

Krógen

**Slagóteriet i Sæby lukker
og har sidste slagótedagó
i uóe 28**



**Deltag i grill-konkurrencen
og vind et helt hójreb**

Lad os sammen fejre grillsæsonen og få chancen for at vinde et helt hójreb.
s. 14-15

Halvårsregónskab

*Den første halvdel af regónskabsåret
har været udfordrende for Danish Crown,
og det afspejler sig i vores halvårsregónskab
s. 3-5*



Indhold

Halvårsregnskab

Et vanskeligt marked og en inflation, der udfordrer forbruget, har svækket vores konkurrenceevne

4-5



Socialplanen for de opsagte kollegaer

Der er sat mange initiativer i gang for at hjælpe medarbejderne videre.

8-9



Nyt tiltag skal sikre et mere stabilt antal grise til vores slagterier

Nye afregningsregler skal sikre større forudsigelighed i tilførslerne af grise til vores slagterier.

20-21



Kurt takker af efter 46 år hos Danish Crown

Da Kurt Brade blev ansat i 1977, blev det både hans første og sidste job. Den loyale indsats blev belønnet af Dronningen.

24



Slagteriet i Sæby lukker

Et markant fald i antallet af slagtegrise tvinger Danish Crown til lukke Sæby slagteri. Slagteriet har sidste slagtedag i uge 28.

6-7

Fejr grillsæsonen sammen

Grillsæsonen er et af årets højdepunkter i Danish Crown, og i år fejrer vi det med en intern grillkonkurrence i hele koncernen.

14-19

Kent er pakkeri-medarbejder i Blans og digter for Radio Globus

Pakkeri-medarbejder Kent Blaszkewicz læser hver morgen kl. 6.30 sine egne digte op på Radio Globus.

24-25

Uforsvarligt at fortsætte med overkapacitet

Den tunge beslutning om at lukke Sæby påvirker mig personligt. Men jeg har ro i maven, for beslutningen var aldeles nødvendig.

28



Krogen

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

Udgiver

Danish Crown
Danish Crown Vej 1, Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 26. maj 2023

Oplag

2.000 eksemplarer

Layout

Global Design,
Danish Crown

Tryk

Bording Danmark

Forsidefotos

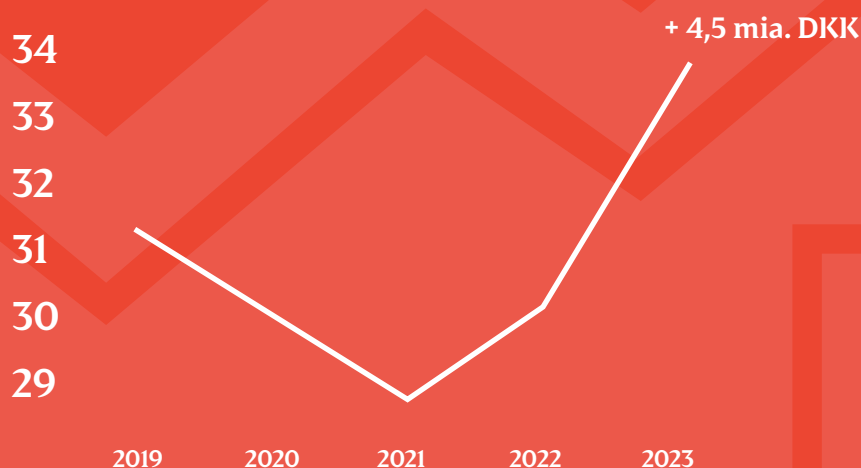
Stort: Rene Schütze
Lille: Jens Hansen



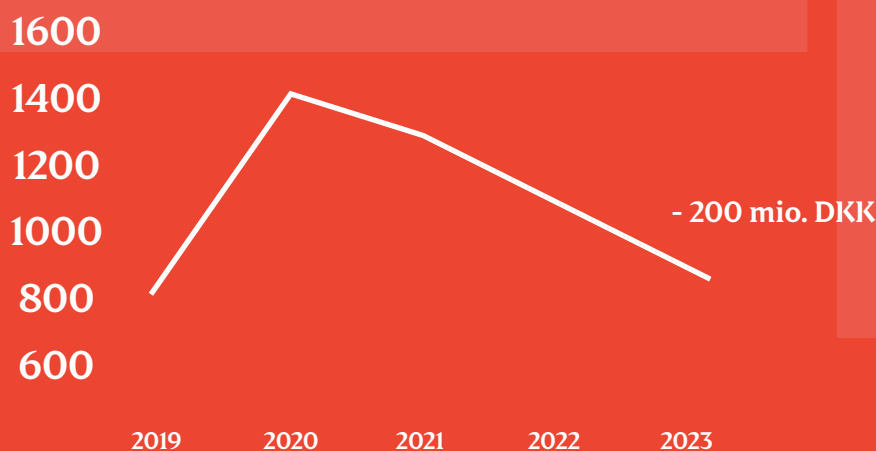
Forstå halvårsregnskabet

Den første halvdel af regnskabsåret 2022/23 har været udfordrende for os i Danish Crown, og det afspejler sig i vores halvårsregnskab, vi præsenterede den 25. maj. På de næste sider kan du se flere nøgletal og læse mere om baggrunden for halvårsregnskabet.

Omsætning 34,5 mia. DKK



Resultat 902 mio. DKK



Halvårsregnskab: Vanskeligt marked hvor inflationen udfordrer forbruget

Danish Crowns halvårsregnskab viser en omsætningsfremgang på 15 procent. Alligevel dykker produktionen af grise i Danmark, fordi afregningen for ejernes leverancer af slagtedyr ikke har været konkurrencedygtig i et europæisk perspektiv.

Inflationen har de seneste 18 måneder øget vores omkostninger i Danish Crown til særligt energi, transport, emballage og lønninger med cirka 2,5 milliarder kroner. Samtidig har efterspørgslen på dansk grisekød fra de normalt attraktive markeder i Asien været afdæmpet. Det har svækket vores konkurrencekraft, når man sammenligner afregningen for andelsejernes grise med afregningen i det øvrige Europa.

- Det har virkelig været et udfordrende halvår. I et exceptionelt vanskeligt marked er resultatet isoleret set acceptabel, men vores konkurrenceevne har i et europæisk perspektiv ikke været tilstrækkelig til at opretholde andelsejernes leverancer af slagtegrise i Danmark. Derfor lever halvåret samlet set ikke op til vores forventninger, siger Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown.

Selv om afregningen for andelsejernes grise er løftet med over 40 procent pr. kilo i forhold til første halvdel af regnskabsåret 2022/23, så er der en nedgang på 13 procent i tilførslen af grise til vores slagterier i Danmark i den samme periode.

Alligevel er det lykkedes at løfte koncernens samlede omsætning med 15 procent fra 30,0 til 34,5 mia. kroner. De generelt øgede omkostninger, samt en mindre eksport af dansk grisekød til højprismarkederne udenfor Europa, sætter sig i driftsindtjeningen, som går tilbage fra 1.396 mio. kroner til 1.208 mio. kroner.

Periodens resultat lander på 902 mio. kroner, hvilket er 18 procent lavere end samme periode sidste år. Korrigeret for tilbagegangen i tilførslerne af slagtedyr fra andelsejerne svarer det til et fald i indtjeningen på fem procent per kilo.

- I halvåret har vi tilpasset vores anlægsstruktur i Tyskland ved at lukke vores fabrik i Boizenburg og samle aktiviteterne på slagteriet i Essen. Vi har reduceret kompleksiteten i vores organisation, hvor antallet af funktionærer er reduceret med 150 ansatte. Endelig har vi efter halvårets afslutning besluttet at lukke slagteriet i Sæby. Det er nødvendige beslutninger, som får os til at stå markant stærkere ved udgangen af regnskabsåret, siger Jais Valeur.

Danish Crown Beef kommer fortsat tættere på både forbrugerne og kunderne. Afregningen for ejernes kreaturer er fortsat på et højt niveau, og stabilitet kendetegner også indtjeningen i de to tyske kreaturslagterier og hudeselskabet Scan-Hide.

I DAT-Schaub har en lidt svagere efterspørgsel bremset de seneste års vækst i indtjeningen. Det samme gør sig gældende i svenske KLS, men begge selskaber leverer fortsat på et højt niveau. Trods global uro løfter ESS-FOOD indtjeningen, til gengæld er indtjeningen i Sokolów presset af den høje inflation i Polen og lever ikke op til forventningerne, men er dog på niveau med sidste år.

- Indtjeningen fra vores forædlingsaktiviteter er generelt under pres på grund af inflationen, men vi fastholder dog bredt set vores markedsandele. Det får os dog ikke til at ændre på vores mål om en øget forædlingsgrad, for vi er overbeviste om, at vi vil se en normalisering af forbrugerafstanden efterhånden, som inflationen aftager, og forbrugernes købekraft igen styrkes, siger Jais Valeur. ●

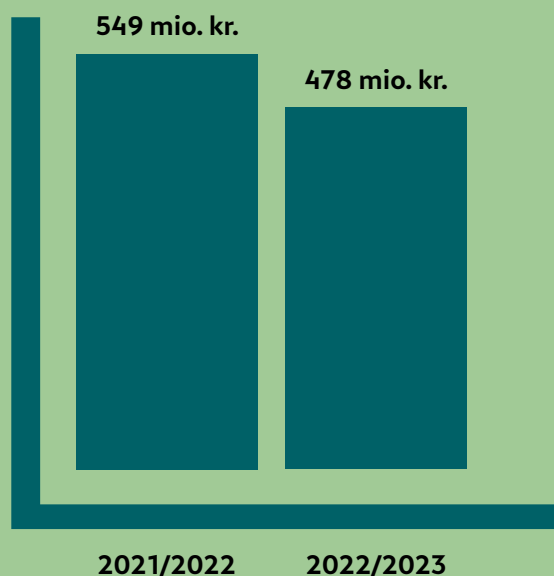


- Det er altid utilfredsstillende at tabe terræn, men markedet taget i betragtning havde vi faktisk frygtet en endnu værre udvikling. Vi har gennem en målrettet indsats formået at styre os nogenlunde igennem, så økologien trods udfordringerne står så stærkt som muligt.



Claus Hein, direktør i Friland

Omsætning 1. halvår:



Danish Crown Beef

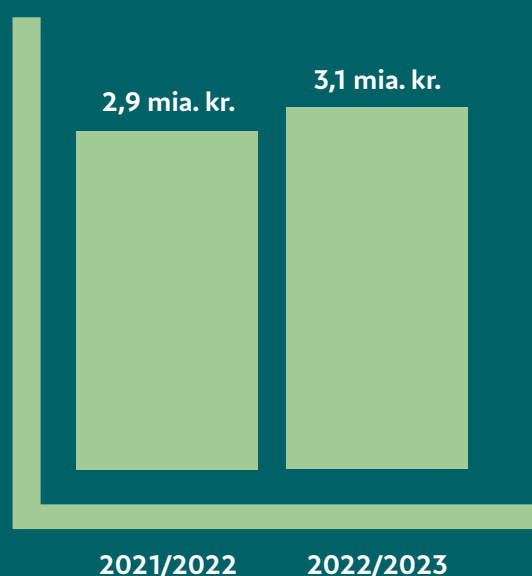


- Vi er kommet ganske solidt gennem de første seks måneder af regnskabsåret. Der har været fornuftige salgspriser både på hjemmemarkedet og på eksportmarkederne. Det har været med til at drive omsætningen op, ligesom vi er godt understøttet af en stærk drift i vores tyske slagterier og en stabil indtjening i Scan-Hide.



Finn Klostermann,
CEO i Danish Crown Beef

Omsætning 1. halvår:



Slagteriet i Sæby lukker og har sidste slagtedage i uge 28

Et markant fald i antallet af grise til slagtning i Danmark tvinger Danish Crown til at lukke slagteriet i Sæby. Som en del af omstruktureringen bliver der behov for flere medarbejdere på slagterierne i Horsens, Ringsted og Blans.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Rene Schütze

Onsdag den 19. april tog Danish Crowns bestyrelse den tunge beslutning at indstille slagteriet i Sæby til lukning. Og efter flere forhandlingsmøder for at sikre, at alle muligheder og scenarier er undersøgt, blev beslutningen endegyldig den 15. maj. Sæby slagteri lukker i uge 28 og omkring 800 kollegaer mister deres job.

“

Det er ganske enkelt uforsvarligt at fortsætte med vores nuværende overkapacitet.

”

Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown

Beslutningen sker fordi, at antallet af grise til slagtning i Danmark på ugebasis er faldet med over 10 procent det seneste år, og derfor står vi i Danish Crown med kapacitet til at slagte langt flere grise, end der hver uge leveres til vores slagterier.

- Det er trist, at vi skal sige farvel til så mange dygtige og loyale medarbejdere, men en så kraftig nedgang i antallet af slagtninger tvinger os til at reagere. Vi står

i øjeblikket med en overkapacitet, der på årsbasis koster os over 300 millioner kroner, og det vil være uansvarligt overfor vores virksomhed og vores ejere ikke at tage de nødvendige skridt for at løse den udfordring, siger Per Laursen, der er produktionsdirektør i Danish Crown.

For få grise til slagtning

Inflationen har gjort det svært for mange danske landmænd at få sund økonomi i produktionen af slagtegrise. Derfor har en del af dem valgt at lukke deres stalde. Andre sælger nu deres grise til eksport i Tyskland og Polen, når de vejer omkring 30 kilo, fordi det i det nuværende marked giver landmændene en fornuftig indtjening.

Alt i alt betyder det, at antallet af grise, der bliver sendt til slagtning i Danmark, er faldet markant.

Hvis den udvikling skal vendes, og beskæftigelsen sikres for medarbejderne på de fem øvrige slagterier i Danmark, skal vi i Danish Crown evne at løfte vores afregning for andelsejernes leverancer af grise. Så den både matcher niveauet i Tyskland og sikrer, at landmanden tjener penge på at fede grise op til slagtning.

- Det frustrerende er, at medarbejderne konstant har leveret en forbilledlig indsats, men i vores branche er det helt afgørende, at slagterierne kører med en meget høj udnyttelse af kapaciteten, ellers bliver det

Lukningen af Sæby sker som en konsekvens af et markant fald i antallet af grise til slagtning i Danmark.





simpelthen for dyrt at slagte hver enkelt gris, siger Per Laursen.

Uforsvarligt at fortsætte med overkapacitet

Omstruktureringen betyder, at den produktion, der i dag finder sted i Sæby, fremover skal ske på vores andre slagterier. Derfor bliver der behov for flere medarbejdere på slagterierne i Blans, Horsens og Ringsted, og her har kollegaerne fra Sæby selvfølgelig førsteret. Derudover bliver kollegaerne i Sæby forsøgt hjulpet videre af Danish Crown i en koordineret indsats, som du kan læse om på side 8-9.

- Når vi i Danish Crowns ledelse træffer store og tunge beslutninger som denne, så påvirker det selvfølgelig også mig personligt. Ikke desto mindre har jeg ro i maven omkring beslutningen, for den er aldeles nødvendig. Det er ganske enkelt uforsvarligt at fortsætte med vores nuværende overkapacitet, og vi ville svigte vores ansvar over for både vores ejere og de øvrige +25.000 medarbejdere i koncernen. Men det ændrer ikke på, at det på alle måder er trist og frustrerende, når medarbejderne i Sæby loyalt igennem rigtig mange år har leveret en forbilledlig indsats. Det skylder jeg og virksomheden jer en stor tak for, siger Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown. ●

Socialplanen skal hjælpe medarbejderne videre

Der er sat mange initiativer i gang for at hjælpe medarbejderne i Sæby videre i nye jobs eller på uddannelse, når det nordjyske slagteri lukker om få uger.

Når slagteriet i Sæby lukker i uge 28, betyder det, at cirka 800 medarbejdere står uden et arbejde. Derfor har Danish Crown iværksat en socialplan med en række initiativer, der skal hjælpe de flere hundrede medarbejdere til at komme videre i et nyt job.

Allerede i uge 21 begyndte de individuelle samtaler, hvor alle medarbejdere har mulighed for at få en samtale med enten en konsulent fra Jobcentret og/eller en HR-medarbejder. Her er der hjælp til at spore den enkelte medarbejder ind på, hvad fremtiden kan byde på.

Samtidig er der oprettet en jobbank, hvor ledige jobs i Danish Crown og andre virksomheder i Sæby og omegn bliver slået op.

Anna Marie Stenbæk, der er Senior Director i HR, fortæller, at opbakningen til at hjælpe medarbejderne videre har været enormt stor fra alle aktører.

- Vi har et rigtig godt samarbejde med jobcentre, arbejdsmarkedsråd og NNF. De fortjener stor ros, for alle står bare klar til at hjælpe, hvor de kan og kaster alle ressourcer ind i det. Der er nemlig kun ét overvejende mål, nemlig at denne uheldige situation for medarbejderne vendes til det bedst mulige for den enkelte, siger Anna Marie Stenbæk.

Job- og uddannelsesmesser

Det har selvsagt været nogle hårde uger for medarbejderne på slagteriet i Sæby, efter beslutningen om lukningen af slagteriet blev en kendsgerning. At skulle forlade sin arbejdsplads ufrivilligt og finde ud af, hvad fremtiden nu skal byde på, kan være vanskeligt.

Tillidsmand i Sæby, Jens Hansen, fortæller, at hans kolleger så småt er ved at være afklaret med, at de efter uge 28 skal finde et nyt job.

- Kollegerne holder en høj arbejdsmoral, men rigtig mange er i fuld gang med at kigge efter nye jobs eller uddannelser. 300 kolleger har på nuværende tidspunkt været til den individuelle samtale med jobcentret, og de overvejer, hvad de skal lave fremover, siger Jens Hansen.

I uge 22 er der flere muligheder for medarbejderne i Sæby for at få inspiration og input til at afklare muligheder for fremtiden. Der afholdes nemlig en ekstern jobmesse med nordjyske virksomheder, der mangler medarbejdere, ligesom der afholdes en uddannelsesmesse, hvor man kan blive klogere på uddannelsesmulighederne.

Derudover er der en intern jobmesse, hvor medarbejdere fra slagterierne i Horsens, Blans og Ringsted kommer og fortæller om, hvordan arbejdet er på de slagterier. De fire slagterier kommer nemlig til at mangle medarbejdere, når Sæby lukker.

- Det er godt, at der er mange muligheder for at hjælpe kollegerne med at blive afklaret på, hvad de kan lave efter uge 28. Alle kigger efter muligheder lige nu, og de her tiltag kan hjælpe dem med at se de muligheder, der er, siger Jens Hansen.

Busture til de andre slagterier

Efter den interne jobmesse er der arrangeret busture til de tre slagterier, hvor medarbejderne kan komme ned at se, hvordan et arbejdsliv vil se ud, hvis de ønsker at blive flyttet til et af de steder. Der er plads til at tage familien med, så de også kan se, hvordan det ser ud – både på fabrikken og i lokalområdet.

De ture har der allerede, en lille uge før tilmeldingsfristen, været stor interesse for.

- Der er cirka 100 medarbejdere fra Sæby, der har vist interesse for at komme med på busturene for at se, hvordan et arbejdsliv i Horsens, Blans eller Ringsted er. Samtidig har det været vigtigt for os at give familierne mulighed for at komme med. Fordi en medarbejder er også en familie, og det er vigtigt at inddrage dem også, siger Anna Marie Stenbæk. ●

 Jens Hansen, tillidsmand i Sæby.

Initiativer



Individuelle samtaler

En individuel samtale med en konsulent fra Jobcentret og/eller en HR-medarbejder.



Jobbank

Maj 2023 – februar 2024

Jobbanken vil være det sted, hvor ledige job i Danish Crown og andre virksomheder i Sæby og omegn vil blive slået op.



Jobmesse

Tirsdag 30. maj

INTERN JOBMESSE - DANISH CROWNS FABRIKKER

En jobmesse, hvor repræsentanter fra Danish Crowns fabrikker i Horsens, Blans, Ringsted og er til stede i og kan fortælle om jobmulighederne hos dem. Der vil ligeledes være en HR medarbejder, som kan fortælle om ledige funktionærstillinger i den danske del af koncernen her og nu samt give sparring omkring udarbejdelse af CV og ansøgninger generelt.

Torsdag 1. juni

BUSTUR OG BESØG PÅ DANISH CROWNS FABRIKKER

Medarbejderne og deres familie er inviteret på en bustur, hvor de får mulighed for at besøge et af Danish Crowns slagterier i Horsens, Blans eller Ringsted. Der vil også være info om tilflytterservice i den pågældende kommune.

Fredag 2. juni

EKSTERN JOBMESSE - NORDJYSKE VIRKSOMHEDER

En jobmesse, hvor en række nordjyske virksomheder kommer for at fortælle om jobmulighederne hos dem.

Tirsdag 6. juni - onsdag 7. juni

UDDANNELSESMESSE - NORDJYSKE UDDANNELSESSTEDER

Nordjyske uddannelsessteder vil præsentere mulighederne for at tage efteruddannelse og kurser.

Kent er pakkeri- medarbejder i Blans og digter for Radio Globus

Hver morgen kl. 6.30 i Morgenpatruljen på Radio Globus bliver der læst et digt op som en fast del af programmet med stor succes. Alle digtene er skrevet af Kent Blaszkewizc, der er pakkeri-medarbejder på slagteriet i Blans. For ham er digtskrivning en hobby, som familie og venner har meget sjov ud af.

Tekst: Martin Christensen | **Foto:** Privat foto

Alle hverdage kl. 6.30 kan du høre Kent Blaszkewizcs digte på Radio Globus.

Når folk først møder 36-årige Kent Blaszkewizc, der til dagligt er pakkerimedarbejder på slagteriet i Blans, griner eller smiler de lidt overrasket, når han fortæller, at han i fritiden skriver digte, og at hans digte hver morgen kl. 6.30 bliver læst op på Radio Globus, der er Sydjyllands største radiokanal.

Men det er sandt. Selvom han er en halvstor og skaldet mand med tatoveringer, som han selv siger, nyder han at skrive digte, rim og små historier, og det har han gjort siden folkeskolen. Siden november 2022 har digtene også fået liv i radioprogrammet Morgenpatruljen på Radio Globus.

- Det startede med, at jeg skrev til dem en morgen for at ønske en sang, hvilket lykkedes. De følgende dage fulgte jeg op med flere ønsker og begyndte at kombinere det med rim. Det var de begejstrede for, og de spurgte, om jeg ikke havde lyst til at lave mere, og så begyndte jeg ellers at skrive et digt hver morgen. Det synes jeg er meget sjovt, siger Kent Blaszkewizc.

En særlig plads i programmet

Digtene handler typisk om aktuelle emner i hverdagen, ofte krydret med elementer fra livet på slagteriet i Blans og Danish Crown. De er altid skrevet med det formål at bringe smil på læben, og Kent Blaszkewizc holder sig heller ikke tilbage med at lave sjov med nogle af de gode kolleger i sine tekster.

De daglige digte, som enten bliver læst op af værterne eller afspillet, når Kent Blaszkewizc selv har indtalt dem, er en stor succes blandt kollegerne, hvor digtene er et fast samtaleemne.

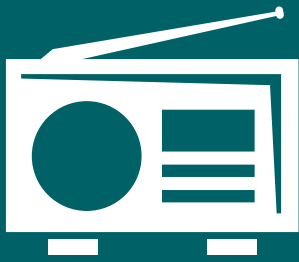
- Der er efterhånden rigtig mange, der lytter og giver god respons, fordi de synes, det er sjovt og fedt, at jeg gør det. Jeg synes selv, det er sjovt at lave fra morgentunden, fordi det sætter gang i tankerne og giver en god start på dagen, siger Kent Blaszkewizc, der fortæller, at det ikke tager ham mere end 5-10 minutter hver morgen at skrive det daglige digt.

Michael Ehrhorn, der er vært på Morgenpatruljen i Radio Globus, er også meget begejstret for samarbejdet med Kent Blaszkewizc, som de kalder deres helt egen huspoet i radioprogrammet. De har også bemærket, at flere fra Danish Crown har taget programmet til sig for at følge med i de daglige digte.

- Morgendigtene har en helt særlig og fast plads i programmet, og vi kan høre, at digtene er efterspurgte og en vigtig del af programmet for vores lyttere. Derfor er vi meget glade for, at Kent hver morgen, også når han har ferie, sætter tid af til at skrive de gode digte til os, fordi det er en fantastisk tilføjelse til vores program, siger Michael Ehrhorn, der er vært på Morgenpatruljen.

Alle hverdage kl. 6.30 kan du høre Kent Blaszkewizc digte på Radio Globus. ●





**Læs eksempler
på de daglige
digte her**

Digt fra den 6. januar 2023

Så blev det sgu fredag i Morgenpatruljen,
Og jeg tænker, at I er klar med hele baduljen.

Den fedeste musik og en masse weekend løjer,
i dag må I gerne spille lige lidt højer'.

Kroppen er en finurlig og funktionel maskine,
Man kan sætte sig i huk og så ruller
der en mørkebrun lavine.

Der bliver masser af god stemning
i dag på slagteriet i Blans,
I morgen bydes der op til julefrokost og dans.

Vi er lidt sent på den bevarer, vi ved det godt,
Men i december skulle vi jo producere
jeres flæskesteg så flot.

Giv os i dag vort daglige MEGAMIX,
Tre timer med smæk på og ikk' så meget andet wix.

Digt fra den 17. januar 2023

Jeg er tilbage på talebeskeden efter en bemærkning i går,
Hvor Van Pabst jo ellers var fantastisk ligesom hans hår.

Men rimsmøden er stemplet ind igen og melder klar,
lad os gøre dagen i dag fuldkommen WUNDERBAR.

Mine rim spredes som ringe... Eller radiobølger.
Nu er der også flere af de høje herrer der følger.

De lytter med fra Danish Crown her og der,
men bare kom... Radio Globus har plads til mange fler'.

Lad os give et stort skud ud til alle der lytter med,
Vi gør sammen Morgenpatruljen til det bedste sted.

Digt fra den 20. februar 2023

I dag er en dejlig dag hvis
man hører Radio Globus,
fordi Morgenpatruljen er her igen...
Det er ren hokus pokus.

Og idag er der en ny lytter
med fra Blans slagteri,
Det er Karl som er kongen
af salt og røgeri.

Karl laver masser af super-
lækkert og røget kød,
spiser man for meget,
kan maven godt blive lidt blød.

Men et skud ud til Karl som er
ny lytter og et velkommen til,
du kom med i digtet i dag også
selvom du måske ikke ville.

Han har været en del af
Danish Crown gennem mange år,
Nok cirka lige så længe
som jeg har levet i antal år.

Et velkommen tilbage til
Van Pabst skal der også lyde,
Håber du havde en fed tur og at
du kunne en masse bajere nyde.

Må hellere runde af nu
og komme afsted,
På med noget
Barcode
Brothers,
det kan I
hjælpe med.
Skud ud til
tosserne på
DC Blans.



Danish Crown kom på skole-skemaet hos FGU Horsens

Måltrettet undervisningsmateriale om slagteribranchen og en uge med fokus på Danish Crown på FGU skoler rundt om i landet skal få flere unge til at starte i lære som slagter. På FGU Horsens stod der Danish Crown på skemaet i uge 16. Forløbet har tidligere kastet nye slagterlærlinge af sig.

Tekst og foto: Martin Christensen

Det er et mål løbende at rekruttere den næste generation af dygtige slagtere i Danish Crown. Et af de succesfulde initiativer er det såkaldte ½-gris koncept, som allerede har kastet flere lærlingeaftaler af sig.

Konceptet er udviklet og drives i partnerskab med FGU, og derfor er det også målrettet FGU-skolerne og involverer undervisningsmateriale med fokus på slagteribranchen, som eleverne gennemgår enten før eller efter en temauge med fokus på slagterfaget og Danish Crown.

I uge 16 havde FGU Horsens netop sådan en temauge, hvor lærlingeansvarlig Niels Baltzer Nordtorp fra slagteriet i Horsens, sammen med slagterlærlingene Said Baba Mokhtar og Kan Pimkoksung og en halv gris, mødte op om tirsdagen.

- Det er en unik mulighed for at nå ud til målgruppen på deres eget territorium. Det fungerer rigtig godt, at det er vores egne lærlinge, der fortæller om faget og det at være lærling. Det bringer det hele ned på øjenhøjde med eleverne og gør det mere troværdigt, siger Niels Baltzer Nordtorp.

En uge i Danish Crowns tegn

Om tirsdagen parterer de to lærlinge den halve gris sammen med eleverne. Onsdag laver de mad sammen med eleverne ved hjælp af den halve gris, ledsaget af en

faglærer fra slagteriskolen, der fortæller mere om uddannelsen.

Torsdag er der undervisning med udgangspunkt i Danish Crowns undervisningsmateriale, inden temaugen slutter på slagteriet fredag med en rundvisning, hvor eleverne får mulighed for at opleve virkeligheden inden eventuelle praktikaftaler og lærlingeaftaler indgås.

“

Vi er meget tilfredse med det, fordi vi kan se, at det virker.

”

Niels Bjørnø, direktør for FGU Horsens

Vi besøgte FGU Horsens om tirsdagen, hvor der var en livlig dialog mellem Said Baba Mokhtar, Kan Pimkoksung og de 11 deltagende elever fra Mad og Ernæringslinjen på FGU Horsens.

- Jeg synes, det er en fantastisk dag. Jeg overvejer selv, om jeg skal være kok eller slagter, og med dette forløb er jeg blevet meget klogere på faget og branchen på kort tid. Jeg er kun blevet mere interesseret i at blive slagter efter denne dag, siger

Villads Højgaard Juul, der er elev på FGU Horsens.

Tæt på virkeligheden

Indtil nu har konceptet kun været brugt i samarbejde med FGU Horsens, men i år udvides det også til FGU-skolerne i Herning og Ringsted på grund af den store succes i Horsens.

- Vi lægger stor vægt på at gøre tingene her på skolen så tæt på virkeligheden som muligt og udligne overgangen fra skole til erhvervsliv. Derfor er dette initiativ virkelig godt for os, for vores elever kommer virkelig tæt på slagterfaget på denne måde, og det bliver meget konkret for dem, fordi de også kan høre det fra nuværende lærlinge. Vi er meget tilfredse med det, fordi vi kan se, at det virker, siger Niels Bjørnø, direktør for FGU Horsens.

Der arbejdes også på at udvide konceptet til TAMU-skolerne for at nå ud til endnu flere unge.

Villads Højgaard Juul (tv.) og en flok andre elever på FGU Horsens fik lov at prøve kræfter med håndværket.





Hvad er FGU og TAMU skoler

**FGU står for forberedende
grunduddannelse.**

FGU-skolerne henvender sig til unge under 25 år, der gerne vil forberedes til at starte på ungdomsuddannelse eller komme ind på arbejdsmarkedet. Der findes FGU-skoler i alle kommuner på tværs af landet.

TAMU står for Træningsskolens Arbejdsmarkedsuddannelser og er en særlig tilrettelagt uddannelse, som foregår under arbejdspladslignende vilkår, og som henvender sig til uddannelsessvage unge ledige under 30 år. Der findes TAMU uddannelsessteder i hele landet.

GRILL & BBQ

KONKURRENCE i maj & juni



Lisanne Woerdeman-Groot,
Haarlem



Olga Golletz,
Essen



Jens Hansen,
Randers



Justina Juodgudyte-Smed,
KLS Lund

Der er allerede mange af
dine kollegaer, der deltager
i konkurrencen, som du kan
se på billederne her.



Deltag i den interne grillkonkurrence og vind et helt højreb

I maj og juni fejrer vi alle i Danish Crown, at grillsæsonen er over os, og at vi har så mange fantastiske grillprodukter.

Derfor vil vi hylde de bedste og de mindre vellykkede grillretter, som medarbejderne på tværs af koncernen laver derhjemme i de kommende måneder.

Er du klar til at vise dine grilltalenter og dyste mod dine kolleger i Danish Crown? Og vil du også vise resultatet, når det er gået mindre godt?

Vi holder konkurrencen i maj og juni for at fejre grillsæsonen og vores fantastiske grillprodukter. Det er derfor tid til at finde din indre grillmester frem, for der er rigtig gode præmier på højkant. Både til de bedste og de mindre vellykkede grillretter.

Førstepræmien er et helt højreb, så tænk på alle de saftige bøffer, der venter! Anden- og tredjepladsen vinder pølser og burgerbøffer, så der er masser af grunde til at give den gas ved grillen.

Og frygt ej, hvis du ender med at servere et mindre vellykket grillmåltid - der vil nemlig også være trøstepræmier til de mindst vellykkede grillretter.

Så tøv ikke, deltag i konkurrencen, og lad os sammen fejre grillsæsonen og vores fantastiske grillprodukter!

Man må gerne deltage flere gange, og vi vil løbende offentliggøre nogle af grillretterne på intranettet.

Konkurrencen slutter den 23. juni, og vinderne kåres af en kompetent jury. ●

Tilmelding til konkurrencen >

Send en mail til grill@danishcrown.com med følgende oplysninger:

Navn, afdeling, telefonnummer og et billede/en video af din grillret.

Tekst og Foto: Daniel Winther Pedersen

Travlhed i Sdr. Felding åbner for nyt nathold





Burgere, bøffer og andre lækkerier i massevis på Danish Crown Beef-fabrikken i Sdr. Felding. Situationen er sådan lige nu, hvor der er travlt som aldrig før.

Derfor åbnes der nu et nathold på fabrikken for at udvide produktionskapaciteten, der allerede er fyldt helt op i dagtimerne.



Vores grillsortiment består af ferskt kød, så vi kan ikke producere det til lager. Derfor har vi brug for alle kvadratmeter af produktionen de kommende måneder.



Preben Holm, fabrikschef i Sdr. Felding

- Det er en kombination af flere ting, der gør, at vi har rigtig travlt lige nu. Vi har fået nye kunder i butikken, og de eksisterende kunder køber større mængder. Derfor er vi nødt til at udvide uden for dagtimerne for at kunne producere mere. Det betyder, at vi skal bruge 12 nye medarbejdere til natholdet, siger Preben Holm, der er fabrikschef i Sdr. Felding.

Succes med burgere

Det er selvfølgelig et luksusproblem at have fyldt kapaciteten op, men som Preben Holm fortæller, er det et stort puslespil, der skal gå op for at tilgode alle kunderne lige nu.

Det er blandt andet burgerproduktionen, der går rigtig godt og optager en stor del af fabrikkens produk-

tionskapacitet lige nu. Det er også denne produktion, der skal køre om natten, da den kan klares med få medarbejdere.

- Vores burgerlinjer kører hele tiden, snart både dag og nat. Sidste år investerede vi i en ny burgerlinje, som stort set er fuldautomatisk, og det gør den oplagt til at køre om natten også. Vores Burger Boost har fået endnu en variant med Smoky Twist, så det fylder mere i produktionen, siger Preben Holm.

Grillsæsonen giver øget efterspørgsel

Med det nye nathold vil der være næsten 100 medarbejdere samlet på fabrikken i Sdr. Felding.

Det er et godt tidspunkt at udvide produktionskapaciteten, for mens der allerede er stor efterspørgsel efter burgere, hakkekød og bøffer, er sommeren og grillsæsonen også meget tæt på. Og det er traditionen tro den travleste tid på året.

- Vi har mange grillprodukter, der produceres her i Sdr. Felding. Marineret flanksteak er f.eks. altid et kæmpe hit i grillsæsonen, og disse produkter kommer oven i den nuværende efterspørgsel. Vores grillsortiment består af ferskt kød, så vi kan ikke producere det til lager. Derfor har vi brug for alle kvadratmeter af produktionen de kommende måneder, siger Preben Holm. ●

Med det nye nathold på 12 medarbejdere vil de være næsten 100 medarbejdere på fabrikken i Sdr. Felding.



Lækre pølseyheder med ost og argentinsk inspireret chimichurri

Til årets grillsæson har Steff Houlberg og Gøl hele fem pølseyheder til køledisken. Årets grillnyheder er et resultat af et stærkt samarbejde på tværs og et udviklingsarbejde baseret på mere databaserede indsigter.



slutningen af april landede de nyeste pølser fra Steff Houlberg og Gøl i kølediskene rundt omkring i Danmark. Tre fra Steff Houlberg og to fra Gøl.

Hos Gøl, hvor det danske håndværk og kvalitet er i højsædet, er der tale om to tynde grillpølser: Salsiccia-pølsen og Emmentaler-pølsen.



- Vi kunne se i vores analyser, at ostepølse-segmentet igen i 2022 var vokset og efterhånden udgør en væsentlig del af kategorien. Derfor besluttede vi at lave Emmentaler-pølsen med 5 pct. Emmentalerost og med et strejf af peber, som fuldender smagsoplevelsen, siger Marie Koustrup Hansen, der er senior brand manager, og fortsætter:

- Salsiccia grillpølsen er inspireret af den italienske pølse-specialitet med samme navn.



Den er krydret med bl.a. fennikel, persille, hvidløg og salvie, hvilket giver en unik smag og mange anvendelsesmuligheder. Prøv dem f.eks. på grillen eller på en pizza, siger hun.

Cheezy Chili, chimichurri og tarme med print

Hos Steff Houlberg er der udviklet to sæsonnyheder samt en ny kampagnevariant i den populære serie af printede tarme. Den ene sæsonnyhed er en ekstra stor frankfurter-pølse på hele 150 g med ost og chili, som har fået navnet Cheezy Chili. Lige som med Emmentaler-pølsen fra Gøl er væksten inden for ostepølse-segmentet den primære motivation bag udviklingen af Cheezy Chili, kombineret med et godt salg af sidste års chilivariant.



Den anden sæsonnyhed er en tynd grillpølse, der har fået navnet Krydder Carlos, hvor der er knald på smagen. Pølsen er nemlig krydret med argentinsk inspirerede chimichurri-krydderier for at få den helt rigtige syd-amerikanske stemning. Og Krydder Carlos vil også være at finde i de svenske kølediske.



- Som en del af vores globale fokus er vi begyndt at arbejde tættere sammen med vores udenlandske kolleger for at få flere produkter til at rejse på tværs af landegrænser. Den øvelse er lykkedes med Krydder Carlos, for med ganske få tilpasninger bliver den en fast del af vores svenske sortiment, siger Marie Koustrup Hansen.

Formålet med den nye pølse med printet tarm til kampagnesortimentet er, at den kan bruges til flere lejligheder end Huttelihut-pølsen med fodboldmotiveer og Le-pølsen med cykelmotiveer.

- Ved at undersøge forbrugernes grill- og pølsevaner kan vi se, at 24 pct. af forbrugerne spiser pølser i forbindelse med en form for festlig lejlighed.

Derfor har vi udviklet en pølse, der kan bruges til alle slags festligheder, hvor printet består af hotdogs, flag, festhat og en ballon. Den lanceres under navnet Fødselaren, hvilket betyder, at kæderne også kan bruge den til deres egne fødselsdage, siger Marie Koustrup Hansen.



Nye pølser kræver bredt samarbejde

Marie Koustrup Hansen fortæller, at udviklingen af nye pølser kræver et bredt samarbejde på tværs af afdelinger.

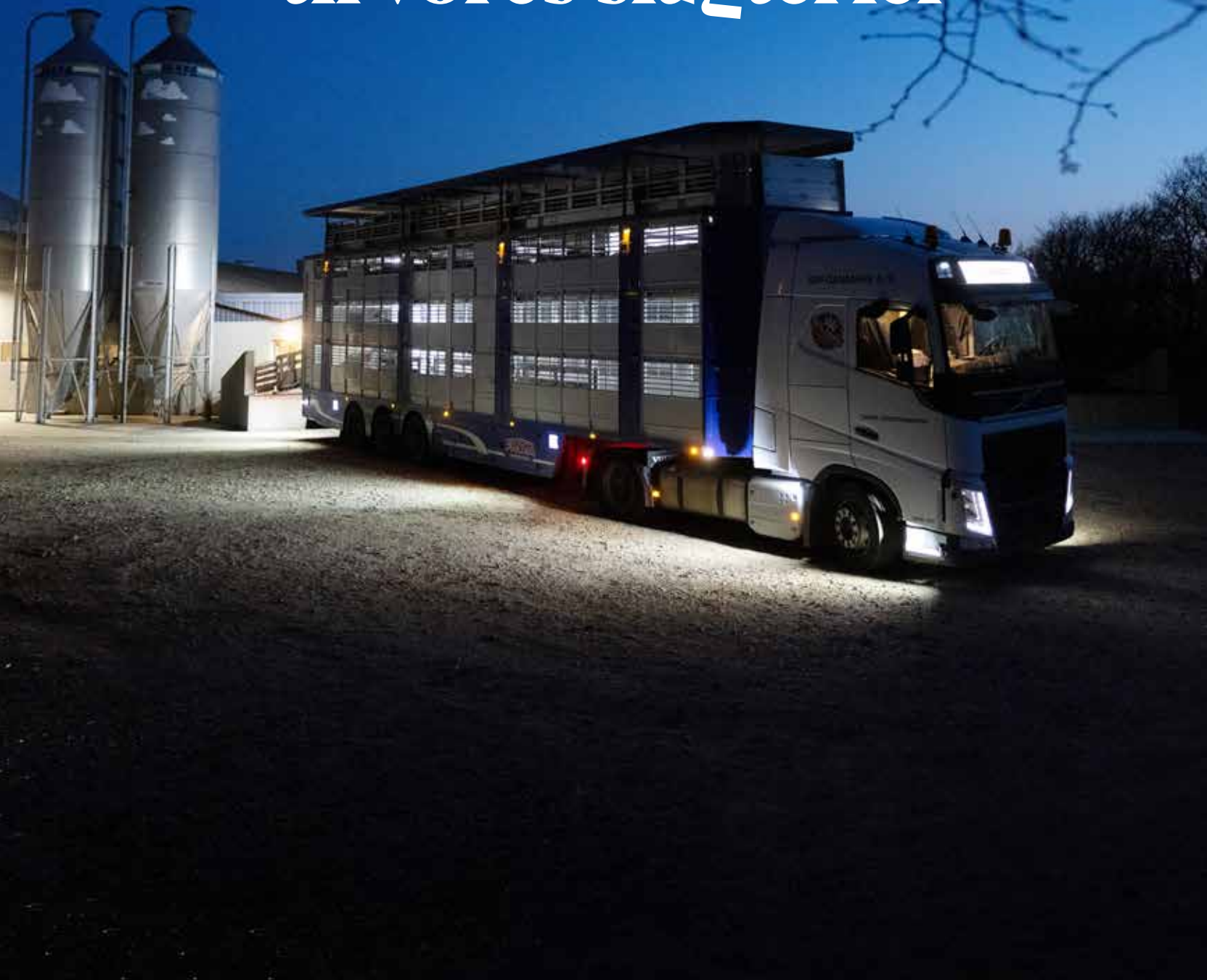
Fra pølse-kategorien, hvor Marie Koustrup Hansen sidder, rækker de ud til deres samarbejdspartnere i Consumer Insights, Commercial Insights og vores Digitale team, som sammen hjælper med at finde den rigtige retning for årets nyheder baseret på tal, undersøgelser, søgeadfærd på Google osv.

Samtidig taler Senior Category Developer Anders Walther med krydderileverandørerne om de trends, som de ser på markedet. Derefter går Anders Walther i gang med at udvikle pølserne, som i sidste ende finder vej til kølediskene. ●

Pølser med print på tarmen har været et stort hit, og i år lanceres en ny variant.

Tekst: Martin Christensen | Foto: Niels Hougaard

Nyt tiltag skal sikre et mere stabilt antal grise til vores slagterier



Nye afregningsregler skal sikre større forudsigelighed i tilførslerne af grise til vores slagterier. På den måde kan vi både undgå at skrue op og ned for antallet af arbejdspladser i det tempo, som vi har set de seneste år og dermed også sikre en bedre driftsøkonomi på slagterierne.

Danish Crown, og særligt medarbejderne på gris slagterierne, har på tre år oplevet en rutsjebanetur, når man ser på tilførslerne af grise fra vores andelsejere. Først steg antallet fra ca. 215.000 til 280.000 grise om ugen, og efterfølgende er tallet i løbet af et år dykket til omkring 200.000 grise om ugen. Det er udsving, der stort set svarer til den ugentlige slagtekapacitet i Horsens.

Slagtekapaciteten på et slagteri svarer til den mængde af grise, et slagteri optimalt set skal have tilført for at dets medarbejdere groft sagt er beskæftiget uden overarbejde eller behov for tidlig fyraften, medmindre der sker noget uforudset. For ud over at være til gene for medarbejderne, så får både overarbejde og tidlig fyraften omkostningerne til at stige, og det presser afregningen til andelsejerne i den forkerte retning.

Med andre ord er et forudsigeligt og stabilt antal grise afgørende for både medarbejdernes hverdag og en effektiv produktionsøkonomi på vores slagterier.

- I praksis har vi haft betydelige omkostninger til en bufferkapacitet (mere mandskab og ressourcer end nødvendigt red.) for at kunne absorbere de enorme udsving i tilførsler, vi andelsejere er med til at skabe. Det har de seneste tre år gennemsnitligt kostet Danish Crowns ejere et trecifret millionbeløb på årsbasis, og samtidig gavner det absolut ikke arbejdsglæden på vores slagterier, siger Erik Bredholt, der er bestyrelsesformand i Danish Crown.

Stabilitetsmaske skal afhjælpe ustabiliteten

Derfor har bestyrelsen i Danish Crown med opbakning fra repræsentantskabet skabt en model, der skal løse opgaven med at stabilisere tilførslerne til slagterierne med respekt for landmændenes behov for at kunne skrue op eller ned for deres produktion af grise.

Ændringerne i afregningsreglerne betyder, at den enkelte andelsejer fra 1. juli i år skal melde sin forventede årsleverance ind til Danish Crown mindst en gang om året. Indtil nu har alle ejere kunnet melde et forskelligt antal grise til slagtning fra uge til uge.



Det har de seneste tre år gennemsnitligt kostet Danish Crowns ejere et trecifret millionbeløb på årsbasis, og samtidig gavner det absolut ikke arbejdsglæden på vores slagterier.



Erik Bredholt, bestyrelsesformand Danish Crown

Hvis andelsejerne pludseligt begynder at skrue mærkbart op eller ned for antallet af grise i deres stalde, så kan bestyrelsen aktivere en såkaldt stabilitetsmaske, hvor der kun accepteres et udsving i leveringerne på 10 pct. Leveres der flere eller færre grise end den aftalte mængde, kan det udløse et fradrag på mellem 50 og 220 kroner pr. gris og altså en lavere afregning for den enkelte andelsejer.

Bestyrelsen kan indføre et fradrag i afregningen for over- eller underleverancer med 30 dages varsel, hvis det skønnes nødvendigt. ●



**Slagter- og forædlerelever
fra hele landet deltog i
innovationsuge**

De nuværende forældrelever i Danish Crown og slagtereleverne fra hele landet blev samlet i Vejle for at fokusere på innovation og produktudvikling. Forældreleverne havde en hel innovationsuge, hvor de havde deres egen produktudviklingscase, og slagtereleverne fik lov til at få en smagsprøve på den del af faget.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Bent Dahlgaard

Det er en vigtig del af vores Feeding the Future-strategi, at vi i Danish Crown i højere grad skal forædle vores råvarer, for at få en højere pris per kilo. Derfor er innovation og udvikling af produkter til forbrugere over hele verden kun blevet endnu vigtigere. Derfor valgte man at gentage sidste års succes med en temauge i uge 19 med fokus på innovation for Danish Crowns forældrelever. Og som noget nyt i år blev alle vores slagterelever også inviteret med om mandagen for at høre mere om forskellige karrieremuligheder inden for forædling og produktudvikling med både interne og eksterne oplægsholdere.

- Det er kun et par år siden, at jeg selv var slagterelev og ikke kendte meget til alle de muligheder, der findes i koncernen udover at blive mester på slagtegangen – groft sagt. Derfor synes jeg, det er enormt vigtigt, at vi informerer og klæder vores elever bedst muligt på til at træffe en beslutning om, hvad de vil fremadrettet. Det her er jo så en af de retninger, man kan gå i, siger Charlotte Platz, der er lærlingeansvarlig for forældreleverne i Vejle.

Forædling er fremtiden

Den røde tråd gennem innovationsugen er, at forældreleverne om mandagen trækker hver deres case, der handler om at videreudvikle et af vores mange eksisterende produkter – blandt andet blev vores biksemad og grillpølser videreudviklet.

- Efter syv år som gourmetslagter vil jeg da mene, at jeg trods alt ved lidt om at lave produkter, men hold op, hvor har det været nogle lærerige og sjove dage. Det er virkelig fedt at lære om alle aspekterne ved at forædle og produktudvikle. Dagene har givet en masse inspiration og stof til eftertanke, siger André Pedersen, der er forældrelev på fabrikken i Aalborg.

"Ugen" kulminerede om onsdagen, hvor innovationsugen sluttede med mundtlige fremlæggelser af produkterne og processen samt feedback fra Danish Crowns eksperter på området.

“

Det er vigtigt, at eleverne får et indblik i arbejdet med produktudvikling og får et overblik over de mange muligheder, de har i Danish Crown.

”

Bent Dahlgaard, produktudvikler i Danish Crown

- Det er vigtigt, at eleverne får et indblik i arbejdet med produktudvikling og får et overblik over de mange muligheder, de har i Danish Crown. I et større perspektiv er det afgørende, at vi spreder denne type faglighed ud i vores koncern, når en af hovedelementerne i vores strategi er, at vi skal forædle vores råvarer mere og mere i fremtiden, siger Bent Dahlgaard, der er senior category developer i Vejle.

Hvis du er slagterelev eller uddannet slagter og kunne tænke dig at bygge videre på din faglighed, så kunne forælderspecialet måske være noget for dig. Hvis du er interesseret i at høre mere, kan du ringe eller skrive til Charlotte Platz på telefonnummer 2686 9181 eller finde lærlingeopslaget på Danish Crowns hjemmeside. ●



Kurt takker af efter 46 år hos Danish Crown

Det var både hans første og sidste job, da Kurt Brade i 1977 blev ansat i Slagteriregion SYD, som siden blev til Danish Crown. Han ser tilbage på årene med stor glæde, og nu nyder han livet sammen med familien.

Et kendt ansigt i ejerservice ved Danish Crown Beef går på efterløn. Kurt Brade har været ansat i Danish Crown i næsten 46 år, men han har nu valgt at bruge mere tid på familien.

Kurt Brade blev i 1977 ansat i Slagteriregion SYD, som siden via fusioner er blevet til Danish Crown. I 2014 blev Danish Crowns slagteri og kontor i Tønder lukket, og der flyttede Kurt Brade til det nye slagteri i Holsted, hvor han har været frem til, at han havde sidste dag i slutningen af april.

- Jeg føler mig meget privilegeret, når jeg ser tilbage på mine mange gode år i Danish Crown. Jeg har prøvet mange ting, jeg har haft rigtig gode kolleger, og jeg har aldrig kedet mig. Samtidig var det enormt spændende at være med til at starte slagteriet i Holsted op, hvor alting var nyt. Jeg var også med i repræsentantskabet og kreaturforum i mange år, og det var spændende at være helt tæt på de store beslutninger, siger Kurt Brade.

En stor indsats

Kurt Brade har altid haft landmanden i fokus og sikret den gode service til landmanden på alle områder. Det er blevet værdsat meget af alle de landmænd, Kurt har været i kontakt med igennem årene.

Med næsten 46 års ansættelse er det meget viden og erfaring, som Danish Crown Beef siger farvel til. Senest har der været en god indkøringsperiode med en dygtig afløser for Kurt Brade, så det er sikret, at den gode service bliver videreført.

- Ved mere end 40 års ansættelse i samme private virksomhed, kan man søge om Den Kongelige Belønningsmedalje. Den bedrift, det er at have været ansat i samme virksomhed i så mange år og stadig have et højt engagement, ville vi gerne være med til at belønne, så der blev sendt en ansøgning om medaljen til Kurt. Vi vil gerne sige tusind tak for den store indsats for Danish Crown til Kurt og ønske ham held og lykke i fremtiden, siger leder af ejerservice i Danish Crown Beef, Torben Nørremark.

Børnebørn, fodbold og Royal Run

Selvom Kurt Brade først officielt var færdig i Danish Crown i slutningen af april, havde han sidste arbejdsdag i februar i år, fordi han havde ferie og afspadsering til gode.

Han er så småt begyndt at vænne sig til sin nye tilværelse, hvor familien og børnebørnene får en masse opmærksomhed.

- Jeg savner mine kolleger, men jeg savner ikke arbejdet. Nu går tiden i stedet med projekter herhjemme, og så er jeg mere sammen med mine børnebørn. Vi har været i Parken i København for at se FCK mod Brøndby, vi skal til Royal Run nu her osv. Så jeg nyder at bruge tiden sammen med dem og hygge mig, siger Kurt Brade.

Medaljen blev tildelt Kurt Brade den 12. maj ved et medarbejderarrangement og senere i år skal han over til H.M. Dronningen for at takke for Den Kongelige Belønningsmedalje.



Sous vide- burgerbøffen hitter på Circle K

Tankstationskæden Circle K har lanceret en ny cheeseburger, hvor burgerbøffen er fra Danish Crown. Burgerbøffen er tilberedt sous vide, hvilket gør den nem at håndtere på tankstationerne, og så smager den godt.

Fastfood på farten er ofte forbundet med tankstationer. Mens fastfood på tankstationer for 20 år siden betød en tør, forproduceret trekantsandwich, er udvalget i dag alt fra grillspyd og hotdogs til lækre burgere.

Og skulle du være på farten og netop få lyst til en burger, kan du svinge forbi Circle K og smage deres nye cheeseburger. Den indeholder nemlig en lækker burgerbøf fra Danish Crown, som er tilberedt sous vide.

På denne måde er bøffen både saftig og smagfuld for kunden, samtidig med at den er nem at håndtere for personalet hos Circle K.

“

Circle K's nye cheeseburger overstege alle forventninger den første måned.

”

*Anders Kvist Christensen,
national account manager i
Danish Crown Professional*

- Sous vide har vundet frem mange steder, og det gælder også inden for fastfood-udvalget på tankstationerne. Tilberedningsmetoden gør, at burgerbøffen faktisk er spiseklar, når den er kold. Derfor skal burgeren blot have ét minut i ovnen hos Circle K, og

så får kunden en superlækker burger, siger Anders Kvist Christensen, der er national account manager i Danish Crown Professional.

Vi har i Danish Crown har stor erfaring med burgerbøffer, der er tilberedt sous vide, men det er første gang, at vi sælger det til Circle K.

Den nye cheeseburger på Circle K var i den første måned til en skarp introduktionspris, og starten har været rigtig god.

- Circle K's nye cheeseburger oversteg alle forventninger den første måned, og der blev solgt dobbelt så mange burgere, som de havde forventet. Så forbrugerne har taget rigtig godt imod den, siger Anders Kvist Christensen.

Danish Crown leverer burgerbøffen til Circle K's nye cheeseburger.





Jubilareer



Danish Crown

Aalborg

18. maj

30 års jubilæum
Frank Andreassen
Aalborg Fatory

01. juni

25 års jubilæum
Ole Høg Sørensen
Engineering

22. juni

25 års jubilæum
Allan Brühl Andersen
Teknisk afd.

28. juni

30 års jubilæum
Preben Rene Christensen
Stamafd.

01. august

40 års jubilæum
Frank Vestergård Andersen
Produktion

Blans

18. maj

25 års jubilæum
Robert Hessel
Opskæring

25. maj

25 års jubilæum
Per H. Rasmussen
Midterstykker

13. juni

35 års jubilæum
Ellen Damm
Midterstykker

21. juni

30 års jubilæum
Bjarne Matzen
Pakkeri

21. juni

30 års jubilæum
Hans Jørgen Nissen
Pakkeri

24. juli

45 års jubilæum
Peter Jørgensen Junior
Kvalitetsinspektør

24. juli

45 års jubilæum
Peter Gaarde
Slagtegang

1. august

35 års jubilæum
Steen Kalborg Henriksen
Administration

15. august

40 års jubilæum
Annette Jørgensen
Administration

Esbjerg

11. august

25 års jubilæum
Anni Mørup Nielsen
Produktion

Herning

18. maj

25 års jubilæum
Peter Dinesen
Sk. St 3 kam/Bryst

18. maj

25 års jubilæum
Mogens Feldborg Olesen
Smedeværksted

19. maj

30 års jubilæum
Jørn Langsig Jensen
Sk. St 2 Hovedafd.

24. maj

30 års jubilæum
Henrik Knudsen
Produktion

24. maj

30 års jubilæum
Aase Bach
Slicefld Dag

30. maj

35 års jubilæum
Lene Bay Lodahl Gravengaard
Administration

30. maj

35 års jubilæum
Henning Nielsen
Smedeværkstedet

23. juni

30 års jubilæum
Jan Gregersen
Slagtegang

04. juli

35 års jubilæum
Anette Andersen
Skærestue 3 Kam/Bryst

11. juli

35 års jubilæum
Tim Kikkenborg
Skærestue 1 Pakkeri

10. august

25 års jubilæum
Peder Østergaard Hansen
Skærestue 3 Kam/Bryst

23. august

30 års jubilæum
Rene Nielsen
Slagtegang

30. august

30 års jubilæum
Henrik Lund
Smedeværkstedet

31. august

25 års jubilæum
Jan Trudslev
Skærestue 3 Kam/Bryst

Horsens

17. maj

30 års jubilæum
Allan S. Madsen
Pakkeri

22. maj

25 års jubilæum
Henrik Hevring Kristensen
Slagtegang

22. maj

25 års jubilæum
Kasper Holst Madsen
Opskæring

23. maj

40 års jubilæum
Max Christensen
Slagtegang

23. maj

40 års jubilæum
Lars Søndergaard Pedersen
Slagtegang

23. maj

40 års jubilæum
Preben Matz
Opskæring

23. maj

40 års jubilæum
Helle Lohmann Rasmussen
Pakkeri

25. maj

30 års jubilæum
Anders Andersen
Opskæring

28. maj

30 års jubilæum
Jens Peter Kurth
Opskæring Aften

30. maj

35 års jubilæum
Peter Løkke Leth
Slagtegang

01. juni

35 års jubilæum
Claus Bruhn Madsen
Slagtegang

03. juni

25 års jubilæum
Leif Stjernborg
Pakkeri Aften

4. juli

35 års jubilæum
Eva Østergaard
Administration

05. juli

30 års jubilæum
Morten Rasmussen
Produktion

14. juli

45 års jubilæum
Jørgen Hundborg
Kam og Bryst

01. august

40 års jubilæum
Michael Kristensen
Slagtegang

Randers

01. juni

25 års jubilæum
Erik Haahr
Global IT

01. juni

25 års jubilæum
Martin Villadsen
Consultants

01. juni

25 års jubilæum
Preben Engberg
Customer Service

14. juni

30 års jubilæum
Anne Solveig Petersen
Food Safety and Quality

14. juni

30 års jubilæum
Ole Sommer
Specialist

28. juni

30 års jubilæum
Knud Thorup
Logistics Specialist

01. juli

50 års jubilæum
Folmer Toft Olesen
Administration

01. juli

25 års jubilæum
Claus Høj
Global IT

01. juli

25 års jubilæum
Torben Svinth Lindner
Global IT

02. juni

35 års jubilæum
Tina Nielsen
Member Relations

06. juli

25 års jubilæum
Torben Georg Jensen
Customer Service

01. august

40 års jubilæum
Jette Fastrup
Løn

01. august
30 års jubilæum
René Olsen
Germany

01. august
35 års jubilæum
**Michael Thorleif
Kaa Rasmussen**
IT Controller

16. august
30 års jubilæum
Søren Larsen
Planning Pork

01. september
25 års jubilæum
**Dorte Gammelby
Sørensen**
Export

Ringsted
17. maj
30 års jubilæum
Flemming Ipsen
Slagtegang

30. maj
35 års jubilæum
**Michael Kim
Mortensen**
Slagtegang

30. maj
40 års jubilæum
Kurt Larsen
Skærestue 1

02. juni
30 års jubilæum
Michael Nielsen
Skærestue 1 Dag

02. juni
25 års jubilæum
Jakob Muus
Arbejdstidsstudie

27. juni
40 års jubilæum
Jette Børm
Planlægning

28. juni
35 års jubilæum
**Sten Ulvedal
Jensen**
Opskæring

30. juni
40 års jubilæum
**Allan Guldman
Blak**
Fabrik 1

01. august
40 års jubilæum
Frank Østergaard
Slagtegang


03. august
30 års jubilæum
Kenneth Walin
Udbening

10. august
25 års jubilæum
Mehmed Bacic
Skærestue 1

01. september
35 års jubilæum
Vibeke Christensen
HR

Rønne
02. juni
30 års jubilæum
John Tøt
Udbening

01. september
40 års jubilæum
Birger Olsen
Slagtegang


Sæby
18. maj
30 års jubilæum
**Henrik Brøner
Thygesen**
Opskæring

24. maj
30 års jubilæum
Michael Svendsen
Opskæring

25. maj
25 års jubilæum
**Hans Christian
Jensen**
Slagtegang

02. juni
30 års jubilæum
**Anders Molin
Nielsen**
Slagtegang

Skærbæk
07. juni
30 års jubilæum
Peter Petersen
Slagtegang

06. juli
25 års jubilæum
Alex Christensen
Udlæsning

Svenstrup
20. maj
35 års jubilæum
Viggo Clausen
Pølsemageri

24. maj
30 års jubilæum
Henrik Jensen
Salami

27. maj
25 års jubilæum
Karina Høgh
Salami

09. juni
35 års jubilæum
**Bjarne Møller
Jensen**
Salami

03. september
30 års jubilæum
Lean Mona Jensen
Pølsepakning

Vejle
02. juni
25 års jubilæum
Birthe Andersen
Tillidsmand

10. august
25 års jubilæum
**Else Margrethe
Dam**
Kantine

13. juni
40 års jubilæum
Bettina Wolmar
Pakkeri

18. juli
35 års jubilæum
**Lars Peter
Dalsgaard**
Kvalitet

24. august
25 års jubilæum
**Marianne Rønsholt
Knudsen**
Planning

Aabenraa
01. september
40 års jubilæum
**Anette Damm
Christensen**
Planlægger

Beef
Holsted
15. juni
25 års jubilæum
**Kirsten Kaa
Nielsen**
Egenkontrol
01. juli
25 års jubilæum
Berit Bych Mejer
Produktion Kontrol

16. august
30 års jubilæum
**Jacob Rahbek
Pedersen**
Export Sales

DAT-Schaub
Blans
01. juli
30 års jubilæum
Brian Jørgensen
11. juli
35 års jubilæum
**Renate S.
Haarnagel**

Horsens
05. juli
30 års jubilæum
Jacob Bo Th. Jensen

Ringsted
30. august
30 års jubilæum
Bjarne Jensen

Rønne
18. maj
25 års jubilæum
Kaj Pøhler

Sæby
22. juni
25 års jubilæum
Phannee Larsen



**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

Uforsvarligt at fortsætte med overkapacitet

Når vi i Danish Crowns ledelse træffer store og tunge beslutninger som at lukke slagteriet i Sæby, så påvirker det også mig personligt. Det er trist og frustrerende, fordi de loyale medarbejdere i Sæby har leveret en forbilledlig indsats gennem rigtig mange år. Senest satte de for få uger siden rekord for antal grise gennem opskæringen på en arbejdsdag. Meget imponerende.

Men ikke desto mindre ved jeg, det er den rigtige beslutning, for den er aldeles nødvendig. Det er ganske enkelt uforsvarligt at fortsætte med vores nuværende overkapacitet, og vi ville svigte vores ansvar over for både vores ejere og de øvrige godt 25.000 medarbejdere i koncernen.

Omstruktureringen af vores produktion i Danmark er en konsekvens af, at antallet af grise til slagtning er faldet betragteligt og meget hurtigere end forventet. Vi kendte den nedadgående kurve, og selvom vores Kina-eksport gav kurven et positivt knæk opad i et par år, så er jeg desværre ikke overrasket over, hvor vi er i dag.

Jeg havde håbet, at eksporten til Asien havde haft et helt andet niveau i dag, så det havde været mere attraktivt at producere grise i Danmark, og vi kunne holde fast i vores slagtekapacitet. Men det har de voldsomt ændrede markedsvilkår, som bekendt ændret på.

Vi skal gøre det attraktivt at lave grise

Når jeg besøger landmændene, fortæller de om, at det gennem det seneste år har været udfordrende for dem at få økonomi i produktionen af slagtegrise pga. de høje energi- og foderpriser, og derfor har mange lukket deres stalde eller gået over til smågriseeksport, hvilket presser os.

Vi skal vende den udvikling på landet, så vi sikrer arbejde til medarbejderne på vores øvrige slagterier i Danmark. Det gør vi ved at løfte vores afregning for andelsejernes grise, så den matcher niveauet i resten af Europa.

Det forsimplede svar på, hvordan vi skal gøre det, er to ting: Vi tilpasser vores omkostninger, og vi kæmper for at få mængderne og indtjeningen på de forædlede varer op. Begge dele er en del af vores Feeding the Future-strategi, og noget, vi arbejder benhårdt på.

I starten af året lukkede vi vores tyske udbejningsfabrik i Boizenburg, og vi er i gang med at omstrukturere produktionen på slagteriet i Essen. Derudover har vi nedlagt 150 funktionærstillinger, primært på hovedkontoret. Samtidig er vi i fuld gang med at løfte den kommercielle side.

Vi er nødt til at fremtids-sikre Danish Crown

Det er klart, at når vi laver omstruktureringer og tilpasser vores omkostninger, så kan det stå i kontrast til de investeringer, vi samtidig laver. For eksempel i fabrikken i UK, i Skares bygninger ved Vejen og i Team Danmark samarbejdet, som vi annoncerede i foråret.

Det er bare sådan, at vi skal gøre begge dele. Vi har ikke råd til at lade være. Vi skal hele tiden dyrke vækstmuligheder for at sikre vores fremtidige forretning, og vi skal sikre vores relevans over for kunder og forbrugere. Samtidig skal vi stå skarpest muligt i vores produktion og forretning.

Men det gør ingen forskel i Sæby, hvor himlen er dækket af tunge skyer lige nu. Medarbejderne og ledelsen deroppe har leveret en fremragende indsats, mange af dem loyalt igennem rigtig mange år, og det skylder jeg og virksomheden dem stor tak for!

“

Vi skal sikre arbejde til medarbejderne på vores øvrige slagterier i Danmark.

”

Jais Valeur,
Koncernchef

