

Krogeen



Eleven Thomas imponerer med strøm- sparende projekt

Han har på egen hånd reduceret
strømforbruget i Holsteds
vaskehal mærkbart.
s. 20-21

Afskedigelserne i Sæby og Ringsted bliver mere end halveret

Et stærkt samarbejde
på tværs har blandt andet
reddet 160 jobs i Sæby.
s. 4-5



Tema: Kend dine Danish Crown-dyr

s. 8-19



Indhold

Danish Crown og Too Good to Go samarbejder om at bekæmpe madspild

Samarbejdet betyder, at en række af vores produkter skal have 'Se, duft, smag'-mærkat på pakkerne.

6-7



Afskedigelserne i Sæby og Ringsted bliver mere end halveret

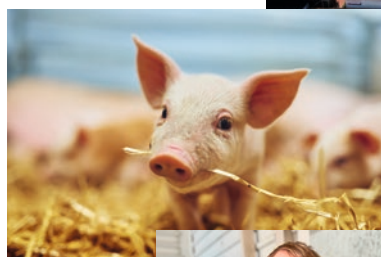
Et stærkt samarbejde på tværs af koncernen har reddet 160 jobs i Sæby og 50 jobs i Ringsted.

4-5

Forskellige koncepter til de forskellige forbrugere

I dette tema dykker vi ned i nogle af Danish Crowns specialkoncepter, som er til for at ramme de forskellige forbrugere.

8-19



Eleven Thomas imponerer med strømbesparende projekt i Beef

Thomas Friis Frederiksen har på egen hånd reduceret strømforbruget i slagteriets vaskehal mærkbart.

20-21

Maratonmanden Tom er bindeled mellem slagtegulv og bestyrelse

Tom Rodkjær bringer medarbejdernes perspektiver til bords som bestyrelsesmedlem i Danish Crown Beefs Business Review.

24-25



Valgfleesk sætter salgsrekord

De sidste to uger op til valgdagen var salget af fleesk i skiver 50 pct. større end til Folketingsvalget i 2019.

23

Ny chef for forædlingsfabrikkerne i Thorning og Låsby

Som en del af arbejdet med integrationen af det tidligere Pork og Foods overtager Lars Rønne ansvaret i Thorning og Låsby.

26



Vi skal minde hinanden om, at vi har en ambitiøs klimaplan og er godt på vej

Som en del af fødevarer- og landbrugssektoren er vi om nogen interesserede i den grønne omstilling af vores erhverv.

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
Marsvej 43, 8960 Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 4. november 2022

Oplag

3.000 eksemplarer

Layout

Campfire & co.

Tryk

Stibo Complete®

Forsidefotos

Lille: Søren Eibye Svenstrup



Med grillpølser fejrede Aalborg 400 dage uden fraværsulykker

Den 2. september var det 400 dage siden, der sidst havde været en ulykke med fravær på Danish Crown Beef's fabrik i Aalborg. Det fejrede fabrikschef Frank Andreasen ved at grille pølser til alle medarbejdere.

Tekst: Julie Kjærulf

Foto: Danish Crown

Jim Jensen, der er egenkontrolmedarbejder i Aalborg, forærede tidligere på året sin arbejdsplads en stor grill, som han ikke længere selv skulle bruge.

Det faldt tilfældigvis sammen med, at den 2. september var 400 dage siden, der sidst havde været en ulykke med fravær på fabrikken i Aalborg. Derfor besluttede fabrikschef Frank Andreasen, at medarbejderne skulle belønnes med grillede pølser og brød på den ny erhvervede grill.

- Vores fornemmeste opgave er at sikre arbejdsmiljøet, modarbejde nedslidning og sikre, at folk holder arbejdslivet ud. Derfor er jeg enormt stolt af og glad for, at det nu er over 400 dage siden, der sidst har været en ulykke med fravær i Aalborg. Det skylder jeg alle medarbejderne - og ikke mindst sikkerhedsorganisationen, som har gjort et stort stykke arbejde for at forbedre arbejdsmiljøet i Aalborg - en stor tak for, siger Frank Andreasen.

Den lange periode uden ulykker med fravær, er de bestemt ikke kommet sovende til på fabrikken i Aalborg. Arbejdsmiljø og sikkerhed er højt prioriteret blandt alle medarbejdere, og der arbejdes aktivt med konceptet "tilløb til ulykker", hvor medarbejderne rapporterer det til deres mester, hvis de oplever situationer, der

potentielt kunne resultere i ulykker. På den måde har man mulighed for at komme ulykkerne i forkøbet ved at rette op på de ting, der rapporteres om, inden ulykken indtræffer.

- Tilløb til ulykker-konceptet giver rigtig god mening, fordi det er kollegerne i produktionen, der færdes derude og har bedst føling med, hvordan arbejdsforholdene og sikkerheden kan forbedres. Konceptet er kendt i Beef, men i år har fokuset været højere end tidligere, og det har resulteret i over 1.000 rapporter om tilløb til ulykker på tværs af Beef's fabrikker de første 10 måneder. Det giver en god indikation af, at vi potentielt har undgået en række ulykker og samtidig at der er et stort behov for at have et værktøj som dette, siger Ivan Schmidt, der er COO i Danish Crown Beef.

Som belønning og tak for indsatsen, stillede Jim Jensen og Frank Andreasen op som grillmestre fredag den 16. september, hvor fabrikkens daghold blev overrasket med frokost fra grillen. Succesen gæntog Frank Andreasen onsdag den 21. september, hvor fabrikkens aftenhold blev inviteret på aftensmad fra grillen.

- Alle medarbejderne tog heldigvis rigtig godt imod vores lille overraskelse. Der var god stemning, alle var i godt humør og de fleste syntes, det var hyggeligt med en lille uventet anerkendelse af deres gode arbejde og store fælles indsats, fortæller Frank Andreasen. ●

Den 16. og 21. september blev alle medarbejderne på Beef's fabrik i Aalborg belønnet med grillpølser for indsatsen.



Afskedigelserne i Sæby og Ringsted bliver mere end halveret

Et stærkt samarbejde på tværs af Danish Crown har reddet 160 jobs på slagteriet i Sæby og 50 jobs på slagteriet i Ringsted.

I ugerne efter, at bestyrelsen den 15. september indstillede til, at der på slagteriet i Sæby skulle afskediges 281 medarbejdere, har medarbejderrepræsentanter og ledere arbejdet på at finde løsninger, der kunne nedbringe antallet af medarbejdere, der skulle afskediges.

Og det er lykket rigtig godt, da antallet af afskedigelser i Sæby er faldet fra oprindeligt 281 til, at 121 medarbejdere blev afskediget.

“

Jeğ er glád for, at det blev et klart flertal fra kolleđerne, så der er enighed om, at det er den rigtige løsning.

”

Jens Hansen, tillidsrepræsentant i Sæby

- Vi er lykket med at få mere produktion ind på vores daghold i form af en skinkeproduktion og mere udbening. Det skyldes ene og alene et stærkt samarbejde mellem medarbejderrepræsentanterne, der har været åbne over for løsninger, og vores salg- og planlægningsafdeling, der har været hurtige til at afsøge muligheder for den nye skinkeproduktion, siger Jesper Sørensen, fabrikschef i Sæby.

15 minutters mere pause om dagen

Størstedelen af reduktionen i antallet af afskedigelser i Sæby kommer af, at medarbejderne på slagteriet



skal holde 15 minutters mere pause hver dag. Det forlænger også deres arbejdsdag med 15 minutter, men det er uden en kniv i hånden.

Ved at forlænge arbejdsdagen med et kvarters længere pause kan man nemlig øge produktionskapaciteten, fordi linjerne står mindre stille, da pauserne holdes forskudt, og der dermed kan afløses på linjerne i pauserne.

Forslaget om en 15 minutters længere arbejdsdag i pause-stuen blev sendt til afstemning blandt medarbejderne, hvor 86 pct. stemte for.

- I en ærgerlig situation, hvor der var udsigt til at miste 281 kolleger, er vi glade for, at vi ved at holde et kvarters ekstra pause hver dag og dermed forlænge arbejdsdagen kan redde så mange jobs her i Sæby. Jeg er også glad for, at det blev et klart flertal fra kollegerne, så der er enighed om, at det er den rigtige løsning, siger Jens Hansen, der er tillidsrepræsentant på slagteriet i Sæby.

Stor efterspørgsel på afskedigede medarbejdere

På slagteriet i Ringsted var der lagt op til, at 75 medarbejdere skulle afskediges, men her endte fabrikschef Steffen Ahrendsen efter forhandlinger med medarbejder-repræsentanterne med at skulle afskedige 25 medarbejdere.

Steffen Ahrendsen fortæller, at det blandt andet skyldes, at nogle er fratrådt frivilligt, og andre er blevet flyttet til andre funktioner på slagteriet.

Fælles for de medarbejdere, der bliver afskediget på slagterierne i Sæby og Ringsted er, at der er stor efterspørgsel på de medarbejdere fra andre lokale virksomheder, som har rakt ud til Danish Crown, fortæller begge fabrikschefer.

Arbejdet med socialplanen og særligt jobbanken er godt i gang, og der er allerede sket de første interne og eksterne jobskift. ●

På slagteriet i Sæby er antallet af afskedigelserne faldet fra de oprindelige 281 til 121 medarbejdere.



Danish Crown i samarbejde om at bekæmpe madspild

Med en ny aftale vil Danish Crown og madspildsvirksomheden Too Good To Go samarbejde om at bekæmpe madspild. En række Danish Crown-produkter vil i fremtiden have Too Good To Go's 'Se, duft, smag'-mærkat på pakkerne, ligesom forbrugerne opfordres til at bruge sanserne og vurdere, om en lang række produkter fortsat kan spises, selvom "bedst før"-datoen er overskredet.



Når kunderne i de danske supermarkeder kigger efter supper eller færdigretter, vil de på en række af produkterne fra Danish Crown fremover blive mødt af mærkatet 'Se, duft, smag', som Too Good To Go står bag, og et "ofte god efter" under produktets "bedst før"-dato.

Baggrunden er, at 53 pct. af de europæiske forbrugere ikke kender forskellen på datomærkningerne 'bedst før' og 'sidste anvendelsesdato'. Derfor ender alt for meget mad i affaldsposer i stedet for mavesække. Formålet med det nye mærkat er derfor at gøre det tydeligere, at 'bedst før' kun er en vejledende datomærkning.

- Ifølge FN ender 17 procent af al mad i skraldespanden. Det er dyrt for forbrugeren, men også for samfundet, for madspild står for op mod 10 procent af verdens CO₂-udledning. Derfor skal vi gøre så me-

get som overhovedet muligt for at mindske madspild, og aftalen med Too Good To Go er et skridt i den rigtige retning, siger Mette Færch, Senior Vice President, Global Categories i Danish Crown.



Det har aldrig været vigtigere at bekæmpe madspild, end det er lige nu.



Heidi Boye, landechef for Too Good To Go

Samarbejdet med Too Good To Go går på tværs af koncernens mange brands. Alle-

rede nu er mærkatet på plads på Mou's veggiesuppe og økologiske tomatsuppe. Sortimentet udvides løbende, og indenfor de næste måneder kommer det på Bøf Bernaise fra Steff Houlberg, spareribs fra Tulip og oksekødssuppen fra Mou. Senere vil det også finde vej til pakkerne med hamburgerryg fra både Pålækker og Den Grønne Slagter.

Verdenssucces

Too Good To Go startede som en madspildsapp i 2016, og i første halvår af 2022 var det den syvende mest downloadede mad- og drikkeapp i verden og har i dag over 65 millioner registrerede brugere. App'en forbinder forbrugere med forretninger, som har mad i overskud, så den bliver spist frem for at ryge i skraldespanden. Siden 2016 har Too Good To Go samarbejdet med virksomheder om at skabe opmærksomhed på madspild, direkte på virksomhedernes produkter.



Det er sådan et samarbejde, Danish Crown nu er gået ind i.

- Det har aldrig været vigtigere at bekæmpe madspild, end det er lige nu, hvor fødevarerpriserne er steget med mere end 15 procent, og mange har svært ved at få madbudgetterne til at hænge sammen. For faktisk er, at mange af de fødevarer, vi i dag kasserer, sagtens kunne have været spist. Der er derfor behov for bedre vejledning i forbrugssituationerne. Og derfor er det både vigtigt og prisværdigt, at en stor spiller som Danish Crown hjælper forbrugerne på vej med vejledning direkte på emballagen, siger Heidi Boye, landechef for Too Good To Go og ph.d. i forbrugeradfærd.

Går ikke på kompromis med fødevarerikkerheden

Danish Crown sætter foreløbigt logoet fra Too Good To Go på syv produkter, men

bliver samarbejdet en succes, er planen at det skal breddes ud til flere fødevarer. Allerede nu tilføjer Danish Crown "ofte god efter" på alle de produkter, hvor virksomheden kvalitetsmæssigt kan stå inde for det, og det er forsvarligt for fødevarerikkerheden.

- Vi kommer aldrig til at skrive "ofte god efter" ved udløbsdatoerne på vores ferske kød, men Danish Crown og vores brands har mange forskellige produkter, hvor det giver god mening, at man lige dufter og vurderer madens kvalitet, inden man smider den i skraldespanden. Det kan måske virke som en lille ting, at man sætter et mærkat eller en tekst på et produkt, men vi tror på, at opmærksomhed på madspild kan gøre en forskel, og det er på indpakningen af vores produkter, at vi er i mest direkte kontakt med forbrugerne, siger Mette Færch. ●

Det er blandt andet Tulips Spareribs, der får To Good To Go mærkatet på pakkerne.

To Good To Go mærkatet skal klæde forbrugerne bedre på til at bekæmpe madspild.



Special- dyrene

I dette tema dykker vi ned i nogle af Danish Crowns forskellige koncepter for at blive klogere på, hvad de hver især står for.

Forskellige koncepter til de forskellige forbrugere

Tekst: Martin Christensen og Daniel Winther Pedersen

I Danish Crown har vi ikke kun én type gris, én type kalv og én type ko, vi arbejder med. Vi har et bredt sortiment, der inkluderer koncepter som Friland, Bornholmergrisen, Dansk Kalv, Premium Kvier og ikke mindst økologi under Friland ØKO.

Det har vi, fordi forbrugerne efterspørger forskellige madvarer. Nogle vil gerne betale for, at dyrene har haft mere plads i stalldene, eller at de har gået udenfor. Der kan også være smags- og kvalitetsforskelle på koncepterne.

Forskellige koncepter er ikke nyt i Danish Crown, men det flugter med vores strategi, Feeding the Future, hvor det handler om at tilføre hvert kilo kød den højeste mulige værdi. Det kan Danish Crown f.eks. gøre ved at forædle kødet på vores fabrikker, og

landmændene kan øge værdien af deres kød ved at opdrætte dyrene anderledes eller opdrætte helt andre racer.

Det er derfor, det kan betale sig for Bornholmerproducenterne at give grisene noget ekstra plads, eller at leverandørerne af grise til Friland Økologi kan give dem økologisk foder og lade smågrisene gå hos soen i min. syv uger.

Derfor består Danish Crowns produktsortiment af alverdens koncepter. I dette tema dykker vi ned i nogle af specialkoncepterne for at blive klogere på dem, ligesom vi stiller skarpt på, hvordan de håndteres i produktionen. ●



Premium Kvier

- Kvierne skal være mindst 18 måneder gamle, så de leverer rødt oksekød. De er krydset med kødkvæg, så det bliver oksekød af den højeste kvalitet
- Danner bund for Danish Crown Beefs seneste koncept Norland, som er lanceret i Tyskland og Italien
- Netop konceptet Norland vandt for nyligt 9 guldmedaljer ved World Steak Challenge



Dansk Kalv

- Alle kalve lever op til to ud af tre hjerter i dyrevelfærds-mærket
- Der må kun bruges certificeret soja, hvis der bruges soja
- Modsat almindelige kalve, skal Dansk Kalv gå i løsdrift hele livet, ligesom de har mere plads, end lovgivningen kræver og mere strøelse



Bornholmergrisen

- Bornholmergrisen er født på Bornholm af løsgående søer
- Skal have minimum 30 pct. mere plads end konventionelle grise
- Kødet skal modne i mindst 3 dage efter slagting
- Grisene er minimum 50 pct. af racen Duroc for en bedre fedtmarmorering



Frilandsgris

- Bliver født i hytter på åben mark
- Lever på marken i det fri, indtil de fravænnenes soen efter minimum fem uger. I stalden skal de altid have adgang til det fri
- Har tre ud af tre hjerter i dyrevelfærdsmærke



Friland Økologi Gris

- Grisene fødes i hytter på marken, men fravænnenes først soen efter min. syv uger. Det er et krav, at alt foder er økologisk
- De skal altid have adgang til det fri og næsten dobbelt så meget plads i stalden som almindelige Frilandsgrise
- Har tre ud af tre hjerter i dyrevelfærdsmærke



Bornholmergrisen: Grisen, som landmanden reserverer til sig selv

Specialgrisen Bornholmergrisen udmærker sig både på dyrevelfærd, ligesom den har en højere kvalitet med blandt andet en tydeligere fedtmarmorering og en modning på minimum tre dage.

Der produceres cirka 60.000
Bornholmergrise om året af 15
Bornholmske landmænd.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Rune Slettemeås

I 2008 blev specialgriskonceptet Bornholmergrisen født i et tæt samarbejde mellem Bornholmske landmænd, Coop og Danish Crown. I dag er der 15 bornholmske landmænd, der tilsammen producerer cirka 60.000 Bornholmergrise om året. Det gør Bornholmergrisen til Danmarks største specialgris.

Det hele startede med en undren over, hvorfor landmandens hjemmeslagtede og reserverede gris til sig selv altid smagte lidt bedre end den, forbrugerne kunne købe i butikkerne.

“

Jeg er stolt af at producere Bornholmergrise. De har et godt liv, og de ender ud i et stærkt produkt, som for rigtig mange også smager bedre.

”

Lars Kjøller, andelsejer i Danish Crown

- Svaret på vores undren blev, at grisene altid bliver lidt større, ligesom de nok også bliver kælet lidt ekstra for, og så hænger de på krogen i hvert fald i tre dage, før slagteren parterer den. Vi så ingen grund til, at den almindelige forbruger ikke skulle kunne få det samme, så derfor startede Bornholmergrisen, siger Lars Kjøller, der årligt producerer cirka 16.000 Bornholmergrise.

Højere velfærd, tydeligere fedtmarmorering og særlig smag

Lars Kjøller har som landmand både haft konventionelle kreaturer og grise, men han har aldrig været så tilpas med sin produktion, som han er med Bornholmergrisene.

- Vi landmænd er forskellige, og jeg har det bedst med, at grisene har mere plads, og at de har halm og strøelse at rode i. Det gav jeg også mine konventionelle grise. De to ting særligt, synes jeg, giver grisene en bedre trivsel, som også gør det nemmere at være landmand, siger Lars Kjøller.

Bornholmergrisens liv og behandling efterfølgende gør, at produktet opnår en højere vægt og kødprocent, som giver kødet en tydeligere fedtmarmorering, ligesom kødet er særligt smagfuldt, saftigt og mørt som følge af modningen.

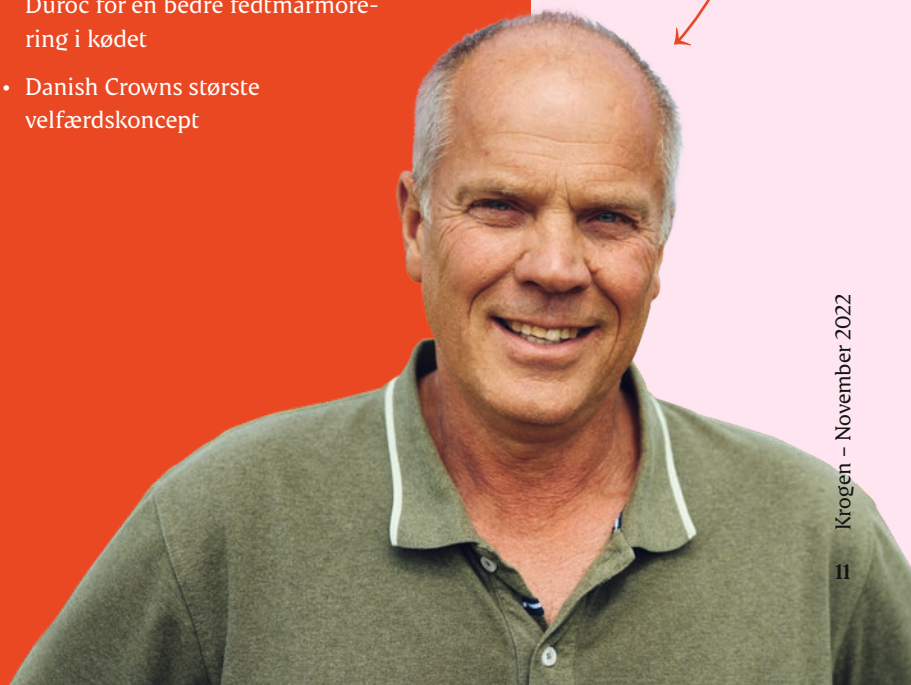
- Jeg er stolt af at producere Bornholmergrise. De har et godt liv, og de ender ud i et stærkt produkt, som for rigtig mange også smager bedre. Jeg synes, at alle i Danish Crown kan være stolte af Bornholmergrisen og dets stærke brand, som vi skal blive ved med at udvikle i fællesskab, siger Lars Kjøller. ●

Special-
dyrene

Hvordan skiller Bornholmergrisen sig ud?

- Født på Bornholm af søer, der altid er løsgående
- Opdrættet hos 15 landmænd på Bornholm
- 65 pct. af grisens udskæringer laves af Coops lokale butiksslagtere
- Grisene skal have en krølle på halen. Halekupering er ikke tilladt
- Minimum 70 pct. af foderet skal dyrkes på Bornholm
- Skal have minimum 30 pct. mere plads end en konventionel gris
- Skal have permanent adgang til halm og andet strøelse til at rode i
- Under en times transport fra gård til slagteriet i Rønne
- Kødet skal modne i minimum tre dage efter slagtning
- Grisene er minimum 50 pct. af racen Duroc for en bedre fedtmarmorering i kødet
- Danish Crowns største velfærdskoncept

Lars Kjøller har haft konventionelle grise og køer, men har aldrig været så tilpas med sin bedrift som nu.



Bornholmergrisen er Rønne slagteris fineste opgave

Samtlige grise bliver slagtet efter alle kunstens regler på slagteriet i Rønne. Men man er særligt stolte af Bornholmergrisen, som der kæles lidt ekstra for at sikre, at produktet har den bedst mulige kvalitet.

Jesper Sørensen har kun været ansat på slagteriet i Rønne på Bornholm siden 1. juni, men han er ikke i tvivl, da han bliver spurgt til, om Bornholmergrisen betyder noget for medarbejderne på slagteriet.

“

Alle grise bliver slagtet og håndteret efter bedste evne, men jeg tør godt sige, at når Bornholmergrisene håndteres, så er man lige dét ekstra omhyggelig.

”

Jesper Sørensen, fabrikschef i Rønne

- Du behøver ikke være her længe, før du fornemmer, at der er en særlig stolthed omkring Bornholmergrisen. Alle grise bliver slagtet og håndteret efter bedste evne, men jeg tør godt sige, at når Bornholmergrisene håndteres, så er man lige dét ekstra omhyggelig. Både på grund af stoltheden, men også fordi, alle er bevidste om, hvis den ikke sidder i skabet, så taber både landmanden og slagteriet en mærkbar sum penge, siger Jesper Sørensen, fabrikschef på Rønne slagteri.

Selvom en Bornholmergris hele sit liv har levet, som den nu skal, så kan den stadig nå at havne i katego-

rien som en konventionel gris på slagteriet, hvis slutproduktet ikke har den høje kvalitet, som konceptet kræver, og dermed bliver produktet mindre værd ude i butikken.

Stolthed på øen

Bornholmergrisen slægtes tre gange om ugen som det første på dagen, ligesom de stemples, så man kan følge den enkelte gris hele vejen, indtil de bliver sendt til modning i minimum tre dage. Størstedelen sendes til fabrikken i Kolding, hvor der er modningsfaciliteter.

En del af samarbejdet med Coop omkring Bornholmergrisen går på, at Coop-butikkerne med egen slagter får grisen i større dele og ud fra dem laver egne udskæringer til kunderne. På denne måde bestemmer butiksslagteren for eksempel selv, om koteletten skal være med eller uden skaft.

“

Jeg bliver altid glad for at høre, når folk roser det, og når jeg ser det rundt i butikkerne.

”

Thomas Hjort Hansen, mestertalent i Rønne

Alle Coop-butikker har dog ikke egen slagter, og derfor laver man på slagteriet i Rønne også enkelte



Fabrikschef Jesper Sørensen (th.) tør godt sige, at man på slagteriet i Rønne er dét ekstra omhyggelig med Bornholmergrisene.

Special- dyrene



produkter til køledisken såsom koteletter, flæskesteg og hakkekød.

- Alle bornholmere kender Bornholmergisen og er stolte af at have et specialprodukt som dette, der både favner dyrevelfærd og høj kvalitet. Vi er derfor også stolte af det og gør vores ypperste for, at produktet er af den bedste kvalitet ude hos forbrugerne. Derfor bliver jeg også altid glad for at høre, når folk roser det, og når jeg ser det rundt i butikkerne, siger Thomas Hjort Hansen, der er mestertalent på slagteriet og er født og opvokset på Bornholm. ●

Danish Crown laver enkelte færdige produkter, men 65 pct. af grisens udskæringer laves af Coops lokale butiksslågere.

Frilandsgris og Friland Økologi Gris: Kend forskellene

Friland er et af Danish Crowns datterselskaber, og dets specialkoncepter er Friland Økologi og Frilandsgris. Men hvordan skiller de sig egentlig ud fra konventionelle grise, og hvordan er de forskellige fra hinanden? Det prøver vi at gøre dig klogere på i denne artikel.

Tekst: Martin Christensen | **Foto:** Friland

Sidste år var cirka 350.000 af de slagtede grise og kreaturer i Danish Crown en del af Friland, som siden 1999 har været et datterselskab i Danish Crown. Siden selskabets stiftelse har formålet været at fremme produktionen og salg af grise- og oksekød, hvor der lægges særlig vægt på dyrevelfærd og økologi.

Det helt særlige ved Frilands koncepter kontra de andre i Danish Crown afsløres lidt i navnet, da det er, at både grise og kreaturerne skal være mest muligt på frit land under åben himmel.

I dag er Friland et af verdens største økologiske kødselskaber. Men hvordan skiller

Frilands to koncepter Friland Økologi og Frilandsgris sig egentlig ud fra den konventionelle produktion? Det kan du blive klogere på her:



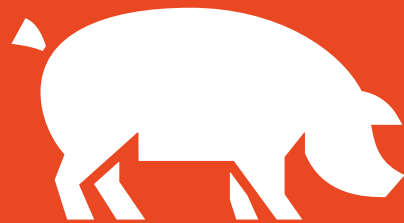
**Special-
dyrene**



Friland Økologi Gris

Friland Økologi indebærer både økologisk produktion af både gris og kreatur, men i denne omgang fokuserer vi kun på grisen.

- Ligesom Frilandsgrisen bliver de født i hytter på en åben mark af fritgående søer. Konventionelle grise fødes i stald og er der hele livet
- Lever på marken i det fri, indtil de fravænnenes soen efter min. syv uger og flyttes ind i stalden. Konventionelle grise fravænnenes efter min. fire uger
- I stalden skal grisen have min. 2,3 m² plads til sig selv, ligesom den altid har adgang til det fri. En konventionel gris har min. 0,65 m²
- Skal have rigeligt med halm i stalden, udover det traditionelle rode- og beskæftigelsesmateriale, som konventionelle grise har
- Halekupering er forbudt, og derfor har grisen altid en krølle på halen
- Foderet skal være grovere end hos konventionelle grise og 100 pct. økologisk
- Modsat konventionelle grise skal grisene transporteres i lastbiler med luftaffjedring og gummibund for bedre komfort
- Har tre ud af tre hjerter i det statslige dyrevelfærds-mærke og anbefalet af Dyrenes Beskyttelse



Frilands- gris

- Ligesom Friland Økologi grisen bliver de født i hytter på en åben mark af fritgående søer. Konventionelle grise fødes i stald og der hele livet
- Lever på marken i det fri, indtil de fravænnenes soen efter min. fem uger og flyttes ind i stalden. Konventionelle grise fravænnenes efter min. fire uger
- I stalden skal grisen have min. 1,2 m² plads til sig selv, ligesom den altid har adgang til det fri. En konventionel gris har min. 0,65 m²
- Skal have rigeligt med halm i stalden, udover det traditionelle rode- og beskæftigelsesmateriale, som konventionelle grise har
- Halekupering er forbudt, og derfor har grisen altid en krølle på halen
- Foderet er grovere end til de konventionelle og vegetarisk, men ikke økologisk
- Modsat konventionelle grise skal grisene transporteres i lastbiler med luftaffjedring og gummibund for bedre komfort.
- Har tre ud af tre hjerter i det statslige dyrevelfærds-mærke og anbefalet af Dyrenes Beskyttelse



På slagteriet i Herning er der et fast system for, hvordan udskæringerne af de forskellige koncepter holdes adskilt, så forbrugeren får det korrekte produkt.

Herning håndterer specialgrisene, og det kræver planlægning og smidighed

På Danish Crowns slagteri i Herning håndteres Danish Crowns specialgrise. Det er f.eks. Frilandsgrise, Friland ØKO-grise, Antonius-grise eller grise, der er opdrættet uden brug af antibiotika. Bornholmergrisen håndteres som en af de eneste ikke på slagteriet i Herning, men på slagteriet på Bornholm.

Tekst: Daniel Winther Pedersen | **Foto:** Red Star Photography

Ingen grise er ens, og i Herning er det mere rigtigt, end det er på Danish Crowns andre slagterier. Det er nemlig på slagteriet i Herning, at Danish Crowns specialgrise slagtes og gøres klar til yderligere forædling eller sendes direkte til kunderne.

Det kræver ekstra planlægning, kontrol og smidighed i produktionen for at sikre, at det også er en Frilands-kotelet, der ligger i indpakningen med Frilandslogoet på.

Henrik Knudsen, der er driftsleder på slagteriet i Herning, fortæller, at det er vigtigt at have tæt dialog med Friland og salgsafdelingen for konventionelle grise i forhold til at planlægge produktionen.

Samtidig er det ideelt, at specialgrise-håndteringen foregår i Herning, fordi der udover slagteriet også findes Danish Crowns detailpakkingsfabrik, som håndterer en stor del af de ferske varer til de danske detailbutikker. Og de danske

detailbutikker aftager en hel del af f.eks. Antonius-, Friland- og ØKO-grisene. At der er et minimum transporttid mellem slagteri og detailfabrikken gør, at man hurtigt kan få varerne fra slagteriet til fabrikken, hvis der bestilles større ordrer, eller omstille på slagteriet, hvis en ordre pludselig bliver mindre. ●

Herunder kan du blive klogere på, hvordan slagteriet i Herning håndterer specialgrisene, så man ved, at det også er en Frilands-kotelet i Frilands-pakken:

Specialdyrene

Første skridt: Slagtning

Grisene kommer til slagteriet og slagtes i serier af f.eks. 200. Det vil sige, at man f.eks. slagter 200 Frilandsgrise, hvorefter man så slagter 200 konventionelle grise, og derefter slagter 200 Frilandsgrise igen. Det gør man, fordi det kræver ekstra håndtering at slagte Friland ØKO-grise, og ved at slagte i serier undgår man pauser i produktionen.

Andet skridt: Opskæring og opmærkning

Efter slagtning kommer grisene på køl, og dagen efter begynder opskæringer til delstykker. I Herning har de to opskæringslinjer, og den ene linje bliver brugt til alle specialsvinene. Rækkefølgen med Friland, ØKO eller Antonius afhænger af ordrerne. Alle delstykker mærkes op og sendes videre i systemet med opmærkning, så man ved, hvilken type gris kødet kommer fra.

Tredje skridt: Udbening

Nogle delstykker sendes direkte videre til kunder. Resten udbenes efter de ordrer, der er kommet fra Friland-kunder. Opmærkningen følger hele tiden med kødet, så man fortsat er sikker på, at det enkelte kødstykke stammer fra f.eks. en Frilandsgris. Opmærkningen er fysisk, og det er på den, at slagteren også kan se, hvordan kødet skal udbenes.



Fjerde skridt: Pakning og distribution

Kødet pakkes og sendes ud af slagteriet. Det kan være til Danish Crowns detailpak-fabrik lige ved siden af, hvor de pakker i emballage, marinerer, laver det til medister eller noget fjerde. Detailpak-fabrikken sender produkterne til de danske detailbutikker. Noget kød kan også sendes til f.eks. Tyskland, hvor Friland sælger kød til. De store delstykker kan også sendes fra slagteriet til slagterbutikker via ekspeditionen beliggende i Kolding, hvis den enkelte slagter selv ønsker at udbene produkterne.



Dansk Kalv og Premium Kvier: Kreaturerernes kvalitets-koncepter

Ligesom der er diverse koncepter for grisekød, har Danish Crown Beef også forskellige koncepter for okse- og kalvekød. Det er blandt andet koncepterne Dansk Kalv og Premium Kvier, og hvordan de skiller sig ud fra resten af sortimentet, bliver du klogere på herunder.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Danish Crown

I Danish Crowns kreatur-forretning, Danish Crown Beef, slagter man samlet set cirka 450.000 kreaturer om året fordelt på fem slagterier i Europa. Der bliver primært slagtet kreaturer fra mæl-

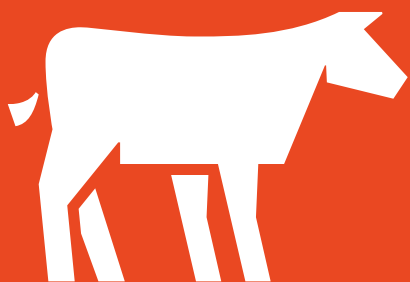
keproduktionen, som blandt andet ender ud i det traditionelle hakket oksekød til kødsovsen eller hakkedrengen.

Danish Crown Beefs andelsejere opdrætter dog også kreaturer i andre koncepter, der ikke indgår i den traditionelle mælkeproduktion, men hvor hovedfokusset

i stedet er på dyrevelfærd og/eller kvaliteten. To af de koncepter er Dansk Kalv og Premium Kvier, som vi denne artikel vælger at dykke ned i. ●

Danish Crown Beef slagter cirka 450.000 kreaturer om året fordelt på fem slagterier i Europa.





Dansk Kalv

Konceptet Dansk Kalv blev relanceret i 2001, og i dag er der cirka 120 danske landmænd, der leverer dyr til Dansk Kalv. Dansk Kalv konceptet er kendetegnet ved at have et højt fokus på det gode kalveliv. Det betyder, at:

- Alle kalve lever op til to ud af tre hjertes i det statslige dyrevelfærdsmærke
- Kalvene skal fodres med naturligt foder såsom råmælk, frisk stråfoder eller grovfoder uden brug af antibiotiske vækstfremmere. Er der soja i foderet, må der kun bruges certificeret soja
- Modsat almindelige kalve skal denne type gå i løsdrift hele livet, ligesom de har mere plads end lovgivningen kræver og et ekstra lag blød strøelse at lægge sig på
- Krav om kortere transport end almindelige kalve. Den gennemsnitlige transporttid for en Dansk Kalv er 2,5 time fra landmanden til slagteriet
- En del af Klimavejen, Danish Crowns bæredygtighedsprogram. Derfor er der særlige krav om løbende forbedringer og dokumentation
- En normal kalv udvælges udelukkende på alder, men en Dansk Kalv skal opfylde særlige krav inden for vægt, form, fedme og farve for at blive godkendt til konceptet
- Løbende uvildig kontrol af det anerkendte Baltic Control for at sikre, at kravene overholdes



Premium Kvier

Konceptet Premium Kvier blev lanceret i begyndelsen af 2021, hvor den samlede danske kreaturbranche vedtog et forbud mod aflivning af kalve. Her skulle derfor gøres plads i markedet til de nye kreaturer, der skulle gå i danske stalde, og svaret blev Premium Kvier.

- Premium Kvier består af krydsningskvier, hvor kviekalven kommer fra en malkeko, der er insemineret med sæd fra en kødkvægstyr
- Kvierne slagtes efter minimum 18 måneder, og leverer dermed rødt oksekød. Krydsningen med kødkvæg gør, at det er fra allerøverste kvalitetshylde
- Dyrene vejer minimum 250 kg. og skal have en form, fedme og farve, der sikrer den højeste kvalitet
- Kvierne indgår enten i mælkeproducentens egne stalde eller sælges til en anden aftager som kalve, der herefter foder dem op til slagting
- Premium Kvier danner bund for Danish Crown Beefs seneste koncept Norland, som er lanceret i Tyskland og Italien
- Netop konceptet Norland høstede for nylig 9 guldmedaljer ved World Steak Challenge, der blev afholdt i Dublin

Eleven Thomas imponerer med strøm sparende projekt i Beef

Thomas Hviid Frederiksen har i to år været elev i den tekniske afdeling i Holsted. Han har på egen hånd haft til opgave at reducere strømforbruget i slagteriets vaskehal.

Som elev har Thomas allerede sat sit aftryk i Holsted, hvor han har sparet fabrikken for imponerende mængder strøm.



Som 16-årig flyttede Thomas Hviid Frederiksen til Holsted, hvor han blev den allerførste elev i Danish Crown Beefs tekniske afdeling. Den nu snart 19-årige elev har senest stået for sit eget projekt, der handler om at reducere energiforbruget i slagteriets vaskehal.

Ideen til opgaven kom fra lederen af teknisk afdeling i Holsted, Loui Johansen, der sammen med sit team har kigget på reduktioner af slagteriets energiforbrug.

- Her kom vi til at se på vaskehallen, hvor lysstyringen gjorde, at det tændte, hvis ansatte – eller bare fugle – kom derind, ligesom pumperne havde en utrolig dårlig styring, som var skyld i et unødigt højt energiforbrug, siger Loui Johansen.

Af den grund ville teknisk afdeling undersøge, om de kunne optimere anlægget. Det, mente de, var en oplagt opgave for eleven Thomas Hviid Frederiksen.

Blandt andet fordi Thomas Hviid Frederiksen derved kunne arbejde endnu mere med industri 4.0 (den nyeste teknologi af følere og sensorer). Industri 4.0 er kendetegnet ved, at teknologierne kræver

programmering, men til gengæld leverer en række data, der gør det lettere for teknikerne at servicere dem.

“

Han er en superdygtig elev, som vi er meget glade for.

”

Loui Johansen, leder af teknisk afdeling

- Jeg startede med at lave en problemformulering, beskrev projektet og lavede materialeliste. Så har jeg lavet en sekvenskæde, der er den måde, vi programmerer på. Programmeringen har været ny for mig, men jeg synes, at det er gået forholdsvis let. Jeg forventede, at den del var det sværeste, siger den unge elev, der læser til automatik tekniker på Vejle Syddansk Erhvervsskole.

Besparelse svarende til 80 parcelhuse

Opgaven med at optimere lys- og pumpe-

styringen i vaskehallen har da også allerede kastet resultater af sig. Efter en uge med den nye programmering og de tekniske installationer, Thomas Hviid Frederiksen har lavet, er strømforbruget faldet med 800 kWh. Det svarer til det gennemsnitlige dagsforbrug af strøm i 80 parcelhuse.

Besparelsen er blandt andet kommet ved, at lyset og pumperne kun automatisk er tændt i produktionstiden. Uden for dette tidsrum skal det tændes manuelt.

- Jeg synes, at det har været en rigtig god opgave. Det er meget bedre med udfordringer som den her, end opgaver, du kun får, fordi du er elev. På den her måde føler du, at du yder det, du er her for at gøre, siger Thomas Hviid Frederiksen, som også er glad for variationen af opgaver i afdelingen hos Danish Crown Beef.

Projektet med at reducere strømforbrug i vaskehallen har Loui Johansen fulgt nøje.

- Thomas er gået til opgaven helt, som jeg forventede og fulgt den til punkt og prikke. Han er en superdygtig elev, som vi er meget glade for, siger Loui Johansen. ●

Danish Crown Beef giver et boost til VM i fodbold

For første gang i historien skyder Danish Crown Beef gang i sin første tv-kampagne. Det sker, når VM i fodbold ruller over tv-skærmen.

Tekst: Søren Eibye Svenstrup | Foto: Danish Crown



VM i fodbold får et særligt præg i år, når Danish Crown Beef ruller hen over de danske tv-skærme. Her lancerer Danish Crown Beef sin første tv-kampagne nogensinde med Burger Boost. Kampagnen bliver afviklet på Tv2, Tv2 Zulu og hos Viaplay Group, der driver Viasat-kanalerne i Danmark.

Omdrejningspunktet for kampagnen er VAR (Video Assistent Referee). I bedste VAR-stil er i tv-kampagnen omskrevet til "Vi kalder den", hvor de medvirkende i tv-reklamen laver samme tegn, som en fodbold dommer, der skal bruge assistance fra VAR, gør i en fodboldkamp.

VM i fodbold afvikles denne gang i november i Qatar, og det har givet Danish Crown Beef en unik mulighed for at øge forbrugernes kendskab til Burger Boost.

- Det er primært i sommermånederne, at vi har vores største salg af burgere, og derfor ser vi denne slutrunde i november som et godt udstillingsvindue til vores Burger Boost. Vi har store forhåbninger til, at vi kan øge kendskabet til vores gode burgere og samtidig øge vores salg uden for den traditionelle sæson, siger Henning Sønnichsen, salgsdirektør i Danish Crown Beef.

TV-kampagnen bakker op af en række digitale indsatser. Det er blandt andet banner-reklamer på TV2 Play, samt en SoMe-kampagne på blandt andet Tik-Tok med blogger og masterchef-deltager Thomas Alcayaga.

- Vi synes selv, at Burger Boost er rigtig fodbold-mad for både mænd og kvinder, og derfor var denne VM-slutrunde en god mulighed for os. Vi har arbejdet intensivt de seneste to år, hvilket betyder, at produktet findes i et bredt udsnit af butikker, som tidligere ikke har været muligt. Dog er et VM i fodbold en unik mulighed for en bredere synlighed overfor forbrugerne. Vi tror på, at konceptet har et yderligere potentiale, så målet er, at vi skal have øget kendskabet til Burger Boost, siger marketingansvarlig i Danish Crown Beef, Jacob Ærenlund.

Ud over tv-annoncering og digital markedsføring har Danish Crown Beef også en aktivering i butikker og på outdoor-bannere omkring butikkerne, hvor Burger Boost sælges. ●

Danish Crown Beef bruger VM i fodbold som anledning til at skyde gang i sin første tv-kampagne nogensinde.

Valgflæsk sætter salgsrekord

Aldrig før har Danish Crown solgt så meget flæsk i skiver på så kort tid. De sidste to uger op til valgdagen er solget 50 pct. større end til Folketingsvalget i 2019.

Hvis danskerne var ved at være mætte af valgkamp, så havde de til gengæld masser af appetit på valgflæsk. Maskinen, der skærer flæsk i skiver, og linjen, der gør pakkerne klar til supermarkederne, kørte nærmest uafbrudt i ugerne op til den 1. november på slagteriet i Herning.

For allerede få dage efter valget blev udskrevet, måtte Danish Crown melde udsolgt af stegeflæsk i ugerne op til valgdagen. Salget eksploderede nærmest, og Danish Crown satte salgsrekord med et salg, der er 50 pct. større end ved Folketingsvalget i 2019. Derfor har det været lidt af et puslespil at få kundernes ønsker og de mængder til at gå op.

“

Vi har aldrig før solgt så meget flæsk i skiver på så kort tid.

”

Peter Bendixen, ansvarlig for salget til de danske detailbutikker i Danish Crown

- Vi har aldrig før solgt så meget flæsk i skiver på så kort tid. Der har været en helt overvældende opbakning fra alle vores danske kunder, så vi har kæmpet benhårdt med at gøre alle kunder så tilfredse som muligt. Med så flot et salg må vi konstatere, at danskerne virkelig har taget stegt flæsk til sig som retten, der hører til på en valgdag, fortæller Peter Bendixen, der er ansvarlig for salget til de danske detailbutikker i Danish Crown.

En stolt tradition for mange

For mange danskere er det blevet en tradition at spise stegt flæsk med persillesovs til vælgermøder eller hjemme ved spisebordet på valg-

aftenen. Også i kantinerne på de danske arbejdspladser har de haft travlt med at få bestilt flæsk hjem til valgdagen. Med den lidt længere valgkamp denne gang har Danish Crown i modsætning til tidligere haft mulighed for at planlægge produktionen af brystflæsket.

- Til foodservice har vi set et rigtigt flot salg af brystflæsk. Faktisk har aftrækket været så stort, at vi har draget stor fordel af, at vi uden at gå på kompromis med kvaliteten kunne fryse produkterne ned på forhånd. Jeg synes også, at de private slagtere i år virkelig har taget flæsk til sig, og har været med til at markedsføre det. Det har også givet et boost til det samlede salg, siger Søren Overgaard, der er ansvarlig for salget til foodservice i Danmark.

Det er forholdsvis nyt, at begrebet "valgflæsk" er blevet konverteret fra at være et synonym for politikernes mange løfter til vælgerne under i valgkampen, til servering af stegt flæsk i forbindelse med vælgermøder og på valgdagen. Det vandt for alvor frem i 1990'erne, hvor en del kroejere, der lagde lokaler til valghandlingen, så en forretning i at sælge stegt flæsk til vælgerne, når de havde sat deres kryds. ●

Danish Crown har aldrig solgt så meget stegt flæsk på så kort tid i historien.



Bestyrelsesarbejde i øjenhøjde: Maraton- manden Tom er bindeled mellem slagtegulv og bestyrelse

I snart et år har Tom Rodkjær fra slagteriet i Aalborg været en del af bestyrelsesarbejdet i Danish Crown Beefs Business Review, hvor han bringer medarbejdernes perspektiver til bords.

Tekst: Kristoffer Veggerby

Foto: Privatfoto

Tom Rodkjær arbejder på slagteriet i Aalborg som slagterimedarbejder, men derudover er han også med i bestyrelsesarbejdet i Danish Crown Beefs Business Review.

Det har på mange måder været en øjenåbner og givet ham muligheden for at være bindeleddet mellem slagtegulv og bestyrelsen.

“

Jeg ser det som min opgave at bidrage med medarbejdernes tanker og eventuelle indspark.

”

Tom Rodkjær, slagterimedarbejder

- Jeg er så at sige kommet ind i maskinrummet og fået et større indblik i, hvordan alting hænger sammen. I den forbindelse ser jeg det som min opgave at bidrage med medarbejdernes tanker og eventuelle indspark, så de beslutninger der træffes også et stykke ad vejen er forankret i, hvordan arbejdet løses ude på fabrikkerne. Omvendt bliver jeg også medarbejdernes adgang til en dybere

forståelse af de beslutninger, som træffes, så jeg står med et ben i hver lejr, siger Tom Rodkjær.

Kolleger kommer og går

En af de største udfordringer, der møder Tom Rodkjær både i det daglige og bestyrelsesarbejdet er den løbende udskiftning i medarbejdergruppen. Danish Crown Beef har som de fleste produktionsvirksomheder herhjemme en udfordring både ift. at tiltrække og fastholde medarbejdere med de rette kompetencer. Her er input fra "gulvet" vigtige.

- Vi oplever jo løbende, at folk siger op, og her er det vigtigt, at vi som medarbejderrepræsentanter kan

Den 1. oktober i år løb Tom Rodkjær sit maraton nummer 233 i Skagen og kom ind på tiden 3.38.12 på en dag, hvor vejret ikke var med ham.



kaste lys på i hvert fald en del af, hvorfor de her opsigelser kommer. Det kan både være usikkerhed om fremtidige slagtetal, arbejdsmiljø og andre ting. Men hvis ikke bestyrelsen får input om sådanne ting, er det også svært at handle på, siger Tom Rodkjær, som også slår på tromme for initiativer med medarbejderne ve og vel i fokus.

Sundhedstjek udviklede sig til maratons

Det er nemlig Danish Crowns skyld, i hvert fald perifært, at Tom Rodkjær inden udgangen af 2022 forventer at runde 240 maratonløb på 10 år.



**Når du runder
300 maratonløb, kommer du
med på verdensranglisten.
Den vil jeg pinedød med på.**



Tom Rodkjær, slagterimedarbejder

- For 10 år siden startede jeg med at løbe maraton, hvilket sådan set udsprang af et initiativ i Danish Crown. Vi havde et løbende sundhedstjek kaldet DC Life Servicebog, hvor nogle kost- og motionsvejledere kom ud og talte med os om alt fra kolesterol til kondital. Dengang vejede jeg 91 kilo og havde et kondital omkring 33, hvor normalen for en utrænede person ligger omkring 40, siger han.

Udsigten til at skulle høre om livsstilssygdomme i ét væk gjorde, at Tom Rodkjær gik i gang med et vægttab. Og søsterens årelange insistens på, at Tom skulle løbe et halvmaraton, bar endelig frugt.

- Det var i Nørresundby, og selvom jeg startede bagerst, kom jeg i mål nummer 12. Det gav mig blod på tanden, og jeg kom efter lidt tid i gang med maraton. Så blev det til tre løb om måneden, og nu løber jeg i snit et løb om ugen. For mig var Klub 100 Marathon (100 maraton gennemført), noget af det største, for folk bakker op om det. De kommer ud i al slags vejr og løber med dig, for det er virkelig en stor ting, siger Tom Rodkjær.

Hans personlige rekord lyder på 56 løb på et år, men for Tom Rodkjær fylder tallene ikke så meget længere. Bortset fra ét.

- Jeg skal over 300. Ikke fordi det er meget i de kredse, men når du runder 300 maratonløb, kommer du med på verdensranglisten. Den vil jeg pinedød med på, siger Tom Rodkjær. ●

Tom Rodkjær løb sit første maraton for 10 år siden efter et sundhedstjek i Danish Crown.



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!

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

A - Let

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

B - Svær



Tekst: Line Berg-Stærk

Ny chef for forædlingsfabrikkerne i Thorning og Låsby

Som et resultat af det fortsatte arbejde med at integrere organisationerne i det tidligere Danish Crown Foods og Pork overtager Lars Rønde ansvaret for forædlingsfabrikkerne i Thorning og Låsby.

Fra 1. oktober får Senior Manager Quality på Thorning-fabrikken, Lars Rønde, ansvaret for såvel Thorning-fabrikken som fabrikken i Låsby.

I sin nye rolle med titlen Director, Production Toppings, vil han få reference til Per Alan Jensen, Senior Vice President, Processed Food, og vil indgå i hans lederteam.

- Med overflytning af ansvaret for Thorning og Låsby fabrikkerne til Operations-organisationen er jeg overbevist om, at vi i endnu højere grad end tidligere vil kunne realisere synergier mellem forædlingsfabrikkerne, siger Per Alan Jensen.

Han glæder sig til et tæt samarbejde og tilføjer endnu en fordel ved den nye organisering.

- I Operations har vi adgang til fælles optimeringsressourcer inden for bl.a. Fødevarer-sikkerhed, Kvalitet og Engineering, som det nu bliver endnu lettere for vores kolleger i Thorning og Låsby at udnytte, siger Per Alan Jensen.

Per Larsen, Vice President, Commercial, QSR/Toppings, og nuværende ansvarlig for produktionen i Thorning vil fremadrettet sammen med sit stærke team koncentrere sig om at udnytte mulighederne på det strategisk vigtige indsatsområde, som QSR og Toppings kunderne udgør.

- I QSR/Toppings har vi med det samlede ansvar for værdikæden opbygget en base af kunder, som har et kæmpe vækstpoteiale. Med Per Alan ombord og med mit mangeårige kendskab til Lars Rønde er jeg sikker på, at vi kan gøre rejsen mod at blive Europas absolut foretrukne leverandør af toppings endnu mere effektiv. Jeg ser frem til et tæt samarbejde med både Per Alan og Lars Rønde, siger Per Larsen. ●

Lars Rønde fik den 1. oktober ansvaret som fabrikschef for fabrikkerne i Thorning og Låsby.



Pausekrogen

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 25.

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

Løsning A

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

Løsning B

28. september - 13. december 2022



Jubilareer



Danish Crown

Blans

1. oktober

30 års jubilæum

Palle Britsch

Pakkeri 1

18. oktober

40 års jubilæum

Henning Erik Petz

Pakkeri Dag

27. oktober

35 års jubilæum

Jens Jensen

Udbeningen

Herning

28. september

30 års jubilæum

Jørgen Andersen

Sk. Stue 1

4. oktober

40 års jubilæum

Egon Gert

Kristensen

Emballage Lager

5. oktober

30 års jubilæum

Bjarne From

Slagtergang

8. november

40 års jubilæum

Bjarne Thomsen

Quality

5. december

40 års jubilæum

Bent Obitsø

Kjeldsen

Sk. Stue 1



Horsens

31. oktober

45 års jubilæum

Flemming

Sørensen Jensen

Slagtergang

9. november

30 års jubilæum

Karin Rasmussen

Slagtegang

20. november

30 års jubilæum

Hans Henrik

Rasmussen

Kam Bryst

Ringsted

28. september

35 års jubilæum

Henrik Jess

Hansen

Slagtergang

28. oktober

30 års jubilæum

Henrik Hansen

Omlæsningscentral

3. november

25 års jubilæum

Izet Hodzic

Skærestue 4

3. november

25 års jubilæum

Izudin Kamerić

Opskæring

16. november

35 års jubilæum

Benny Starcke

Jørgensen

Teknisk afd.

23. november

30 års jubilæum

Kurt Flemming

Petersen

Teknisk Lager

Rønne

26. oktober

35 års jubilæum

Kim Stenfeldt

Opskæring

Sæby

12. oktober

35 års jubilæum

John Erik

Kristensen

Pakkeri

27. oktober

25 års jubilæum

Peter Gunvald

Slagtegang Dag

2. november

30 års jubilæum

Jesper Thomsen

Opskæring Dag

2. november

35 års jubilæum

Mahaligam

Kaylayanathan

Brystflæsk

24. november

30 års jubilæum

Per Vestmark

Sørensen

Kam Afd.

Vejle Nord

21. oktober

25 års jubilæum

Mona Dalgård

Pølsepakkeri

1. november

35 års jubilæum

Bo Dahlgren

Operation Finance

1. november

25 års jubilæum

Henrik

Kirkegaard

Category

Developer

Svenstrup

8. november

40 års jubilæum

Bo Andreasen

Beef

Holsted

28. september

30 års jubilæum

Bjarne Johansen

Opskæring

Ålborg

27. oktober

35 års jubilæum

Karsten Jensen

Læssehold

Dat-Schaub

Esbjerg

29. november

40 års jubilæum

Villy Foldager



Redaktionsudvalget udvides: Hjælp med at gøre Krogen bedre

Vi er i gang med at udvide og finde nye medlemmer til redaktionsudvalget. Vi ønsker at få repræsentanter fra flere fabrikker i Danmark, og derfor leder vi efter medarbejdere, der ønsker at hjælpe med at gøre Krogen endnu bedre.

I redaktionsudvalget mødes vi typisk to dage om året, hvor vi snakker om indhold, temaer og tiltag, der kan løfte niveauet af vores medarbejderblad. Begge dage er med løn.

Derudover kan der løbende være sparring om ideer.

Det er vigtigt, at du har lyst til at bidrage med at få de gode historier fra din arbejdsplads ud til vores kolleger.

Hvis det er noget for dig, så send en mail til Daniel Winther Pedersen på dawpe@danishcrown.com.



Har du en god ide?

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

Vi skal minde hinanden om, at vi har en ambitiøs klimaplan og er godt på vej

“
Vi må ikke begynde at tvivle på os selv.”

”

Jais Valeur,
koncernchef



Det er nok ikke gået nogens næse forbi, at vores sektor, fødevarer- og landbrugssektoren, har været under luppen den seneste måneds tid i valgkampen og til tider været centrum for heftig debat.

Som ansat i Danish Crown kan den debat være hård at lægge øre til, når vi ved, at vi som en af landets allerstørste fødevarer virksomheder har en del af ansvaret.

Men vi må ikke begynde at tvivle på os selv, når beskyldningerne rammer, og ideer om en CO₂-afgift på landbruget eller markante reduktioner af den animalske produktion bliver foreslået. Vi skal i stedet minde hinanden og omverdenen om, at vi faktisk allerede har lavet en plan for en grøn omstilling af landbruget.

Den plan var jeg med til at udforme som formand for klimapartnerskabet for fødevarer- og landbrugssektoren, som den daværende regering selv etablerede med medlemmer fra erhvervslivet, organisationer samt uvildige eksperter. Planen indeholder konkrete anbefalinger til, hvordan vi som samfund kan gøre fødevarer- og landbrugssektoren klimaneutral.

Derudover følger vi i Danish Crown allerede vores egen plan for at reducere vores klimaaftryk med 50 pct. i 2030 og at blive klimaneutral fra jord til bord i senest 2050.

For som en del af fødevarer- og landbrugssektoren er vi om nogen interesserede i den grønne omstilling af vores erhverv, for det er jo det, vi lever af, og det vil vi gerne blive ved med i fremtiden. Jeg møder hver dag i vores virksomhed kollegaer, som på hver sit område arbejder benhårdt for at gøre både landmændenes og vores egen produktion mere bæredygtig.

Så uanset, hvad politikerne ender med at beslutte for vores sektor, fortsætter vi vores arbejde for at reducere vores klimaaftryk, så vi kan opfylde de klimamålsætninger, vi har sat. Vi ved, hvad der skal til, og vi er godt på vej. ●

A handwritten signature in black ink that reads "Jais".