

Krógen



Danish Crown lancerer vegansk produktserie i Danmark

Den Grønne Slagters plantebase-
rede produktserie er startskuddet
på arbejdet med plantebaserede
proteiner.

s. 16-19

Lodtrækning til feriehusene åbner 7. februar

Fra den 7. februar til og med
den 27. februar kan du søge
om et af Danish Crowns
11 feriehuse.

s. 22



Ejerne tror på den grønne fremtid

s. 8-15



Indhold

4-5

Vi kunne have valgt alt muligt, men vi valgte at blive slagtere
Selvom begge fædre er uddannet slagtere, var det ikke Dennis Møllebjerg og Nikolaj Thuesens første indskydelse at gå den vej.



8-15

Ejerne tror på den grønne fremtid
Thomas Kjær og Jonas Bonholm går Klimavejen med målet om at kunne levere klimaneutralt grisekød i 2050.

16-19

Danish Crown har lanceret sin første plantebaserede produktserie i Danmark

Den Grønne Slagters plantebaserede produktserie er Danish Crowns startskud på arbejdet med alternative proteiner.



20-21

Lodtrækning til feriehusene åbner den 7. februar i nyt system
Fra den 7. februar til og med den 27. februar kan du deltage i lodtrækningen om et af Danish Crowns II feriehus.

22

Det gør en forskel at fløjte højt i Danish Crown

Danish Crowns whistleblower-ordning er knap to år gammel og har sikret en effektiv håndtering af adskillige sager.



26-27

Medarbejderne i Ringsted kan altid gå til Peter eller Majse
Som nøglepersoner er Majse Skovgaard og Peter Wagner dem, som hjælper kollegaer med f.eks. misbrugsudfordringer.



30

Ny chef skal lede produktionen af Danish Crowns forædlede produkter

Senest den 1. maj starter Per Alan Jensen i Danish Crown som senior vice president for food processing.



32

Vi skal følge efterspørgslen
Bæredygtigt kvalitetskød og plantebaserede fødevarer kan fint trives side om side i køledisken.



Din mening tæller

Vi er glade for igen at kunne give dig muligheden for at udtrykke, hvordan du ser din arbejdsplads. Danish Crowns CHECK 2022-måling af medarbejderes og leders engagement finder sted fra 1. - 17. februar.

Engagement i fokus

Ifølge Andreas Friis, SVP Group HR i Danish Crown, er svaret på spørgsmålet om, hvorfor vi gennemfører en CHECK-måling, ganske enkelt:

- Målingen skal være med til at sikre, at vi har medarbejdere, der er glade for at gå på arbejde, og at engagementet er i top. Det betyder meget både for den enkelte medarbejder og for virksomheden. Undersøgelsen er også et vigtigt kommunikationsredskab, hvor medarbejderne med deres besvarelser giver input til, hvor der er behov for at have ekstra fokus, og hvad der skal fastholdes, siger Andreas Friis.

CHECK 2022 er med til at skabe en dialog mellem ledere og medarbejdere, så de sammen kan arbejde videre med at forbedre vores allesammens trivsel og arbejdsplads. Det er derfor vigtigt, at der stadig arbejdes med resultatet, og at der følges op på de handleplaner, som ledere og medarbejdere udarbejder på baggrund af de besvarelser, der er givet.

For at sikre en opfølgning, har Danish Crown følgende **minimumskrav**:

- 31. juli: Alle medarbejdere skal senest denne dag være præsenteret for resultatet for deres arbejdsplads.
- 31. juli: Alle medarbejdere skal identificere et-to aktionspunkter.
- 31. december: Alle medarbejdere skal senest ved årets udgang have modtaget feedback på de aktionspunkter, der er relevante for dem.

Fakta om målingen

- Som altid er din besvarelse anonym. Danish Crown har ikke adgang til besvarelserne, det har kun det eksterne analysefirma Ennova.
- Medarbejdere, der er blevet ansat inden 1. november 2021, kan deltage i målingen.
- Målingen foregår elektronisk.
- Målingen gennemføres på 13 sprog. I år er der tilføjet rumænsk og russisk.

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

Udgiver
Danish Crown
Marsvej 43, 8960 Randers SØ

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

Redaktionen er afsluttet
Den 21. januar 2022

Oplag
3.000 eksemplarer

Layout
Campfire & co.

Tryk
Stibo Complete®

Forsidefotos
Stort: Rene Schütze
Lille: Moment Studio



Vi kunne have valgt alt muligt, men vi valgte at blive slagtere

Selvom begge fædre er uddannet slagtere, var det ikke Dennis Møllebjerg og Nikolaj Thuesens første indskydelse at gå den vej. Heller ikke den anden eller tredje. Alligevel valgte de at gå slagtervejen, hvor passionen for håndværket, et stærkt fællesskab og uddannelsens mange muligheder overtalte dem.

Tekst: Martin Christensen | Foto: Lasse Lindsted

Pilot, landmand, journalist, antropolog, dyrepasser, soldat. Unge har i dag mange muligheder, og Dennis Møllebjerg og Nikolaj Thuesen overvejede alle førnævnte fag, de prøvede endda nogle af dem af, men i dag er de begge slagterlærlinge i Danish Crown på slagteriet i Horsens.

Fælles for Dennis Møllebjerg og Nikolaj Thuesens historier er, at deres fædre er uddannede slagtere, men at de begge var noget skeptiske overfor slagterfaget. Så ligesom Nikolaj Thuesen først prøvede landbruget af, så gik Dennis Møllebjerg også ad andre veje.

- Jeg har haft utallige muligheder oppe at vende. Da jeg fik min studentehue fra handelsskolen, var jeg stadig i syv sind om, hvad jeg dog skulle bruge den til. Herefter prøvede jeg militæret og var otte måneder i livgarden, men det var heller ikke det, jeg ledte efter. Min far foreslog så slagteruddannelsen, og jeg var da skeptisk i starten. Men der var knapt gået en uge før jeg vidste, at det var det, jeg havde ledt efter, fortæller 23-årige Dennis Møllebjerg.

Stærke fordomme

Dennis Møllebjerg er lige startet på det tredje og sidste år af uddannelsen, hvor han har valgt gris som speciale, mens Nikolaj Thuesen kan starte på det sidste år til sommer. I dag kan de ikke forstå, hvorfor de var så skeptiske overfor slagterfaget – og så alligevel.

- Hvis du beder en person beskrive de ansatte på et slagteri, så er det ofte en flok store mænd, der råber ad hinanden og er endt der, fordi de ikke havde så mange andre muligheder. Fordomme som den var jeg også farvet af til en vis grad som ung, siger 25-årige Nikolaj Thuesen, mens Dennis Møllebjerg supplerer:

- For et par måneder siden stødte jeg på en lærer fra handelsskolen, der spurgte, om det ikke var lidt spild af tre år, nu når jeg var blevet slagter. Der er en forestilling om, at vi nøjes med en uddannelse som slagter. At det er noget, man bliver, hvis man ikke kan andet. Både Nikolaj og jeg kunne have valgt at gå alle mulige veje, men vi valgte aktivt slagterfaget til, siger Dennis Møllebjerg.

At slagteruddannelsen har et internationalt perspektiv gør, at du får kompetencer på et niveau, som er eftertragtet ude i verden.

Dennis Møllebjerg.

Faglig stolthed

Hvis Nikolaj og Dennis skal fremhæve det, som får timerne til at flyve afsted, er det først og fremmest fællesskabet. Nikolaj Thuesen fortæller, at man tit glemmer, at der på slagteriet i Horsens er over 40 forskellige nationaliteter. Det skaber en åben arbejdsplads, hvor der er højt til loftet i mere end en forstand.

Fællesskabet styrkes af, at langt størstedelen har en fælles passion.



Nikolaj Thuesen (th.) og Dennis Møllebjerg (tv.) er glade for, at de i dag er ved at uddanne sig som slagtere, selvom det ikke var deres første indskydelse.

- På slagteriet ved alle, hvad vi taler om, når det handler om passionen for håndværket, hvilket alle måske ikke gør uden for de fire vægge. De ved, hvad du taler om, når man forleden sagde til sig selv i føtex, at ridserne i stegene ikke sad helt i skabet, eller at snittet på en steak ikke var helt skarpt, siger Nikolaj Thuesen.

Uddannelse med muligheder og internationalt udsyn

Hvad vil du så gerne have ud af din uddannelse? Et klassisk spørgsmål til familiefødselsdagen, og af samme grund har Dennis Møllebjerg og Nikolaj Thuesen måske også et ret klart svar på det.

Nikolaj er åben for, hvad der kommer af muligheder, men har et mål om, at han gerne vil nå rundt i fagets forskellige facetter. Når tiden er til det, vil han gerne tage specialet som pøsemager, ligesom han også gerne vil have specialet som gourmetslagter, hvor man for alvor får lov at kæle for produkterne.

Dennis derimod sigter mod et udenlandseventyr og er allerede i kontakt med et griseslagteri lidt uden for

Sydney i Australien, hvor planen er, han skal rejse ned, når specialet er gennemført.

- At slagteruddannelsen har et internationalt perspektiv gør, at du får kompetencer på et niveau, som er eftertragtet ude i verden. Lidt længere ud i fremtiden kunne det være spændende at bruge min faglighed til at arbejde med udbytte- og kvalitetsoptimering, ligesom det også kunne være spændende at arbejde med implementeringen af teknologi på slagterier og fabrikker, siger Dennis Møllebjerg.

Den 28. – 30. april er der DM i Skills 2022, og til det har både Dennis og Nikolaj kvalificeret sig. Begge lægger vægt på muligheden for at kunne vise sit fag frem for offentligheden, men når det kommer til stykket, er de begge konkurrencemennesker.

- Når man først er der, vil man gerne vinde. Det er klart. Det er en fed mulighed for os at vise, hvad slagteruddannelsen kan, og så er det altid sjovt med lidt intern konkurrence. Hvis jeg ikke skulle gå hen og vinde, håber jeg, at Dennis gør. Bare det ikke er en slagter fra Blans, der vinder, smiler Nikolaj Thuesen. ●



Frank Andreasen glæder sig til at kunne udvikle fabrikken og udbeningen i Aalborg.

Tekst: Kristoffer Veggerby | Foto: Rene Schütze

Frank i front: Ny fabrikschef overtager tøjlerne på Danish Crown Beef i Aalborg

Fra 1. marts tager Frank Andreasen over som fabrikschef på slagteriet i Aalborg, hvor han ser frem til at fortsætte slagteriets udvikling.

Det bliver et nyt, men alligevel et kendt ansigt, som pr. 1. marts 2022 tager over som fabrikschef på Danish Crown Beefs slagteri i Aalborg.

Det bliver nemlig fremover Frank Andreasen, som i snart 29 år har slået sine folder på skiftende lokationer i Danish Crown, der får ansvaret for den daglige ledelse i det nordjyske. Med skiftet er det målet at styrke fabrikken i Aalborg, hvor Frank med sin mangeårige erfaring kan bidrage til at understøtte og udvikle produktionen og organisationen i Aalborg.

- Vi taler i Danish Crown Beef tit om, at kreaturslagtning kan være en svær proces med mange elementer, og her spiller Aalborg en vigtig rolle. Du kan se Holsted som flagskibet, hvor vi kører de store serier og produktioner, mens vi i Aalborg har en anden fleksibilitet. Her kan vi blandt andet - udover den gængse produktion - håndtere mange af de mindre, specialiserede ordrer til kunderne, som i stigende

grad efterspørges. Jeg glæder mig til at få ansvaret for min egen afdeling og på den måde kunne være med til at udvikle fabrikken og udbeningen, lyder det fra Frank Andreasen.

“

Det giver en ro, at vi kan overlade de daglige aktiviteter til en som Frank.

”

Palle Sørensen.

På det personlige plan passer skiftet til det nordjyske også godt for Frank og familien.

- Vi kommer jo oprindeligt fra Hobro og har i mange år talt om, at vi på et tidspunkt skulle flytte nordpå igen. Så da mu-

ligheden for at overtage i Aalborg meldte sig var jeg ikke i tvivl om, at jeg ville takke ja til opgaven, siger han.

Kender produktionen ud og ind

Med Aalborg i sikre hænder kan fabriksdirektør Palle Sørensen fremadrettet fokusere på driften i Holsted. Samtidig ser han frem til, at der med Frank Andreasen kommer en daglig leder, der både kan sikre et kontinuerligt overblik over udviklingen og bidrage med den direkte ledelse af produktionen.

- Frank har været i virksomheden og branchen i så mange år, at han er inde i alle aspekter af produktionen og har været en vigtig del af optimeringen i Holsted. Nu får han så sin daglige gang i Aalborg, hvor han skal være med til at finde løsninger og udvikle driften. Det giver en ro, at vi kan overlade de daglige aktiviteter til en som Frank, som både er garant for høj faglighed og driftssikkerhed. Med Frank i Aalborg kan vi også sætte ekstra kraft bag udviklingen af organisationen og ambitionerne omkring One Beef, så vi sikrer en ensartet struktur på tværs af lokationerne, siger Palle Sørensen.

- Samtidig er Frank god til det personalemæssige og i hans omgang med kollegerne, hvor han i Holsted især har været med til at drive agendaen omkring arbejdsmiljø og arbejdet med "tilløb til ulykker". I dag er han, med god grund, vellidt og respekteret i Holsted - og det bliver han også i Aalborg, lyder det fra Palle Sørensen. ●

De nyvalgte medarbejdere i Danish Crowns bestyrelser

Den 13. december blev to nye medarbejdere valgt ind i Danish Crowns A/S-bestyrelse, ligesom der blev valgt to nye medarbejdere ind i Danish Crown Beefs Business Review.



Thomas L. W. Hansen (tv.), Brian Vestergaard (mf.) og Henrik Redmond (th.) er de medarbejdervalgte i Danish Crowns A/S-bestyrelse.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Line Berg-Stærk

Hovedkontoret i Randers dannede rammerne, da de medarbejdervalgte repræsentantskabsmedlemmer holdt valgforsamling den 13. december. Her skulle der vælges tre medarbejdere ind i Danish Crowns A/S-bestyrelse, ligesom der skulle vælges to medarbejdere ind i Beef Business Review.

Til A/S-bestyrelsen var der genvalg til Brian Vestergaard fra Blans, som også er kendt som formand for tillidsmandskollegiet. Men der blev også valgt to nye medarbejdere ind. Den ene er Henrik Redmond, som til dagligt er tillidsmand på fabrikken i Vejle.

- Jeg håber at kunne fungere som et talerør for medarbejderne, og jeg vil gerne bidrage med medarbejdernes syn på fastholdelse og rekruttering, da jeg tror på, at det kun bliver vigtigere i fremtiden for Danish Crown, siger Henrik Redmond.

Thomas L. W. Hansen, der er tillidsmand på slagteriet i Rønne, blev den anden nyvalgte til A/S bestyrelsen. Han glæder sig til at kunne bidrage til debatten i bestyrelseslokalet, hvor han også håber at give medarbejderne en stemme.

- Videreuddannelse og fastholdelse af nuværende medarbejdere kræver et særligt fokus, og det håber jeg at kunne bidrage med. Derudover bliver det også spændende at kunne følge Feeding the Future-strategien tæt på, da vi kan se, at det gør en forskel for os i forhold til konkurrenterne, siger Thomas L. W. Hansen.

Nord og syd repræsenteret i Beef

I Danish Crown Beefs Business Review, som modsat Danish Crowns A/S bestyrelse alene berører forretningen i Danish Crown Beef, er det en nyvalgt fra hver ende af landet - en fra slagteriet i Aalborg og en fra slagteriet i Holsted. Fra Aalborg er det slag-

terimedarbejder Tom Rodkjær, og han glæder sig til arbejdet.

- Jeg håber at komme med et sæt friske øjne og et anderledes perspektiv på det at være medarbejder i Danish Crown. Vi ser en stor udskiftning af medarbejdere på vores arbejdspladser, og den udfordring mener jeg, at vi nuværende medarbejdere kan bidrage med input til, siger Tom Rodkjær.

Villy Petersen er den medarbejdervalgte fra Holsted, hvor han er tillidsmand. Han deler Tom Rodkjærs tanker om arbejdet i Danish Crown Beefs Business Review.

- Jeg glæder mig egentlig bare til forhåbentligt at gøre en forskel. Det er en stor mulighed for at komme helt tæt på forretningen og have mulighed for at kunne give sit besyv med, inden der skal træffes beslutninger, der vedrører forretningen og vores allesammens arbejdsplads, siger Villy Petersen. ●

Villy Petersen (tv.) og Tom Rodkjær (th.) er blevet valgt ind i Danish Crown Beefs Business Review.



Bæredygtighed skal fremtidssikre

Thomas Kjær er andelsejer og bestyrelsesmedlem fra Nordjylland. På hans gård er der flere tiltag, som er med til at sænke hans klimapåvirkning og flere på vej, men han understreger samtidig, at det kræver, at forbrugerne vil betale for bæredygtigheden.

Tekst: Aske Gott Sørensen

Foto: Niels Hougaard

Når Vrejlev Møllegård sender grise til slagtning hos Danish Crown sker det med en klimapåvirkning, der lægger noget under den gennemsnitlige klimapåvirkning, som grise ellers har. Med eget biogasanlæg, en høj effektivitet og andre tiltag har Thomas Kjær sammen med sine medarbejdere fået sænket den miljømæssige påvirkning, men for ham handler bæredygtighed om mere end blot klimapåvirkning.

“

Der er ingen tvivl om, at den stald, vi bygger i dag, skal være fremtidssikret. Det gør også, at vi har miljøteknologi i den nye stald for fem mio.

”

Thomas Kjær.

- Bæredygtighed handler også om økonomi, lokalsamfund og god behandling af mine medarbejdere. Og så er det selvfølgelig hele påvirkningen af miljø og den omkringliggende natur. Vi kunne godt lave det hele meget bæredygtigt, men hvis det ikke er økonomisk bæredygtigt stopper det jo igen. Hvis det ikke er bæredygtigt ift. medarbejdere, så stopper det igen. Men vores fokus på miljødelen er gået rigtigt stærkt, og der kigger vi selvfølgelig på, hvor hurtigt vi kan omstille os, og hvor meget vi kan minimere vores påvirkning, siger Thomas Kjær.

Derfor er han også glad for, at Danish Crown fortæller om den rejse, som virksomheden er på frem mod en halvering af klimapåvirkningen i 2030, og han tror på, at andelsejerne er godt på vej.

- Jeg tror ikke, at der er mange andelsejere, som synes, at der er lagt en masse krav ned over dem. Danish Crown er gode til at fortælle om den rejse, som landbruget er på, og der er andelsejerne indstillede på, at det kræver noget af dem. Så længe forbrugerne er med, så indretter jeg mine stalde efter det, siger han.

Nybyggeri med fokus på miljø

Thomas Kjær er ved at bygge ny slagtegrisestald en kilometer fra Vrejlev Møllegård, og her skal et bæredygtigt fokus være med til at sørge for, at den stald har mange år i sig.

- Der er ingen tvivl om, at den stald, vi bygger i dag, skal være fremtidssikret. Det gør også, at vi har miljøteknologi i den nye stald for fem mio., som vi egentlig godt kunne have undværet. Men ud fra at det var muligt at få del i nogle puljer med tilskud til miljøteknologi og fremtidssikre stalden, så gjorde vi det. Og der har det talt ind, at man bliver mere og mere bevidst om, at det har en påvirkning, siger han.

Her lægger han også vægt på, at Danish Crowns øgede fokus på data er med til at skubbe på.

- Jeg får også en masse data som ejer af Danish Crown, så jeg kan se, hvad mine grise påvirker, og hvor jeg kan forbedre mig. Det er rigtig godt, for jeg tror, at der er mange ting, som vi ikke ser som et problem, fordi det er sådan, vi altid har gjort, men hvis vi justerer nogle mindre ting, kan det jo blive rigtig stort i det store regnestykke. Der bliver den samkøring af dynamiske data fra Danish Crown et kæmpe aktiv.

Fremtiden er fuld af muligheder

Thomas Kjær betegner rejsen frem mod 2030 som en, der skal gå "relativt godt", men samtidig lægger han vægt på, at det, som har taget landbruget langt indtil nu, samtidig er noget, som dansk landbrug er dygtige til.

- CO₂ og belastning har jo været et tema i landbruget altid, men vi har altid tænkt det som almindelig effektivisering. Mindskning af foderforbrug, lavere dødelighed, højere kødprocent. Det har altid været en del af godt landmandskab, og det er jo det samme, som er med til at sænke miljøpåvirkningen. At vi minimerer input og øger output, og det har dansk landbrug været dygtige til altid, siger han.

Det gode landmandskab kan dog ikke stå alene, og derfor kigger Thomas Kjær også mod fremtidige løsninger til at binde CO₂, og det er ikke umiddelbart i stalden.

- Hele kredsløbet fra marken, ind i stalden, over til biogasanlægget og tilbage på marken igen skal vi optimere på. Det kunne være pyrolyse, pløjefri dyrkning eller noget helt tredje, men jeg tror, at der er rigtig meget, vi skal kigge på, når det handler om CO₂-påvirkning i planteavl. Det er alt fra gyllespredning, til valg og produktion af gødning og jordbearbejdning, og det er stadig så nyt, at jeg tror, vi kan nå rigtig meget.

Vrejlev Møllegård

Vrejlev Møllegård ligger ved Vraa mellem Hjørring og Brønderslev. Her driver Thomas Kjær et landbrug med 70.000 UK-grise fra egne søer leveret til Danish Crown. Derudover er der 1.580 ha. markdrift, som primært bruges til at producere foder til egne grise, samt roer og græs til gårdens eget biogasanlæg. Thomas Kjær er valgt til Danish Crowns AmbA-bestyrelse.

Thomas Kjær indretter sine stalde og produktion efter, hvad forbrugerne ønsker.



En cirkulær tankegang

Med biogasanlæg på gården kan Vrejlev Møllegård få afgasset gyllen for klimagasser, inden de spredes på marken. Det er med til at sikre cirklen fra marken, til stalden, til biogasanlægget og tilbage på marken.

Tekst: Aske Gott Sørensen | Foto: Niels Hougaard

Når Thomas Kjær omtaler bedriften på Vrejlev Møllegård, bruger han ofte ordene "et lukket system". Det betyder, at gården er sit eget kredsløb, hvor både mark og stald spiller sammen og siden 2016, har det system været udvidet med et biogasanlæg på gården, hvor gyllen fra staldene finder vej ind.

- Der er ingen tvivl om, at der selvfølgelig var en økonomisk motivation i at bygge eget biogasanlæg, men vi har altid gerne ville bygge en harmonisk, bæredygtig bedrift, hvor vi har så meget af kornet som muligt selv, en griseproduktion, der fodres med kornet fra marken, og en planteavl, der kan optage den gylle, som griseproduktionen laver, og der passede biogasanlægget godt ind. På den måde er der noget cirkulært i det, siger Thomas Kjær.

Et biogasanlæg virker ved, at gyllen fra gårdens grise kommer i anlægget sammen med tørstof som f.eks. halm. Herefter opvarmes det til 50 grader, så bakterierne kan lave metan, når det nedbryder tørstoffet. Når bakteriernes proces er færdig

tages biogassen ud af anlægget og renses, så det bliver til et produkt af naturgas-kvalitet, som kan sendes ud på det danske gasnet.

- Det betyder, at når der er en forbruger i Esbjerg, som åbner hanen på sit varme-anlæg, så kommer gassen ikke ude fra Østersøen, men i stedet kan det være opgraderet biogas, som er lavet på baggrund af vores halm på marken, og det foder grisene har spist. Så i stedet for at pumpe naturgas op fra undergrunden, så recirkulerer vi vores gylle og restprodukter, siger Thomas Kjær.

Der er ingen tvivl om, at der selvfølgelig var en økonomisk motivation i at bygge eget biogasanlæg.

Thomas Kjær.

Samtidig kan Vrejlev Møllegård sprede afgasset gylle på deres marker, som har en lavere miljømæssig påvirkning end gylle, der kommer direkte fra stalden. ●



Et biogasanlæg som Thomas Kjær producerer naturgas til danskerne af gylle og tørstof som overskydende halm fra markerne.

29-årige Jonas tror på fremtiden for danske grise

Andelsejer Jonas Broholm overtog i sommer sine forældres gård med griseproduktion, og selvom landbruget står over for en vigtig og stor klimaudfordring, er han sikker på, at han sammen med sine kolleger er i stand til at løse den.

På Blakshøjgård lidt uden for Frederikshavn tror Jonas Broholm på en fremtid for dansk griseproduktion. Ellers ville den 29-årige landmand ikke have overtaget forældrenes gård i sommeren 2021.

Jonas Broholm er tredje generation på Blakshøjgård, som er et landbrug, der leverer cirka 11.000 grise til Danish Crown om året. Der er også cirka 400 søer, så Jonas Broholm har alle grisene, fra de bliver født, til de skal slagtes på Danish Crowns slagteri i Sæby 12 kilometer fra gården.

||

Jeg kan ikke reducere klimaaftrykket med 50 pct. i morgen, men hvis jeg tager det ét skridt ad gangen, så kommer jeg derhen inden 2030.

||

Jonas Broholm.

Det afskrækker ikke Jonas Broholm, at dansk kødproduktion i disse år er blevet et omdrejningspunkt i klimakampen. Danish Crown har forpligtet sig til at reducere sit klimaaftryk med 50 pct. inden 2030, og vi har sat et mål om at kunne producere klimaneutralt inden 2050. Begge mål skal Jonas Broholm være med til at indfri, og det er han klar til.

- Hvis man ikke er klar til at have fokus på klima og bæredygtighed, skal man som 29-årig lade være med at overtage et landbrug nu. Jeg er fuldt ud bevidst om, at det er et nødvendigt fokusområde for mig, der har en ambition om at producere grise de næste 30-40 år, siger Jonas Broholm.

Et skridt ad gangen bringer os i mål

Jonas Broholm har store ambitioner for Blakshøjgård. Han vil gerne udvide. Både på antallet af grise og på antallet af hektar han dyrker foder til grisene på.

Han har dog ikke travlt, og han vil tage det i det rigtige tempo, så han sikrer, at det bliver gjort rigtigt første gang. Der skal gøres mange overvejelser, så jorden er den rigtige, og de nye stalde er moderne og samtidig giver mening økonomisk.

På samme måde har han det med bæredygtighedsarbejdet. Han holder sig opdateret via rådgivere, landbrugsmedier og kolleger, og når han kan lave tiltag, som giver mening på hans gård, så laver han dem.

Jonas Broholm er tredje generation på Blakshøjgård, der ligger 12 kilometer fra slagteriet i Sæby.



- Jeg er nordjysk anlagt, så jeg forhaster ikke store beslutninger. Sådan har jeg det også med de ambitiøse og nødvendige klimamål, vi har sat os i Danish Crown. Det er nogle store reduktioner, vi skal præstere ude på gårdene, så jeg tager det oppe fra og ned. Jeg kan ikke reducere klimaaftrykket med 50 pct. i morgen, men hvis jeg tager det ét skridt ad gangen, så kommer jeg derhen inden 2030, siger Jonas Broholm.

||

Bæredygtighed og klimavenlig produktion er fremtiden for dansk griseproduktion.

||

Jonas Broholm.

Udviklingen går hurtigt

Der er allerede flere klimavenlige tiltag på Jonas Broholms gård, og der er flere på vej.

75 pct. af gyllen fra grisene er i gylletanke, der er overdækket, så ammoniakken ikke suser op i atmosfæren. De sidste 25 pct. er der også lagt planer for,

så de også bliver overdækket. Samtidig er han ved at lægge de planer for et nyt opvarmingsanlæg, hvor gyllen fra grisene i hans stald skal varme gården op.

En af de store klimaposter ved at producere grise er foderet, og her har Jonas Broholm stort fokus på at bruge data fra sin produktion, så han kan lave mest muligt output med mindst muligt input. Altså reducere klimaaftrykket pr. kilo produceret gris.

Den unge landmand har også mærket, at hele klimasnakken har udviklet sig meget hurtigt de seneste 3-4 år. Fra næsten ingen fokus til et meget stort fokus.

- Da jeg i foråret sidste år lavede en finansieringsplan for generationsskiftet med Nykredit, var der krav om, at jeg havde en plan for, hvordan jeg fremtidigt gradvist ønsker at gøre min produktion mere klimavenlig. Dengang var planen på et par sider. Allerede nu, under et år senere, kan jeg høre, at de krav er blevet meget mere omfattende. Jeg ser det dog kun som en positiv ting. Bæredygtighed og klimavenlig produktion er fremtiden for dansk griseproduktion. Vi er allerede gode til det, og med ny viden og teknologi rykker vi os fremad. Det er vi nødt til, men det er også sådan, vi kan få vores grise til at skille sig ud fra vores konkurrenter på verdensmarkedet, siger Jonas Broholm. ●

På Blakshøjgård har de cirka 400 søer og leverer rundt regnet 11.000 grise til Danish Crown om året.



Styring fra mark til slagtning skal mindske risiko

29-årige Jonas Broholm er i gang med sit første år som selvstændig griseproducent, men han har styr på sine ambitioner. Han vil gerne udbygge staldene og drive mere jord, så han selv kan producere næsten alt foder til sine grise. Det vil gøre ham mindre sårbar over for prisudsving.

Tekst: Daniel Winther Pedersen

Foto: Rene Schütze

Det er under et år siden, at Jonas Broholm overtog sine forældres griseproduktion på Blakshøjgård lidt uden for Frederikshavn. Her laver han cirka 11.000 grise til slagting hos Danish Crown om året, og mens nogle slagtegriseproducenter køber smågrise fra andre, så laver Jonas Broholm alle grisene selv med sine 400 søer.

Jonas Broholm kan godt lide, at han har grisene, fra de bliver født, til de skal slagtes. Han forstår godt, at andre griseproducenter hellere vil overlade opgaven med at fede smågrise op til 30kg til andre, men for ham giver det mening at have alle processerne selv.

- Der kommer ingen levende grise ind på min gård. Kun sæd, så vi undgår indavl i besætningen. Det betyder, at jeg kan påvirke alt i min produktion, og jeg mindsker risikoen for, at sygdom udefra kommer ind i mine stalde. Samtidig skal grisene heller ikke køres i en lastbil fra en smågriseproducent og hen til mig. Det må også spare lidt diesel til transport, og det giver grisene mindre stress i deres levetid, siger Jonas Broholm.

Vil gerne minimere udsving

Det er Jonas Broholms ambition, at han skal producere grise de næste 30-40 år. Derfor ved han godt, at han skal være med til at sænke klimetrykket fra dansk griseproduktion. Det handler meget om, hvad grisene får at spise, og hvordan man håndterer det, der kommer ud i den anden ende igen.

Den unge landmand kan med sine egne 200 hektarer jord, og de 100 hektarer han lejer, producere cirka 70 pct. af det foder, som hans grise skal have. Det tal vil Jonas Broholm gerne have op, så han kan producere endnu mere af foderet til grisene.

- Lige nu er priserne på foder ekstremt høje. Samtidig med at noteringen på grise er ekstremt lav. Det udfordrer mig selvfølgelig, men hvis jeg kunne lave næsten alt foderet selv, ville jeg blive mindre sårbar over for priserne på netop foder, der er den største udgift i min virksomhed. Jeg ville også i større grad selv kunne arbejde med, hvordan jeg laver mit foder. Både i forhold til klima og miljøet på og omkring min jord. Det vil også skære noget transport til og fra min gård væk, hvilket igen vil spare noget diesel til de lastbiler, der skulle komme med foder til mig, siger Jonas Broholm. ●

Det er Jonas Broholms ambition, at han skal producere grise de næste 30-40 år.



Danish Crown klar med plantebaseret produktserie

Under brandet Den Grønne Slagter er Danish Crown nu at finde i kølediske over hele landet med koncernens første brede produktserie af plantebaserede fødevarer. Produkterne er startskuddet på Danish Crowns arbejde med alternative proteiner.

Når forbrugerne går på indkøb i de danske detailforretninger, vil de møde en ny plantebaseret produktserie under Danish Crowns brand Den Grønne Slagter. Serien kan findes bredt i den danske detailhandel og indeholder otte produkter.

“

Vi har arbejdet intensivt med produkterne for at komme helt på plads med både smag, tekstur og tilberedning.

”

Mette Schacht Færch, direktør for marketing og innovation i Danish Crown Nordics.

- Når vi går nye veje, er det helt afgørende for os at have produkter klar, der både smager godt, og som forbrugerne let kan tilberede. De produkter har vi nu, og som en af Danmarks absolut største leverandører af fødevarer vil vi gerne være med til at udvikle udbuddet af plantebaserede produkter. Vi tror på en stigende efterspørgsel efter alternative proteiner i de kommende år, så de produkter, der rammer markedet nu, er vores første lille skridt ind på det marked, siger Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown.

Produktserien består både af færdigretter og komponenter til måltiderne. Fælles for alle otte

produkter er, at de er lette for forbrugerne at tilberede, der er arbejdet målrettet med smagsoplevelsen, og så er produkterne fremstillet uden soja med enten nordiske eller økologiske grøntsager som hovedingrediens.

- Vi har arbejdet intensivt med produkterne for at komme helt på plads med både smag, tekstur og tilberedning. I det arbejde har det vist sig, at netop tilberedningen er helt central for at få en god oplevelse med produkterne. Kort fortalt skal flere af de plantebaserede produkter eksempelvis steges på lavere

Produktserien består både af færdigretter og komponenter til måltider.



Et tip til tilberedning af plantebaserede produkter er, at de typisk skal have lavere varme end kød.

varme end kød, og det er noget af det, vi nu sætter ind for at lære forbrugerne, siger Mette Schacht Færch, der er direktør for marketing og innovation i Danish Crown Nordics og fortsætter:

I forbrugerundersøgelser svarer mere end hver tredje dansker, at de inden for det sidste år har skåret ned på deres kødforbrug, og to ud af tre danskere har et ønske at spise mere klimavenligt.

“

Vi tror på en stigende efterspørgsel efter alternative proteiner i de kommende år, så de produkter, der rammer markedet nu, er vores første lille skridt ind på det marked.

”

Jais Valeur, Group CEO i Danish Crown.

Danish Crown vurderer, at der på kort og mellemlangt sigt vil være et marked for op til 500.000 kødfrie måltider om ugen i Danmark. På den baggrund er det Danish Crowns mål at nå en omsætning i det plantebaserede segment på et større tocifret millionbeløb allerede i 2022.



- Vi har endnu ikke en fuldstændig klar strategi på plads for vores satsning på plantebaserede fødevarer, men det, der ligger fast, er, at vi skal have mad på hylden for enhver smag. Det gælder uanset, om du er til den gode danske gris, den dyre kvalitetsbøf, den hurtige færdigret, økologisk kød eller plantebaserede fødevarer. Og ligesom med vores kød har vi et stort ønske om, at de plantebaserede fødevarer kan produceres af danske råvarer, som ideelt set kommer fra vores ejere - de danske landmænd. Om det rent praktisk er muligt, er også noget af det, vi skal have afdækket i vores strategiarbejde, siger Jais Valeur. ●

To ud af tre danskere har et ønske om at spise mere klimavenligt.

Danish Crowns nye plantebaserede produktserie er resultatet af et stærkt sam- arbejde på tværs af koncernen

Tekst: Daniel Winther Pedersen | Foto: Moment Studio

KLS Ugglarps har stor erfaring med at producere og sælge plantebaserede produkter, og derfor har et stærkt samarbejde mellem netop KLS Ugglarps og Danish Crown været afgørende for den stærke produktserie af plantebaserede produkter, der nu er lanceret i Danmark.

Veggie fars, Veggie Bites og en burger lavet af ærteprotein er ikke produkter, som de danske forbrugere forbinder med Danish Crown. Men nu kan forbrugerne finde disse tre og yderligere fem plantebaserede produkter under Danish Crowns brand Den Grønne Slagter i de danske supermarkeder.

Det er nyt for Danish Crown i Danmark at tilbyde en produktserie af plantebaserede produkter, men det er ikke nyt i koncernen. I Sverige har KLS Ugglarps allerede gode erfaringer med udvikling af plantebaserede produkter, og derfor er produktserien under Den Grønne Slagter blevet til i et stærkt Act as one-samarbejde mellem Danish Crown og KLS Ugglarps.

- Vi har haft et rigtig godt samarbejde med KLS Ugglarps i udviklingen af den plantebaserede produktserie til det danske marked. Nogle af produkterne, Schnitzel, Nuggets og Veggie Deller, er direkte importeret fra KLS Ugglarps, mens vi på plantefarsen og burgeren har haft fælles produktudvikling. Det har været et stort aktiv for os, at vi i KLS Ugglarps har haft en medspiller med erfaring i både produktion og salg af plantebaserede produkter, siger Kasper Juul Christensen, director for convenience i Danish Crown.

Samarbejde skabte værdi

Hos KLS Ugglarps er der stor glæde over det samarbejde, der har været mellem dem og Danish Crown i Danmark. Det fortæller Viktor Tornberg, vice president for commercial i KLS Ugglarps.

I stedet for at KLS Ugglarps blot overleverede deres viden og erfaringer med at producere plantebaserede produkter, var det et samarbejde, der gav værdi både for Danish Crown og for KLS Ugglarps.

- Det her var et skoleeksempel på Act as one. Min afdeling blev sat sammen med

Samarbejdet med KLS Ugglarps har resulteret i bedre produkter i både Sverige og Danmark.

Kasper Juul Christensens, og det har været meget udbytterigt. Vi fik viden om markedet og en bedre forståelse af den danske organisation, og vi gav viden videre om det at producere plantebaserede produkter. For det er noget helt andet end at lave en grisemørbrad. Her handler det meget mere om ingredienser, siger Viktor Tornberg.

Samarbejdet gik faktisk så godt, at det endte med, at to af de plantebaserede produkter blev videreudviklet til bedre produkter, end de var i forvejen.

I stedet for at se begrænsninger har medarbejderne i Herning set løsninger.

Kasper Juul Christensen.

- Vi var jo inde at kigge på alle produkterne sammen, og vi endte med at udvikle videre på farsen og burgeren, som virkelig er blevet gode. De er gået fra at være gode produkter, som vi sælger på det svenske marked i dag, til at blive fantastiske produkter, som nu både skal sælges i Sverige og Danmark. Det har været en win-win-situation, siger Viktor Tornberg.

Stor ros til Herning

De fleste af produkterne i den plantebaserede produktserie under Den Grønne Slagter bliver produceret af KLS Ugglarps i Sverige. Men der er også de to færdigretter Tandoori og Byriani plus Veggie Bites,

som alle tre bliver produceret på Danish Crown-fabrikken i Herning.

Her fortæller Kasper Juul Christensen, at medarbejderne har været gode til at udvikle velsmagende produkter, og fordi fabrikken i Herning også skal varetage logistikken for et par af de produkter, der kommer fra KLS Ugglarps, har der været meget planlægning, som er blevet løst godt.

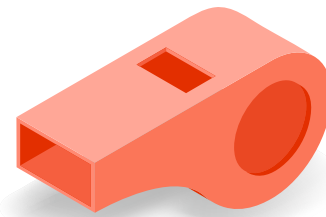
- Herning-fabrikken har og får en stor rolle i den danske lancering af de plantebaserede produkter. Både fordi de har udviklet produkter, og fordi de skal få produktionsflow og logistik til at gå op. I stedet for at se begrænsninger har medarbejderne i Herning set løsninger hele tiden, så det hele var klar til at blive rullet ud efter nytår, siger Kasper Juul Christensen.

Sortimentet består af otte produkter. Veggie fars, Bites, BBQ burger, Nuggets, Schnitzel og Deller samt de indisk inspirerede færdigretter Tandoori og Biryani.

Se sortimentsbeskrivelser, inspiration, opskriftsvideoer, tilberedningsvejledninger og meget mere på dengroenneslagter.dk.

De fleste produkter bliver produceret i Sverige, mens tre af dem produceres i Herning.





Det gør en forskel at fløjte højt i Danish Crown

Danish Crowns whistleblower-ordning gør det muligt at indberette mistanke eller viden om kriminelle og uetiske forhold, eller forhold, der ikke lever op til koncernens 'code of conduct'. Ordningen er nu knap to år gammel og har allerede sikret effektiv håndtering af adskillige sager.

Tekst: Martin Christensen

I foråret 2020 lancerede Danish Crown en whistleblower-ordning, der gør det muligt for medarbejdere, forretningspartnere, leverandører, kunder og ejere at indberette ulovlig, uetisk og/

eller upassende adfærd relateret til Danish Crown, eller forhold, der ikke lever op til koncernens 'code of conduct'.

Man kan foretage indberetninger anonymt via danishcrown.whistleblownetwork.net/setup. Man kan også finde ordningen på intranettet og danishcrown.dk. Systemet bag whistleblower-ordningen leveres af den eksterne serviceleverandør EQS Integrity Line, der sikrer, at alle indberetninger er krypterede og 100 procent anonyme, medmindre whistlebloweren aktivt vælger at stå frem.

- Det er vigtigt for os som virksomhed at sikre, at alle medarbejdere har muligheden for at reagere på en ansvarlig og tryk måde, hvis vi oplever noget, som vi ikke kan stå inde for, og som det af forskellige årsager ikke er muligt at tale med sin leder om. Jeg er glad for, at vi har oplevet, at ordningen også i praksis understøtter dette, siger Thomas Ahle, Group CFO i Danish Crown.

Eksempel på indberetning

Et eksempel på sådan en indberetning kan du læse om her. En medarbejder havde på sin arbejdsplads observeret svindel med timesedler/indstempning, som var aftalt mellem en anden medarbejder og dennes leder. Det indrapporterede den observerende medarbejder gennem whistleblower-ordningen.

Der var to forhold i svindlen. Det ene forhold bestod i, at medarbejderen unødigt blev kaldt til arbejdspladsen flere gange på samme weekend-dag, hvilket udløste et ikke-berettiget løntillæg. Det andet forhold

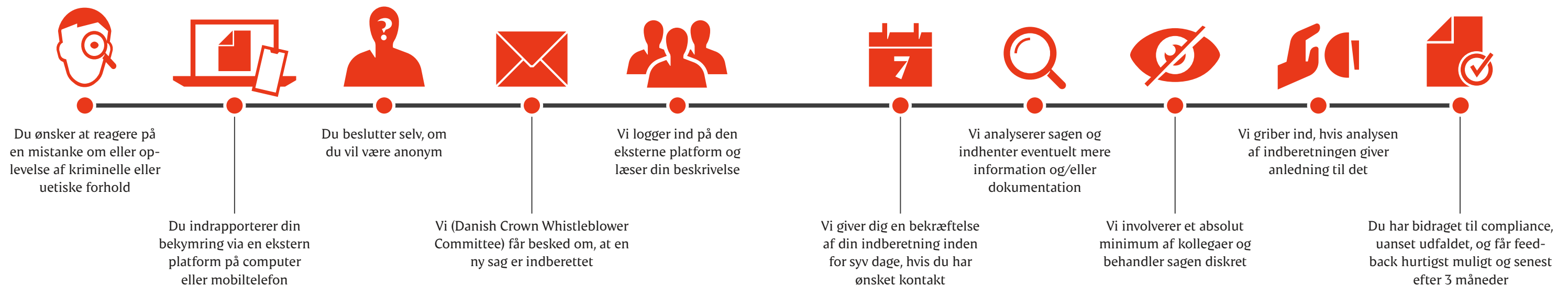
bestod i, at medarbejderen ankom til arbejdspladsen for at stemple ind for derefter umiddelbart at køre igen. Sidst på dagen vendte medarbejderen tilbage til arbejdspladsen kun for at stemple ud og fik dermed uberettiget løn.

Indrapporteringen førte til en intern undersøgelse, hvor der blev lavet en analyse af timesedler og den reelle fysiske tilstedeværelse for et antal medarbejdere. Konklusionen af undersøgelsen blev, at to ansatte, en leder og en medarbejder, blev afskediget.

- Whistleblower-ordningen understøtter efterlevelsen af Danish Crowns etiske forretningsprincipper og sikrer, at uregelmæssigheder kan komme frem i lyset, samtidig med at whistleblowerens rettigheder respekteres, siger Karin Galatry, som er director, Financial Controls & Compliance og en del af den interne komité, der modtager og undersøger indberetningerne fra ordningen.

Alle indberetninger bliver behandlet efter samme procedure, og i grafikken herunder kan du blive klogere på forløbet. ●

Disse 10 steps forklarer, hvordan whistleblower-ordningen fungerer i praksis.



Lodtrækning til feriehusene åbner den 7. februar i nyt system

Den årlige lodtrækning til Danish Crowns 11 feriehus starter den 7. februar og løber til og med den 27. februar. Som noget nyt i år sker ansøgningen på en selvstændig hjemmeside for Feriefonden, ligesom alle danske medarbejdere i Danish Crown-koncernen for første gang kan søge om feriehusene.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Carl Rudolf Hansen

Nytåret er veloverstået og februar nærmer sig med hastige skridt. Det betyder, at den årlige lodtrækning til Danish Crowns 11 forskellige feriehus er lige på trapperne.

Lodtrækningen starter den 7. februar, og man kan ansøge om feriehusene til og med den 27. februar. Ud af de 11 huse er der fire af dem, hvor det er tilladt at have hund og lignende husdyr med.

Som tidligere år ansøger du ved at logge ind på intranettet og finder Feriefondens side. Spørg din tillidsrepræsentant efter det lokale fælles login, hvis du ikke selv har et til intranettet.

Men som noget nyt i år er lodtræknings- og ansøgningsprocessen på en selvstændig hjemmeside. Du finder linket til hjemmesiden inde på Feriefondens side på intranettet. Når du skal logge ind på hjemmesiden, skal du bruge en kode, som vil komme på infoskærmene, ligesom du også kan finde den på intranettet eller spørge efter den hos din tillidsmand. Som en del af det nye system skal betalingen ske med enten MobilePay eller betalingskort, hvor det førhen blev betalt som et løntræk.

Alle medarbejdere kan ansøge

Det nyeste hus til samlingen overtog feriefonden i starten af januar 2022. Det er en del af feriecentret Landal Seawest ved Nymindégab, og det betyder, at udover huset, som har otte sovepladser, så er der også adgang til et stort badeland, wellness, bowling, minigolf og meget mere.

Inde på Feriefondens hjemmeside kan du finde info og billeder af de 11 huse. I lodtrækningen kan man ansøge om hele uger fra maj 2022 til maj 2023. Efter uge 10, hvor alle ansøgere har fået besked, åbnes der op for at søge om husene til ophold, der ikke behøver være en hel uge. ●



På billedet her kan du se det nye feriehus i Landal Seawest ved Nymindégab.



Feriehusenes lokationer

- Marina Fiskenaes, Gråsten
- Landal Seawest ved Nymindégab
- Sandersvig
- Lønstrup
- Gl. Skagen
- Rømø
- Ebeltoft
- Lalandia
- Lønne Feriepark
- Lejlighed - Nicolineparken, Islandsbrygge
- Lejlighed - Vesterbro

Tekst: Kristoffer Veggerby | Foto: Tashia Regina Lundvig

Jubilæum: Villy og Johannes har fulgt hinanden i 35 år

I noget nær et halvt liv har Villy Petersen og Johannes Oesen gået på arbejde sammen, og de forventer begge at være kolleger arbejdslevet ud.

Meget har ændret sig siden Johannes Oesen og Villy Petersen i 1987 mødte ind på slagteriet i Tønder, hvor de halvunge knægte, skulder ved skulder, udbenede slagtedyr på akkord.

I dag er Johannes Oesen mestersvend i nedskæringen på slagteriet i Holsted, mens Villy Petersen indtager rollen som tillidsrepræsentant. De er begge enige om, at der ikke umiddelbart er udsigt til en hverdag, hvor de ikke hver dag skal hilse på hinanden.

- Hvis helbredet tillader det, så bliver vi ved, til vi slutter med at arbejde, lyder det samstemmende fra de to, mens de hver især forklarer, hvorfor det lige netop blev slagterfaget, der skulle optage deres arbejdsliv.

- Det var jo interessant arbejde sammenlignet med meget andet dengang. Jeg lærte at slagte svin i skoledagene, men før var det sådan i Tønder og omegn, at hvis du ville tjene penge, tog du op på slagteriet. Vi tjente jo næsten 40 kroner mere i timen end håndværkerne dengang, lyder det fra Johannes Oesen, mens Villy Petersen følger op.

- Jeg kom lidt ind ad bagvejen, fordi jeg først var arbejdsdreng hos en smed og derefter i lære som VVS'er. Men så gik luften ud af byggeboomet tilbage i 80'erne, og jeg indså samtidig, at det ikke var det fedeste i verden at kravle rundt i frostvejre og lave VVS-arbejde. Så jeg

kom ind på et opskæringskursus, hvor Johannes tilfældigvis også var, og så er det ellers gået slag i slag derfra, siger Villy Petersen.

Hårdt arbejde, men tættere kolleger
Når det kommer til selve arbejdet på slagteriet, er der ingen tvivl om, at det i dag er en markant anderledes hverdag.

- Der er strammet markant op på arbejdsmiljøet, og arbejdet er ikke helt så hårdt længere. Dengang foregik slagtingen på gulvet, hvor du i dag har dyrene i højden, mens vi i Tønder skubbede det hele frem. I dag kommer det til dig. Dét sagt er tempoet også kommet lidt op, men det slider mindre end tidligere, siger Johannes Oesen.

Johannes Oesen (tv.) og Villy Petersen (th.) mødte hinanden for første gang i 1987 på slagteriet i Tønder.



En anden ting, som har ændret sig med tiden, er forholdet til kollegerne. Her har geografien og det at kollegerne i dag kommer fra et langt større opland gjort, at sammenholdet i nogle sammenhænge har måtte vige for hverdagen.

- Sammenligner vi med Tønder var det jo lokale, som arbejdede på slagteriet - når vi så samler så mange kolleger og aktiviteter på ét sted (Holsted), bliver sammenholdet selvsagt lidt mindre. Hvis du bor 50-100 kilometer fra slagteriet, er du jo ikke medlem af den lokale fodboldklub med kollegerne. Så det er blevet sværere at engagere kollegerne. Ikke fordi, folk ikke vil, men fordi vi er mere spredt uden for arbejdet, fortæller Villy Petersen.

Privat bor Villy Petersen ved Bramming med sin hustru gennem otte år. Tilsammen har de seks børn fordelt på Villys to sønner og hustruens søn og tre døtre, mens det første barnebarn også er kommet til. Johannes Oesen bor længere syd på i Tønder, hvor han og kæresten gennem 35 år har fire døtre og i alt seks børnebørn.

Dermed er de selv gode eksempler på, hvor spredt kollegerne bor, fortæller Johannes Oesen.

- Tidligere havde vi jo firmasport og keglespil, hvor de fleste var med. I dag skal vi arbejde lidt for det, men så følger der også ofte penge fra personaleforeningen med. Jeg har i mange år gået på jagt og Villy tog jagttegn sidste år, så det handler om at finde de ting, man kan samle folk om, siger Johannes Oesen. ●



Tekst: Daniel Winther Pedersen | Foto: Morten Bengtsson

Ny europæisk reklamekampagne hylder Baconeers

En ny strategisk kommunikationsplatform for Tulip Bacon, der lanceres i Sverige og senere breder sig til resten af Europa, hylder baconelskerne. Kampagnen er første skridt på rejsen mod at gøre Tulip Bacon til det førende baconmærke i Europa.

En ny stor Tulip Bacon-kampagne lanceres i Sverige d. 10. januar, hvor det nye begreb Baconeers er omdrejningspunktet for en strategisk kommunikationsplatform.

- En Baconeer er en ingeniør og kulinarisk pioner, der tror på, at enhver ret bliver

lækrere med bacon. En Baconeer ved, at Tulip Bacon er det eneste, der er godt nok ift. smag, sprødhed og aroma. Baconeer er således en ny betegnelse, der vil give stolthed og skabe sammenhold for alle baconelskere, siger Karina Sørensen, Project Lead, Specialist i baconkategorien i Danish Crown.

Baconkategorien er et vigtigt omdrejningspunkt i Danish Crowns strategi, og Sverige er det første marked, hvor Baconeers introduceres for at øge vores markedsandele med Tulip Bacon.

- Da bacon er værdsat og elsket af alle typer forbrugere, har det fra starten været

Baconeer-universet er den største enkeltstående bacon-kampagne nogensinde i Danish Crown.

vigtigt for os, at vi fik skabt et univers, der er inkluderende for den brede del af befolkningen, og med Baconeers tror vi på, at vi har udviklet et koncept, der kan favne alle typer af baconelskere. Det handler om passion for bacon, og Baconeer-kampagnen kan skabe rammerne for et fællesskab for de mange baconelskere, siger Lars Jørgensen, Global Senior Brand Manager i baconkategorien i Danish Crown.

Største kampagne i baconkategoriens historie

Baconeer-kampagnen lanceres i Sverige fra d. 10. januar med et stærkt medietryk på tværs af en række medier. Kampagnen vil være til stede på TV, i biografteater, outdoor og digitale medier for at sikre et markant kendskab til et helt nyt univers for de svenske forbrugere. Der er en lignende stor kampagne planlagt i august/september samt en stærk digital always-on tilstedeværelse, der kører mellem de to store kampagner.

Baconeer-kampagnen har været under udvikling længe, og vi har testet flere kreative koncepter for at nå frem til det bedste.

Michael Brandt.

Baconeer-platformen er den største enkeltstående satsning, som baconkategorien i Danish Crown nogensinde har lavet, og derfor har Michael Brandt, der er direktør for baconkategorien, og hele holdet bag platformen meget store forventninger til resultaterne og forbrugernes reaktioner på den færdige kampagne.

- Sverige er et vigtigt bacon-marked for os. Samtidig repræsenterer Sverige en fantastisk mulighed for at øge vores

markedsandel med Tulip Bacon. Baconeer-kampagnen har været under udvikling længe, og vi har testet flere kreative koncepter for at nå frem til det bedste. Meet the Baconeers var en helt klar vinder, og vi føler alle, at det passer perfekt til Tulip Bacon, siger Michael Brandt.

Sverige er kun første skridt på rejsen

Det er Danish Crowns mål at gøre Tulip Bacon til det førende baconmærke i Europa og vise europæerne, at der er bacon, og så er der Tulip Bacon.

Derfor er det også meningen, at Baconeer-kampagnen blot skal begynde i Sverige og senere på året rulles ud på andre nøglemarkeder, hvor Tulip Bacon er til stede.

- Vi har allerede øjnene skarpt rettet mod det tyske marked som det næste store skridt. Tyskerne spiser markant mindre bacon pr. indbygger, end vi gør i f.eks. Danmark og i Sverige. Derfor er det planen, at Baconeer-kampagnen også skal til Tyskland i næste runde. Desuden er det naturligt, at vi også kigger på en dedikeret indsats imod alle de fantastiske Baconeers, der bor i vores danske hjemmemarked, siger Michael Brandt. ●

Baconeer-kampagnen starter i Sverige, men skal med tiden rulles ud i flere lande.

Medarbejderne i Ringsted kan altid gå til Peter og Majse



Som nøglepersoner er Majse Skovgaard og Peter Wagner dem, som medarbejderne på slagteriet i Ringsted altid kan komme til. De er udpeget til at være dem, der kan hjælpe andre kollegaer, som har udfordringer med eksempelvis misbrug.

Danish Crown har et mål om, at man som arbejdsplads skal afspejle samfundet omkring sig.

Derfor vil der også være medarbejdere i Danish Crown, som kan have udfordringer med misbrug. I et forsøg på at række ud til disse medarbejdere har Danish Crown et korps af såkaldte nøglepersoner, som er fordelt ud på de forskellige arbejdspladser i koncernen.

“

Det er nemmere at gå til en kollega for at tage en besværlig snak, end det er at gå til sin chef.

”

Peter Wagner.

På slagteriet i Ringsted er disse nøglepersoner Majse Skovgaard og Peter Wagner, og det har de været i henholdsvis otte og fem år.

- Jeg så det på infoskærmene, og fordi jeg tidligere har haft med det at gøre i min fortid som pædagogmedhjælper, så tænkte jeg at jeg godt ville prøve at give en hånd med, hvis det kunne hjælpe nogen. Det har jeg heldigvis oplevet mange gange efterhånden, at jeg kunne, siger Majse Skovgaard, der til dagligt er tarmrenser på slagteriet i Ringsted.

En kollega med tavshedspligt

Peter Wagner har været i Danish Crown i 37 år som slagter, og i dag arbejder han i skærestuen, ligesom han er talsmand og reservetillidsmand. Hans rolle som nøgleperson ser han som en anonym håndsrækning til dem, der kunne have brug for det.

Majse Skovgaard (tv.) og Peter Wagner (th.) har til sammen cirka 13 års erfaring som nøgleperson i Danish Crown.

- Jeg tror, at mange vil kunne sætte sig ind i, at det er nemmere at gå til en kollega for at tage en besværlig snak, end det er at gå til sin chef. Sådan er det også i rigtig mange tilfælde med de kollegaer, som har udfordringer af den ene eller anden grund. Her er vi nøglepersoner et godt alternativ, fordi du kan tale fortroligt med en uden ledelsesansvar, fordi vi har tavshedspligt. Vi oplever, at den mulighed er noget, der bliver sat stor pris på, siger Peter Wagner.

Selvom nøglepersonernes primære fokus er på kollegaer, der har udfordringer med misbrug, så understreger både Peter Wagner og Majse Skovgaard, at alle kan komme til dem, hvis de har brug for en snak i et fortroligt rum.

En livsændrende forskel

Det er oftest Majse eller Peter selv, der opfanger, at en kollega måske ikke er helt okay, men det sker også, at personerne frivilligt tager kontakt til Majse og Peter. Ifølge nøglepersonerne er det dog for sjældent, at det er en medarbejder, der kommer til dem med en bekymring om en kollega.

- Jeg tror desværre godt det kan blive set lidt som at stikke eller sladre, hvis man kommer til os med en bekymring om en

kollega, men det er jo helt det modsatte. For det første er det helt fortroligt, og for det andet kan det vise sig at blive en livsændrende hjælp, de er med til at give en kollega, siger Peter Wagner.

Majse Skovgaard og Peter Wagner deltog begge tilbage i november i et seminar sammen med resten af korpset, som havde til formål at kvalificere dem yderligere til at være gode nøglepersoner. Her holdt Horsens Kommune et oplæg, hvor de understregede, hvor afgørende en indsats, nøglepersoner fra Danish Crown har været i deres arbejde med borgere med misbrugsudfordringer.

Men hvorfor overhovedet bruge tid og kræfter på at være nøgleperson – og så endda frivilligt? For Majse Skovgaard og Peter Wagner er det resultaterne, der driver værket.

- Det er det hele værd og mere til, når du møder en kollega et halvt eller helt år senere på gangen og kan se, hvordan lyset stråler ud af øjnene på personen efter, at du har været med til at se det modsatte. Det er fantastisk at se, hvor stor en forskel, man kan gøre for et menneske, uden det behøver at kræve meget af en selv, siger Majse Skovgaard. ●

Hvordan hjælper en nøgleperson?

En nøgleperson er en medarbejder i Danish Crown, der er blevet godkendt til rollen. En nøgleperson er en, du kan tale fortroligt med, ligesom personen kan hjælpe med forløbet og kontakt til professionel hjælp.

Eksempel: En kollega betror en nøgleperson med, at han/hun har udviklet et usundt forhold til alkohol, hvorefter de snakker det grundigt igennem. Det er ikke nøglepersonen, der afgør om kollegaen skal have

professionel hjælp, men hvis man i fællesskab kommer frem til, at det potentielt kan være en mulighed, så hjælper nøglepersonen med kontakten til et behandlingscenter, ligesom nøglepersonen også tager med den første gang på centeret som støtte. Nøglepersonen følger løbende op med centeret og følger kollegaen fra sidelinjen i den udstrækning, det ønskes.

Mere 'act as one' er en stor fordel for Danish Crown i Kina

At møde kunden som samlet enhed bliver en stor fordel i tilgangen til det kinesiske marked, hvor bæredygtighedsagendaen stadig har til gode at slå igennem. Kina er et hurtigt udviklende marked med et stort uforløst potentiale og lidt andre spilleregler end dem, vi kender fra Europa.

Tekst: Martin Christensen | Foto: Danish Crown



Kina har de fået smag for danske fødevarer, og selvom det ikke som sådan er noget nyt, at Danish Crown har solgt stor mængder grisekød til Kina, så er udviklingen siden 2018, hvor Danish Crown Foods også fik adgang til markedet, kun gået en vej.

- Det kinesiske marked har altid været et stort marked, men de seneste 4-5 år er det gået hen og blevet et af de absolut vigtigste strategiske markeder for Danish Crown. I den periode er salget af forender og brystflæsk steget markant, ligesom vores ben-varer som f.eks. spareribs og foodservice-vortiment også stadig er inde i en rigtig god udvikling, siger Niels Knudsen, der er Danish Crowns salgsdirektør i Kina.

Niels Knudsen fortæller videre, at cirka 70 procent af salget i Kina i dag er til foodservice, og det er godt, fordi de kinesiske forbrugere spiser rigtig meget ude og bestiller mad hjem. Meget mere end danskerne eksempelvis gør.

Feeding the Future's påvirkning

Det kinesiske marked er ikke, som markeder er flest, da det på den ene side er et enormt marked med stærke traditioner, og på den anden side et marked, der er i en hastig udvikling. Det giver et marked, der til tider kan være svært at forudsige for fødevarerproducenter.

Det forventes, at Danish Crown vil blive mere markante i den kinesiske detailhandel i de kommende år.

På trods af dette ser Niels Knudsen Danish Crowns strategi, Feeding the Future, og særligt sammenlægningen af Danish Crown Pork og Danish Crown Foods som noget, der kun vil styrke Danish Crown i Kina.

- Det vigtigste greb for os er, at vi kan gå til kunderne som en samlet enhed. Nu kommer vi som ét Danish Crown, der kan tilbyde alt fra pølser og dåser til grisehoveder og forender. Det bliver en stor fordel for os fremadrettet, siger Niels Knudsen.

Udover sammenlægningen er det bæredygtighed, der gennemsyrrer den nye koncernstrategi. Men modsat hovedparten af de andre strategisk vigtige markeder for Danish Crown er det ikke bæredygtighed, der er tungen på vægtskålen i Kina - endnu.

Vi har lige nu nogle store og spændende kunder, som står og banker på døren.

Niels Knudsen, salgsdirektør i Kina.

- Hos størstedelen af de kinesiske forbrugere er det stadig fødevarerikkerhed, som er det vigtigste. Men vi kan være sikre på, at bæredygtighed en dag også bliver det primære fokus i Kina, så derfor er vi allerede i fuld gang med at fortælle kineserne om vores historie og bæredygtighedsagenda, og med Feeding the Future er den fortælling kun blevet styrket. Den svære øvelse er at være vedholdende i vores fortælling, så vi er til stede i bevidstheden hos forbrugerne som en bæredygtig fødevarer virksomhed, når bæredygtighed stjæler scenen fra fødevarerikkerheden, siger Niels Knudsen.

Gode kort på hånden

Når Niels Knudsen kigger fremad i den kommende strategi-periode, forventer han, at Danish Crown bliver mere markante i den kinesiske detailhandel, hvor særligt Danish Crowns øget convenience-fokus vil ramme ind i en igangværende convenience-bølge i Kina.

- Vores primære mål er, at Tulip og Danish Crown-brandet skal blive bedre kendt hos den kinesiske forbruger. Det betyder ikke, at private label bliver et lukket land, men vores klare ambition er, at Danish Crown- og Tulip-logoet bliver endnu tydeligere i den kinesiske køledisk, siger Niels Knudsen og tilføjer:

- Vi har lige nu nogle store og spændende kunder, som står og banker på døren ude ved Pinghu-fabrikken, og hvis de aftaler landet, vil det være gode eksempler på, hvordan vi kommer til at bruge Feeding the Future-strategien som rettesnor. Selvom det kinesiske marked nogle gange kan være svært at forudsige, skal vi huske hinanden på, at vi har utrolig gode kort på hånden i forhold til vores konkurrenter, som betyder, at vi kan tilpasse os til den efterspørgsel, der vil komme, og rammer vi bare nogenlunde rigtigt, er der rigtig stor økonomi at hente i et marked af den kinesiske størrelse, siger Niels Knudsen. ●



Danish Crowns ben-varer som eksempelvis spareribs er inde i en god udvikling på det kinesiske marked.

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!

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

A - Let

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

B - Svær

Ny chef skal lede produktionen af Danish Crowns forædledede produkter

Senest den 1. maj tiltræder Per Alan Jensen sin nye stilling som senior vice president for food processing, som betyder, at han skal stå i spidsen for Danish Crowns produktion af forædledede produkter.

Tekst: Astrid Gade Nielsen | Foto: Privatfoto

Per Alan Jensen er udpeget til at stå i spidsen for Danish Crowns produktion af forædledede produkter. Han er hentet til posten fra svensk-ejede Scandi Standard, hvor han i dag har en stilling som Group COO. Scandi Standard ejer blandt andet Danpo, hvor Per Alan tidligere har været produktionsdirektør i en årrække. Per Alan tiltræder sin nye stilling som SVP Food Processing senest 1. maj 2022.

Per Alan Jensen har i to år siddet i Danish Crown Pork bestyrelse og har derfor en god indsigt i virksomheden. Derudover bringer han en masse erfaring med sig fra et bredt spektrum af fødevarerproduktion.

Han er oprindelig uddannet mejeritekniker og var i en årrække fra 1985-1996 ansat i Arla som mejerichef på forskellige mejerier. Derudover var han i tre år ansat i ingrediensvirksomheden Chr. Hansen og senere i to svenskejede fødevarer virksomheder dels i Krånfågel og senest som nævnt i Danpo.

- Jeg har lært Per Alan Jensen godt at kende gennem hans bestyrelsesarbejde hos os. Jeg er overbevist om, at han er en gevinst for os, siger Søren F. Eriksen, EVP Operations.

Per Alan Jensen afløser Dan Kolding, der er rykket videre og i dag har en stilling som SVP Supply Chain Excellence og blandt andet har ansvaret for opbygningen af S&OP processen i Danish Crown. ●

Per Alan Jensen har i to år siddet i Danish Crown Porks bestyrelse og kender derfor allerede Danish Crown godt.



Pausekroge

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 29.

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

Løsning A

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

Løsning B

26. januar - 8. marts 2022

Jubilare

Danish Crown

Blans

8. marts
40 års jubilæum
Jan Lausen
Udbening Dag

Herning

3. februar
30 års jubilæum
Jens Lebech
Krogh
Sk. Stue 3

5. februar

40 års jubilæum
Anders Skak
Andersen
Foodservice Dag

22. februar

40 års jubilæum
Henning
Sørensen
Tillidsmands-
afløser

2. marts

35 års jubilæum
Erik Klynsner
Frysehus

2. marts

35 års jubilæum
Michael Knudsen
Opskæring

3. marts

25 års jubilæum
Larry Allan Geiser
Opskæring

Horsens

27. januar
30 års jubilæum
Helle Damgaard
Baslund
Laboratorie

15. februar

40 års jubilæum
Henrik Bang
Mikkelsen
Slagtegang

1. marts

40 års jubilæum
Lars Steen Vaslev
Forendeudb. Aften

1. marts

40 års jubilæum
Ole K. Christian
Pedersen
Pakkeri

2. marts

35 års jubilæum
Vinnie Berggren
Christiansen
Pakkeri Aften

3. marts

40 års jubilæum
Jens Toft
Sørensen
Kam/bryst

Randers

1. marts
30 års jubilæum
Henrik Skov
Madsen
GP-ingredients

1. marts

30 års jubilæum
Kurt Christian
Koldtoft
Fresh Meat
Support

1. marts

30 års jubilæum
Susanne Bermann
Jensen
Finance

Ringsted

26. januar
25 års jubilæum
Ganeshamurugan
Kathirithamby
Opskæring

26. januar

25 års jubilæum
Sam Foday
Kamara
Pakkeri

27. januar

25 års jubilæum
John Brian
Andersen
Pakkeri

3. februar

25 års jubilæum
Søren Hansen
Teknisk Afd.

3. februar

40 års jubilæum
Henrik Jørgen
Behrendt
Adm. Generalt

8. februar

40 års jubilæum
Jan Holger
Pedersen
Teknisk Afd.

23. februar

40 års jubilæum
Kaj Sparreth
Hansen
Skærestue 3

8. marts

40 års jubilæum
Peter Henning
Jensen
Adm. generelt

Svenstrup

27. januar
25 års jubilæum
Tom B.
Christensen
Pølsepakning 1

17. februar

25 års jubilæum
Peter
Ankerstjerne
Håndværkere

Sæby

1. februar
40 års jubilæum
Kim Nedergård
Ditfkontrol/adm.

3. februar

25 års jubilæum
Hans Erik
Kristensen
Kam afd.

Ålborg

10. februar
30 års jubilæum
Rikke Birch
Finance

Dat-Schaub

Herning

8. februar
40 års jubilæum
Inga Albæk

Ringsted

23. februar
35 års jubilæum
Bettina Hansen

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



Martin Christensen
Journalist
Danish Crown
Randers



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

Vi skal følge efterspørgslen

“
**Økonomien
for vores ejere
er presset
lige nu.**

”

Jais Valeur,
koncernchef.



Det har været sjovere at være andels-ejer i Danish Crown, end det er i øjeblikket, desværre. I skrivende stund betaler vi kun 7,90 kroner for et kilo grisekød fra vores ejere. Det laveste i over 12 år.

Markedet er oversvømmet med grisekød, afrikansk svinepest spænder ben for eksportmulighederne, og COVID-19-pandemiens restriktioner sænker forbruget. Og for at gøre ondt værre er foderpriserne nærmest historisk høje.

Det betyder, at økonomien for vores ejere er presset lige nu. For at sige det mildt. Derfor er det vores største opgave at få dem og Danish Crown bedst muligt gennem den kommende tid, indtil markedet vender. Det kræver, at vi holder snuden i sporet og arbejder hårdt med de ting, vi selv kan styre.

I dette nummer af Krogen kan du læse om to af vores ejere. Thomas Kjær, der er veletableret og erfaren griseproducent, og 29-årige Jonas Broholm, som i sommer overtog sine forældres bedrift og er ved at finde sine fødder som andelsejer i Danish Crown.

På trods af den nuværende situation er de ikke i tvivl om, at deres fremtid er i Danish Crown som griseproducenter. For sammen med os har de en fælles ambition om at kunne levere kvalitetskød, som år for år bliver mere bæredygtigt, indtil det senest i 2050 er klimaneutralt.

I Danish Crown vil vi nemlig være på tallerkenen alle ugens dage – også i fremtiden. Vi vil sørge for den gode bøf lørdag aften, flæskestegen til jul og hakkebøffen om torsdagen.

Men hvis vi vil være der alle ugens dage, så skal vi også kunne levere, når bolognesen om onsdagen eller schnitzlen om mandagen skal være plantebaseret.

Derfor skød vi året ind med Danish Crowns første plantebaserede produktserie i Danmark under brandet Den Grønne Slagter. Og som du kan læse mere om i dette blad, så er det kun startskuddet på vores vej ind i markedet for plantebaserede fødevarer.

For selvom alt peger på, at det globale kødforbrug vil fortsætte med at stige, så bevæger særligt den nordeuropæiske forbruger sig mod alternativer til kødet. Det er altså et både-og, og ikke et enten-eller.

Bartenderen fulgte også efterspørgslen og tilføjede en hane med alkoholfri øl til fadølsanlægget, da det steg i popularitet, og i dag trives begge typer øl side om side.

På samme måde kan bæredygtigt kvalitetskød og plantebaserede fødevarer trives side om side i køledisken, hvis vi gør som bartenderen. For det er på denne måde, vi fortsat kan levere mad til de mange, mens vi på samme tid gør det nemmere at træffe bæredygtige beslutninger, som smager godt. ●

A handwritten signature in black ink that reads "Jais". The signature is stylized and cursive.