hos en yngre målgruppe, og så skal det give mulighed for at arbejde mere emotionelt og have fokus på at skabe relationer, hvilket vægtes højt hos målgruppen.

- I næsten hele 2020 har vi arbejdet med at opdatere kommunikationsstrategien, så vi er rigtig glade for at kunne præsentere det for de danske forbrugere. Selvom det betyder, at der kommer et supplerende slogan, så er vi meget bevidste om, at hele universet omkring Møgvej er Mouvej står utrolig stærkt i forbrugernes hukommelse, så derfor er der ikke tale om en udskiftning, men en styrkelse af brandet, siger Anja Malle Daugaard, der er Brand Manager i Danish Crown Foods.

### Går efter familierne

Selvom Mou sælges til hele den danske befolkning, så var den store motivationsfaktor bag den opdaterede kommunika-

tionsstrategi, at man i højere grad gerne vil appellere til en målgruppe på 30-45 år med familier, hvor der stadig er et stort uforløst potentiale.

- Med Mærk Varmen giver vi brandet et overordnet slogan, som giver mulighed for at arbejde i forskellige retninger. Dette skal være med til at få flere unge familier til at købe supper fra Mou, og så skal det være med til at udvide den nuværende suppesæson, siger Anja Malle Daugaard.

Indtil nu har Møgvej er Mouvej været bærende i alle kampagner fra Mou. Fremadrettet vil det være Mærk Varmen, der kommer til at være overlæggeren. Den opdaterede kommunikationsstrategi tager udgangspunkt i det samme velkendte univers og sangen er stadig Ain't no Sunshine, men hvor vi før kiggede ind udefra, har man nu flyttet kameraets fokus ind, så man kan mærke varmen indefra.

### Kampagne sparker det i gang

Som en del af udrulningen af Mærk Varmen lancerede Mou også en større kampagne i uge tre, som indebærer en 20 sekunders tv-reklame, samarbejder

med knap 40 relevante mikro influencere, Coop app spil, outdoor reklamer på busser, kampagnesite på Mou.dk, og ikke mindst en stor online tilstedeværelse med reklamefilm og aktivitet på de sociale medier.

- Den nuværende kampagne, der løber til og med uge syv, skal ses som første etape i udrulningen af Mærk Varmen, for der skal naturligvis mere end fire ugers kampagnetryk til, for at forbrugerne kan lære det opdaterede univers at kende. Så selvom de første evalueringer af kampagnen viser positive tendenser, så skal de kommende etaper hjælpe med for alvor at få det nye udtryk ind under huden, siger Anja Malle Daugaard. ●



*Den nye strategi skal være med til fange interessen hos en yngre målgruppe og udvide den nuværende suppesæson.*

## Pausekroge

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 25.

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

Løsning A

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

Løsning B

19. januar - 29. marts 2021



# Jubilareer



## Pork

### Blans

3. marts

35 års jubilæum  
**Ulla Elmelund**  
Slagtegang

11. marts

25 års jubilæum  
**Jonni Hansen**  
Slagtegang

17. marts

35 års jubilæum  
**Henning Sørensen**  
Salteri

17. marts

35 års jubilæum  
**Ole Carlsen**  
Fabrikschef

24. marts

35 års jubilæum  
**Torben Rasmussen**  
Pakkeri

### Herning

20. januar

35 års jubilæum  
**Kim Max Petersen**  
Skærestue 1

2. februar

40 års jubilæum  
**Svend Aage Knudsen**  
Maskinværksted

### Horsens

22. januar

25 års jubilæum  
**Paw Rademacher**  
Slagtegang

28. januar

30 års jubilæum  
**Martin Leth**  
Kam/Bryst

3. februar

35 års jubilæum  
**Lars Christiansen**  
Slagtegang aften

17. februar

35 års jubilæum  
**Johnny Jensen**  
Forender

24. februar

30 års jubilæum  
**Grethe Phillipp**  
Slagtegang

2. marts

40 års jubilæum  
**Finn Zacho**  
Opskæring

5. marts

35 års jubilæum  
**Christian Møgensen**  
Slagtegang

9. marts

40 års jubilæum  
**Jan Bach Madsen**  
Forender

13. marts

30 års jubilæum  
**Per Sørensen**  
Teknisk Afd.

### Randers

26. januar

25 års jubilæum  
**Per Frandsen**  
Sales & Op

1. februar

25 års jubilæum  
**Pernille Thyregod Rasmussen**  
Teknisk afd.

12. februar

25 års jubilæum  
**Mette Balzer Thomsen**  
Operation Cont

### Ringsted

3. marts

35 års jubilæum  
**Helle Brit Larsen**  
Egenkontrol

23. marts

40 års jubilæum  
**Lars Christian Larsen**  
Slagtegang

### Rønne

11. februar

30 års jubilæum  
**Leo Niels Pedersen**  
Frysehus

### Sæby

11. februar

30 års jubilæum  
**Per Brøner Thygesen**  
Opskæring Dag

11. februar

30 års jubilæum  
**Henning Bøgh Larsen**  
Opskæring Dag

15. februar

50 års jubilæum  
**Henrik Sillebæk Christensen**  
Opskæring Aften

4. marts

30 års jubilæum  
**Helle Sørensen**  
Kam afdeling

11. marts

30 års jubilæum  
**Ole Sørensen**  
Kam afdeling

18. marts

25 års jubilæum  
**Lillian Mackenzie Jæger Mørk**  
Kam afdeling

## Beef

### Holsted

21. januar

30 års jubilæum  
**Tommy Andersen**  
Slagtegang

9. februar

40 års jubilæum  
**Ivan Sahl**  
Arbejdsstudieleder

### Aalborg

21. januar

35 års jubilæum  
**Carsten Pedersen**  
Slagtegang

13. marts

25 års jubilæum  
**Jesper Carstensen**  
Slagtegang



## Foods

### Herning Detail

4. februar

30 års jubilæum  
**Kim Rosendahl**  
Fresh

12. februar

25 års jubilæum  
**Sven Balling Villadsen**  
Fresh

### Randers

16. marts

40 års jubilæum  
**Lars Ørngaard**  
Salgssupport

## Svenstrup

25. januar

25 års jubilæum  
**Evangelina M. Gravesen**  
PM Pølser

25. januar

25 års jubilæum  
**Lone Birgitte Nielsen**  
PM Pølser

20. marts

25 års jubilæum  
**Doris Jensen**  
Pølsepakning 1

22. marts

35 års jubilæum  
**Claus Steen Møller**  
PM pølser

## Vejle

25. februar

30 års jubilæum  
**Ole Bøgelund Sørensen**  
Lager

18. marts

30 års jubilæum  
**Martin Strunge Danielsen**  
Modtage-ansalt

11. marts

45 års jubilæum  
**Leif Christensen**  
Fabrik Nord

## Aalborg

2. februar

40 års jubilæum  
**Gert Nielsen**  
Stamafd. Råvare

9. februar

30 års jubilæum  
**Torben Knudsen**  
Håndværker

## Dat-Schaub

### København

1. marts

30 års jubilæum  
**Peter Uhrskov Noer**

### Rønne

1. marts

25 års jubilæum  
**Jeanette Nielsen**

### Sæby

19. februar

25 års jubilæum  
**Per Kvistgaard**

## Her er redaktionsudvalget

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



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



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



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



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



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



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



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



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



**Daniel Winther Pedersen**  
Redaktør  
Danish Crown  
Randers



## Har du en god ide?

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



# Teknologi skal bringe os i front på arbejdsmiljø og effektivitet

“

**I kan forvente at få flere maskiner og robotter til at hjælpe jer med at udføre det gode håndværk, som I udfører hver eneste dag**

”

*Preben Sunke,  
COO i Danish Crown*

**V**i har i Danish Crown-koncernen de seneste år skruet endnu mere op for samlede investeringer, og i dette regnskabsår loftede vi investeringsbudgettet med 25 procent, så vi forventer at investere for cirka 2 milliarder kroner på tværs af koncernen.

De ekstra penge er først og fremmest øremærket til automatisering. Det gør vi i høj grad for at skabe de bedst mulige rammer for medarbejdere på fabrikkerne med fysisk belastende opgaver.

Det er ingen hemmelighed, at vi er i en branche, som i mange år har været kendetegnet ved mange tunge og gentagende arbejdsbevægelser. Vi skal selvfølgelig gøre alt, hvad vi kan for at tilbyde vores medarbejdere en arbejdsplads, som man kan holde til at være på et helt arbejdsliv og fortsat være sund og rask, når man en dag går på pension.

Som du kan læse i denne udgave af Krogen, er der mange projekter i gang, hvor vi forsøger at finde teknologiske løsninger, der kan afhjælpe især de tunge løft. Det er vigtigt, at vi finder løsninger, som både hjælper forretningen og arbejdsmiljøet for medarbejderne.

Men vi har også øremærket vores ekstra investeringspulje i dette regnskabsår til automatisering, fordi vi skal sørge for, at vi også kan fremtidssikre vores arbejdspladser. Det kan vi kun, hvis vi er konkurrencedygtige i et internationalt marked, hvor virksomheder fra hele verden er vores konkurrenter.

Derfor skal vi drive vores produktion så effektivt og konkurrencedygtigt, som det er muligt. Også om 10 og 20 år. Det kan vi kun, hvis vi har fokus på at lave de rigtige investeringer allerede nu, og det går stærkt på teknologiudviklingen.

Det kan selvfølgelig komme til at betyde ændringer i jeres hverdag, men målet er at det skal være ændringer til det bedre. Det er Danish Crowns ambition, at investeringer i automatisering både giver øget effektivitet og et bedre arbejdsmiljø på fabrikkerne.

Derfor kan I forvente at få flere maskiner og robotter til at hjælpe jer med at udføre det gode håndværk, som I udfører hver eneste dag, så mennesker over hele verden også om mange år kan nyde godt af Danish Crowns fødevarer.

Det er vigtigt for forretningen, vores andels-  
ejere og for jer i produktionen. ●

