

Krógen



Som 2-årig var Søren med sin far på slagteriet: Nu er han fabrikschef

Siden den 1. december 2023 har Søren Bislev Jensen været fabrikschef i Blans
s. 6-7



Danish Crown

► CHECK 2024 ◀

Sig din mening om din arbejdsplads

I perioden fra den 23. januar til den 15. februar har du mulighed for at deltage i medarbejderundersøgelsen CHECK
s. 4-5



Ulykke gjorde slagter ukampdygtig:

Nu er Mateuz elektriker på slagteriet i Horsens

s. 16-17



Indhold

CHECK 2024 – Sig din mening!

Det er tid til Danish Crowns medarbejderundersøgelse CHECK 2024, hvor det er vigtigt, at du siger din ærlige mening om din arbejdsplads.

4-5

Ny baconfabrik i England kører og giver investeringer i Blans og Ringsted

Danish Crowns nye baconfabrik leverer nu dansk bacon til de britiske forbrugere, hvilket har givet slagterierne i Blans og Ringsted mere arbejde og nye robotter til pakningen af varerne.

8-11

Ny burgerbøf med grøntsager og nøglehulsmærke er klar

Danish Crown jagter millionomsætning på en ny nøglehulsmærket variant i Burger Boost-serien.



14

Lise bruger sine feriedage i flygtningelejre

Lise Bojesen rejser som frivillig rundt til forskellige flygtningelejre for at skabe gode oplevelser for børn og unge gennem sport.

22-23



Som 2-årig var Søren med sin far på slagteriet: Nu er han fabrikschef

Den nye fabrikschef på slagteriet i Blans, Søren Bislev Jensen, har prøvet og oplevet meget i sine 40 år i slagteribranchen.

6-7

Jimmi greb chancen og drog på et praktik-eventyr i Finland

Som en del af sin tarmreneruddannelse er Jimmi netop vendt hjem fra Finland, hvor han var med til at starte DAT-Schaubs nye produktionssted op.

12-13

Ulykke gjorde slagter ukampdygtig: Nu er han elektriker på slagteriet i Horsens

Efter flere måneders genoptræning og et samarbejde mellem Danish Crown og fagforeningen kunne slagteriet i Horsens tilbyde Mateusz et job som elektriker.

16-17

Vi bærer vores krone med stil

Det er sejt at se, hvordan alle hjælper hinanden og sørger for, at tingene kører, selv under ekstraordinære forhold.



32

Krogen

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

Udgiver

Danish Crown
Danish Crown Vej 1, Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 26. januar 2024

Oplag

2.000 eksemplarer

Layout

Global Design,
Danish Crown

Tryk

Bording Danmark

Forsidefotos

Stort: Martin Christensen
Lille: Lene Esthave



Sådan søger du om at leje et af

Feriefondens sommerhuse



I Danish Crown har vi 10 feriehuse,
som medarbejderne i koncernen kan leje til gode priser.



Eksempler på nogle af de sommerhuse, der kan lægges billet ind på gennem Danish Crowns feriefond.

Ansøgningsperioden for 1. maj 2024 til 30. april 2025 er åben i uge 6-9



Gå til link: <https://danishcrown.bookhus.dk/>



Opret bruger



Udfyld felterne

Koden, du har modtaget af administrator, er: sommer2022
Afdeling: skal være by



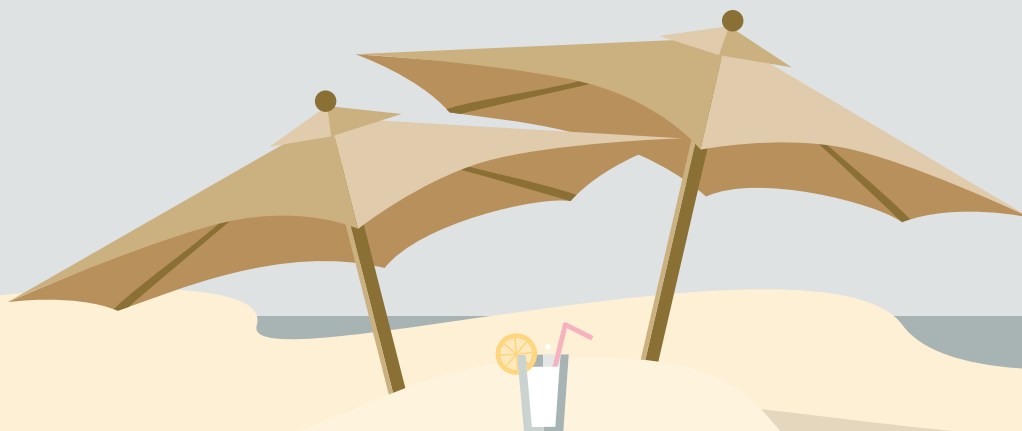
Vælg de sommerhuse og uger, du ønsker at lægge billet ind på.
Du kan lave flere ønsker.



SCAN

- og udfyld felterne

I uge 10 får vinderne af lodtrækningen besked, hvorefter man skal betale et depositum, hvis man ønsker at fastholde lejemålet.





Danish Crown

► CHECK 2024 ◀

Sig din mening om din arbejdsplads



Foto: Danish Crown

Besvarelsen er anonym, og det er vigtigt for både dig og Danish Crown, at du deltager.

Danish Crown har brug for din ærlige mening om, hvordan du oplever din arbejdsplads, og hvordan du trives i dagligdagen.

Den har du mulighed for at komme med nu, da vi i perioden fra den 23. januar til den 15. februar kører vores medarbejderundersøgelse CHECK 2024.

Medarbejdere, der har en arbejdsmail, har modtaget en invitation til undersøgelsen via e-mail.

Medarbejdere, der ikke har en arbejdsmail, får udleveret et

login-brev med en kode og får adgang til undersøgelsen på iPads. Det er typisk din tillidsmand, din arbejdsmiljørepræsentant eller din lokale HR-medarbejder, der udleverer brevene. Tag fat i en af dem, hvis du ikke har modtaget noget.

Undersøgelsen foregår elektronisk, og det tager ca. 5 minutter at deltage. For at deltage skal du have mindst 3 måneders anciennitet.

Din deltagelse i CHECK 2024 er 100% anonym, da det er det uafhængige analysefirma, Ennova, som behandler alle svar og data med den strengeste fortrolighed. ●

Svar på spørgsmål om CHECK 2024



1 Hvad er CHECK?

Vores medarbejderundersøgelse i Danish Crown koncernen kaldes CHECK. Undersøgelsen, der gennemføres hvert andet år, giver dig og dine kollegaer mulighed for at udtrykke jeres meninger og bekymringer.

2 Hvorfor skal jeg deltage?

Det har stor betydning, at du deltager og bidrager til undersøgelsen. Det er nemlig vigtigt for ledelsen i Danish Crown, at du trives i din hverdag i organisationen – med dine opgaver, med din leder og med dine kolleger. Vi ønsker at være en ansvarlig virksomhed, der har som ambition at skabe gode jobs for alle – med ordentlighed i vilkår samt med et godt og sikkert arbejdsmiljø, hvor der samtidig er mulighed for at udvikle sig personligt og fagligt.

3 Hvad skal jeg svare på nu?

I undersøgelsen spørges der ind til ni temaer: Arbejdsglæde, engagement, daglig ledelse, samarbejde, arbejdsforhold, jobindhold, udvikling, omdømme og tryghed i ansættelsen. Desuden opfordres du til at tilføje kommentarer.

4 Hvem kan se mine svar?

Undersøgelsen er 100% anonym. Alle svar sendes til en ekstern server, der tilhører vores leverandør Ennova. Det betyder, at INGEN inden for Danish Crown koncernen har adgang til de individuelle svar. Alle ledere får generelle rapporter for deres respektive teams (dog kun hvis der er over fire medarbejdere).

5 Hvordan kan det være anonymt for timelønnede, når der er et navn på kuverten??

Medarbejdere uden en virksomheds-mailadresse vil modtage et login-brev, der indeholder en invitation til undersøgelsen inklusiv et personligt brugernavn og adgangskode. Det er nødvendigt for Ennova at have en unik identifikation for at kunne placere medarbejderen i den rette afdeling. Men der er ingen andre end Ennova, der kan se denne tilknytning.

6 Hvad bliver mine svar brugt til?

Resultatet vil være tilgængeligt for alle ledere den 5. marts, og det skal deles med dig og dit team inden den 1. juni. Derefter skal lederne og medarbejderne sammen lave handleplaner, så der kan arbejdes med de eventuelle udfordringer, der er identificeret i rapporten. Lederne skal registrere denne plan, så de sammen med den lokale HR-medarbejder kan følge op på løsninger og forbedringer.

7 Hvad skal jeg gøre, hvis jeg har spørgsmål?

Hvis du har spørgsmål, er du velkommen til at kontakte din lokale HR-medarbejder eller CHECK-hotlinen på hovedkontoret på tlf. +45 8919 1640.

**23. januar
15. februar**

CHECK 2024
Dataindsamling:
• Funktionærer på mail
• Timelønnede på iPad

5. marts

Resultaterne fra undersøgelsen er klar og rapporter sendes direkte til lederne.

**Deadline
1. juni**

Resultaterne præsenteres for medarbejderne, og der aftales 1-3 handlinger, som skal hjælpe med at forberede eller fastholde de udvalgte områder.

**Deadline
31. december**

Løbende opfølgning på handlingsplaner.
Status på de igangsatte handlinger informeres der om løbende, også efter 31. december.



Som 2-årig var Søren med sin far på slagteriet: Nu er han fabrikschef

Den nye fabrikschef på slagteriet i Blans, Søren Bislev Jensen, har prøvet og oplevet meget i sine 40 år i slagteribranchen, hvor han blandt andet har arbejdet i udlandet flere gange.

Tekst: Daniel Winther Pedersen

Foto: Lene Esthave

Søren Bislev Jensen, der siden 1. december 2023 har været fabrikschef på slagteriet i Blans, har haft slagteribranchen helt tæt på, siden han blev født.

Hans far var på slagteriet i Bjerringbro, og da Søren var to år, begyndte han at komme på slagteriet sammen med sin far. Som 16-årig begyndte han som slagterlærling på slagteriet i Aars. Det betyder, at Søren har rundet 40 års erfaring fra slagteribranchen.

De 40 år har budt på mange oplevelser og erfaringer, hvor Søren blandt andet har været fire år i England, lidt i Irland, mester på flere griseslagterier, et kyllingeslagteri, og så har han været driftsleder i 13 år på slagteriet i Sæby. Og nå ja, han var også midlertidig fabrikschef på Tulip Ltd.'s slagteri i Manchester i et år.

- Jeg er ikke vokset op med en karrieredrøm om, at jeg bare skulle ende som leder eller fabrikschef. Men måske jeg alligevel har set lidt på min far, der både arbejdede med ledelse og kvalitet. For mig er det kommet helt naturligt henad vejen i takt med, at jeg har prøvet mange ting i branchen, og at jeg ikke er bange for at gå foran, siger Søren Bislev Jensen.

Driftsleder og en tur til England

Men lederjobs har Søren gennem årene haft rigtig mange af. Der er faktisk ikke en del af et slagteri, som han ikke har været afdelingsleder for. I 2001 blev Søren opskæringsmester i Sæby i nogle år, inden han blev pakkemester og til sidst mester for kam-afdelingen. Efter et par afstikkere til andre virksomheder, tog han tilbage til Sæby og var driftsleder i ni år.

Men så kaldte oplevelserne sammen med familien.

Danish Crown havde Tulip Ltd. i England, og Søren fik jobbet som optimeringsspecialist. Efter et år i England blev han midlertidig fabrikschef på Tulip Ltd.'s slagteri i Manchester, som han nåede at være et år, inden der blev fundet en permanent løsning.

Søren har været chef for mange forskellige mennesker i forskellige byer og lande. Men selvom der er kulturforskelle fra sted til sted, er det hans erfaring, at der er nogle elementære værdier og greb, som virker alle steder.

- Jeg går meget op i ordentlighed, rene linjer og respekt for hinanden. Man skal vinde sine medarbejders respekt og tillid ved at gøre sig fortjent til det. Vi skal sige til hinanden, hvad vi gør, og så skal vi gøre det, vi siger. Det skal vi kunne stole på. Hvis man møder ind på arbejde med en indstilling om at gøre sit bedste og overholde de rammer, der er sat op, så bliver man ikke mejet ned af mig for at lave fejl. Så skal jeg nok have medarbejdernes ryg, siger Søren.

Stort potentiale i Blans

Den 1. december var det første gang, at han blev fabrikschef for et dansk slagteri, da han satte sig i den stol i Blans. Det har betydet, at huset i Nordjylland er blevet solgt, og han sammen med sin kone flytter til Als.

Søren er stadig forholdsvis ny på slagteriet i Blans, men han fortæller, at han er blevet taget godt imod, og at han har store ambitioner for slagteriet.

- Vi har et godt hold her på slagteriet, og det er klart, at når jeg kommer ind som ny fabrikschef, så vil der være nogle ting, jeg gør en smule anderledes. Men jeg går ydmygt til opgaven og ved, det handler om Blans og ikke om mig, siger Søren Bislev Jensen og fortsætter:

- Vores store fokus er på sikkerhed. Det skal være sikkert at gå på arbejde. Det er vores førsteprioritet i alt, vi gør. Dernæst er fokus selvfølgelig på fødevarerikkerhed, dyrevelfærd og på at få produktionen til at køre så godt, som det er muligt, så landmændene får noget værdi for deres grise. ●

Den engelske baconfabrik har begyndt produktionen

Det første bacon fra Danish Crowns nye baconfabrik i Rochdale er leveret til kunderne og er nu ude i engelske detailbutikker.

Danish Crowns nye baconfabrik i Rochdale, nord for Manchester i England, har været længe undervejs. Men nu er produktionen på fabrikken gået i gang, og baconet er begyndt at blive leveret til LIDL i Storbritannien.

Lars Albertsen, der er Senior Vice President for UK i Danish Crown, har været med i projektet siden baconfabrikken blot var en ide for over to år siden.

Han fortæller, at det har været en god proces op til starten af januar, hvor produktionen er blevet fintunet og medarbejderne trænet.

- Mange medarbejdere har i næsten to år arbejdet intenst på det her. Der er blevet arbejdet hårdt med stor dedikation og på et højt niveau de seneste måneder for at få produktionen klar, og det er bare imponerende, siger Lars Albertsen.

Samarbejde har sikret leverancerne

De første leverancer til LIDL begyndte mandag den 15. januar, og da det er den første produktion på den nye baconfabrik, har der selvfølgelig været forsinkelser og stop undervejs, fortæller Lars Albertsen.

Men samarbejdet på tværs mellem ledelsen, medarbejderne, det tekniske team, projektholdet osv. har fået det løst og sikret, at produktionen er kommet rigtig godt fra start.

- Den første uge har vi leveret på 100% serviceniveau, hvilket betyder, at vi har produceret og leveret alle de mængder, LIDL har bestilt. Det er rigtig godt gået og en stærk holdindsats fra alle, siger Lars Albertsen.

Baconet bliver sendt fra fabrikken i England til LIDL's depoter, hvorfra LIDL kører det ud til sine detailbutikker. De

første pakker bacon landede i de engelske kølediske fredag den 19. januar.

Stor forløsning at være i gang

Det tager naturligvis lang tid at realisere en ny, stor baconfabrik fra ide til produktion, og undervejs er der mange udfordringer, justeringer osv., inden der kommer fødevarer ud af den.

Derfor er produktionsstarten også en stor milepæl for alle, der har været involveret i at få baconfabrikken op at stå.

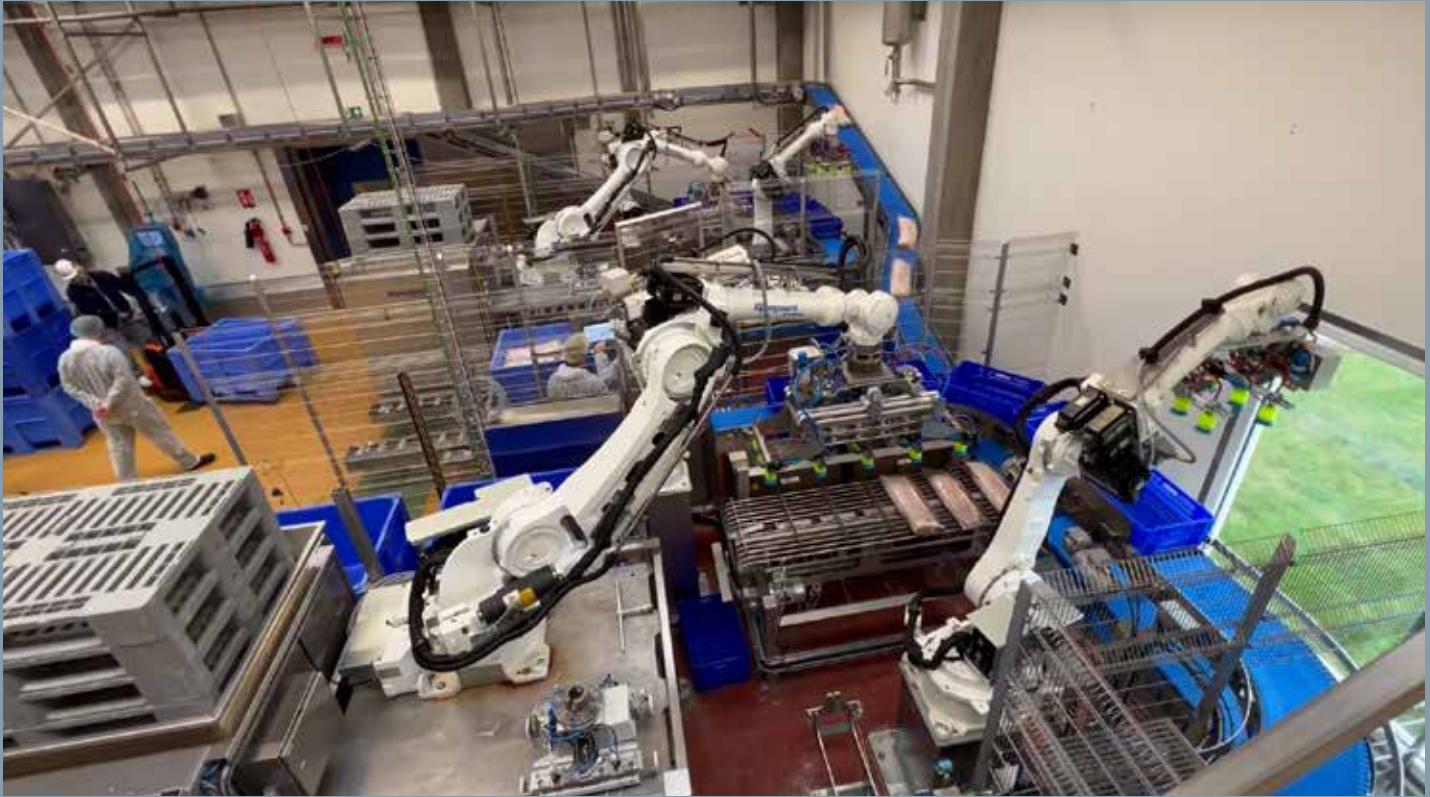
- Det er selvfølgelig en kæmpe forløsning, at vi nu er i gang med at producere bacon på fabrikken og har fået en god start, og at vi har gode ordre i bogen. Det har været en lang vej hertil med op og nedture, så vi er meget glade for at være i gang, siger Lars Albertsen. ●



Tekst: Martin Christensen | Foto: Danish Crown

Ny baconfabrik i England skaber investeringer og arbejde i Blans og Ringsted

Danish Crowns nye baconfabrik i England leverer nu dansk bacon til de britiske forbrugere. Råvarerne bliver først forarbejdet på slagterierne i Blans og Ringsted, hvor de har fået mere arbejde og nye robotter til pakningen af varerne til England til en samlet investering på 27 millioner kroner.



I midten af januar begyndte Danish Crowns nye fabrik i Rochdale, England, at levere bacon til de britiske forbrugere. Baconen skal være dansk, og råvarerne skal leveres fra slagterierne i Blans og Ringsted. Fordi Rochdale-fabrikken på fuld kapacitet skal bruge over 900 tons råvarer om ugen, stiller det større og andre krav til de to danske slagterier.

Derfor har Danish Crown investeret i fuldautomatiske pakkeroboter begge steder til en samlet pris på 27 millioner kroner, som skal sikre leverancen af råvarer til den engelske baconfabrik. Alle tre robotter i Blans kører allerede, mens de to sidste installeres i Ringsted og forventes at køre i marts.

- Vores fabrik i Rochdale skal kun bruge danske råvarer fra vores slagterier, og det betyder konkret, at der bliver skabt mere arbejde i Ringsted og Blans. Noget af det arbejde er på traditionel vis fysisk arbejde, der slider unødigt på vores medarbejdere.

Derfor har vi valgt at investere i robotter til pakningen af varerne, siger Jesper Sørensen, der er produktionsdirektør for slagterierne i Danish Crown.

Jesper Sørensen fortæller videre, at man i Blans internt har fundet folk til at stå ved robotterne, ligesom de i Ringsted forventer, at man internt kan omskole kollegaer til at stå ved robotterne.

Et fleksibelt setup

Robotterne er såkaldte kombi-celler. Det betyder, at de er yderst fleksible og kan pakke i store big boxes med over 500 kg råvarer og helt ned til mindre plastkasser, med op til seks delstykker i hver, som igen kan være både backs, brystflæsk og filet. Det har været afgørende for investeringen, at automatiseringen ikke spændte ben for muligheden for fleksibilitet.

- Med denne robotteknologi kan vi forholdsvis hurtigt ændre til mange forskellige pakke-setups. Det gør setuppet

meget agilt og betyder, at vi også kan bruge robotterne til andet end at pakke råvarer til England, fortæller Bo R. Hansen, der er chef for afdelingen for Automation & Innovation i Danish Crown.

Projektet havde en naturlig deadline, idet fabrikken i Rochdale skulle levere til kunder i midt januar. Og da projektet først kunne startes op i midten af marts 2023, har det i automationsverdenen været ret kort tid, man har haft til at få det op at køre. At det er lykkedes, vidner om, at man i Danish Crowns Automation & Innovation-afdeling efterhånden er blevet stærke i at implementere løsninger som disse.

- Det har hjulpet, at vi kender noget af teknologien fra andre robotløsninger, vi har implementeret. I takt med, at vi øger automationsgraden på vores fabrikker og slagterier, så får vi som afdeling naturligvis også mere erfaring med at implementere automationsløsninger på vores type af anlæg, siger Bo R. Hansen. ●



Jimmi greb chancen og drog på et praktik- eventyr i Finland

Som en del af sin tarmreneruddannelse er Jimmi netop vendt hjem fra et fem-ugers praktikophold i Finland, hvor han var med til at starte DAT-Schaubs nye produktionssted op.

Tekst & Foto: Mie Hansen

Da Jimmi Ludvig Jensen startede på tarmrenseruddannelsen i 2021, blev der sået et lille frø i maven på ham, som for alvor har fået lov at spire den seneste tid.

Jimmi's store drøm er at færdiguddanne sig og blive en del af DAT-Schaubs taskforce – en ekspertgruppe, som rejser ud og starter nye produktionssteder op i hele verden.

Normalt er lærlinge ikke en del af denne gruppe, men for første gang blev der lavet om på dette, da Jimmi i november 2023 drog med DAT-Schaubs taskforce til Forssa i Finland for at starte produktionen.

- Det har været en stor oplevelse. Det er helt vildt, at jeg allerede får lov til at smage på arbejdet i udlandet nu, og det giver mig endnu mere blod på tanden, siger 30-årige Jimmi, der skal til svendeprøve til marts.

Flere praktikophold i udlandet

Jimmi er den første lærling i DAT-Schaubs historie, som har prøvet kræfter med tarmrenserlivet uden for Danmarks grænser ved hjælp af OPU – oplæring i udlandet. Men hvis man spørger Jesper Andersen, der er produktionschef hos DAT-Schaub, vil han formentlig ikke være den sidste, der får muligheden.

- Vi forsøger os med dette, da det tilføjer vores uddannelse en ny dimension, der forhåbentlig kan tiltrække endnu flere lærlinge. Gennem den seneste tid har vi gjort meget for at gøre uddannelsen mere attraktiv, og dette tiltag er en af tingene. Vi er faktisk også overvældede over, hvor stor interessen for et udlandsophold har været, siger Jesper Andersen, der bliver suppleret af sin HR-kollega.

- Det handler også om, at vores lærlinge får øjnene op for vores muligheder i andre lande. Så længe man er engageret, dygtig og har et stort gå-på-mod, så er der mange muligheder, siger Henrik Jørgensen, der er HR-konsulent for produktionen i DAT-Schaub.

Fra lærling til læringsmester

Under forløbet i Finland skulle Jimmi primært lære nye medarbejdere op. Derfor skulle han også selv kunne træde til og overtage arbejdet, hvis situationen krævede det.

- Det var et super belønnende arbejde. Jeg fik meget ansvar, og derfor skulle jeg også kunne mit kram. Det var nogle lange dage, fordi vi startede og sluttede produktionen, men det var det hele værd, siger Jimmi.

Og selvfølgelig er det ingen tilfældighed, at arbejdsopgaven hovedsageligt bestod i at lære andre op.

Går du selv med en drøm...

om et praktikophold i udlandet som tarmrenser, så tal med din mester om det

- For en lærling er det at lære fra sig også en rigtig god måde at blive klog på, hvor langt de selv er i uddannelsen. Det skærper deres forløb og binder sammen på alt det, som de har været igennem i deres læretid, forklarer Henrik Jørgensen, der pointerer, at praktikopholdet også skal supplere uddannelsesforløbet, hvorfor det primære formål stadig er at dygtiggøre sig inden for faget.

Jimmi har altid været forholdsvis bevidst om hans egen formåen, men det har især været den voksende tilliden fra kollegaerne og mesteren, der har fået ham til at rykke sig fagligt og menneskeligt.

Vasketøj i håndvasken

Med praktikopholdet kunne Jimmi også teste, om drømmen om udlandet var lige så attraktiv i virkeligheden, som den var i hans hoved. Og heldigvis skuffede Forssa ikke.

Faktisk har der kun været én forhindring, der mindede Jimmi om, at han var mere en 1.200 kilometer væk hjemmefra tarmhuset i Horsens – og det var noget, som han ikke havde skænket mange tanker inden afgang.

- Jeg savnede da lidt at kunne få vasket tøj. I byen, jeg boede i, var der ikke noget møntvaskeri, og det kostede to euro at få vasket sokker på hotellet, siger Jimmi, der måtte tage til takke med håndvasken på hotellet. Altså de gange han ikke tog vasketøjet med hjem på visit.

Han er dog bevidst om, at han har haft det ret godt, når det har været hans største problem. Derfor har Jimmi også et klart budskab til sine medlærlinge:

- Grib chancen, hvis du får den, fordi du får måske aldrig en oplevelse som det her igen. Det er altså noget andet end at stå hjemme i tarmhuset, og man vokser med det ansvar, der bliver givet. Du må ikke lade frygten overtage, siger Jimmi, der selv gjorde sin mester opmærksom på sin drøm om udlandet.

Jimmi er i hvert fald ikke et sekund i tvivl. Oplevelsen var alle vasketurene i håndvasken værd – og mere til. Og drømmen om taskforce? Den lever i bedste velgående. ●

Tekst: Søren Eibye Svenstrup

Foto: Danish Crown



Ny burgerbøf med grøntsager og nøglehulsmærke er klar

Danish Crown Beef jager millionomsætning på en ny nøglehulsmærket variant i Burger Boost-serien. Der er skruet ned for fedtindholdet, tilføjet svampe og andre grøntsager, så den gode smag og et højt proteinindhold fastholdes.

En burgerbøf skal være saftig og have masser af smag. Derfor er Danish Crown gået nye veje i bestræbelserne på at skabe en mere fedtfattig variant i Burger Boost-serien, som har været et stort hit hos de danske forbrugere. Den har fået navnet Mushy Bite og indeholder 16 procent grøntsager – blandt andet svampe – for at fremme smagen.

- Vi satte os som mål at skabe et produkt, hvor vi kan ramme en anden målgruppe, end vi gør med de hidtidige produkter i Boost-serien. Mange forbrugere vægter sundhed, træning og fedtfattig kost højt, og dem vil vi også gerne nå. Med vores nye variant giver vi et ekstra boost protein og leverer samtidig en lavere fedtprocent, så kroppen som maskine får den rigtige benzin. Netop det sætter vi to streger un-

der med en burgerbøf, der har nøglehulsmærket på emballagen, siger Jacob Snog Ærenlund, der er ansvarlig for innovation og marketing i Danish Crown Beef.

Det kræver et stort arbejde at udvikle en ny variant, der både har en lavere fedtprocent, højt proteinindhold og samtidig møder de øvrige kriterier for nøglehulsmærket. Burger Boost Mushy Bite har en fedtprocent på 8,4 pct.

- Når vi skruer ned for fedtindholdet, skal vi bruge noget andet, som løfter smagen. Her er champignoner rigtig gode, fordi de har umami. Vi har testet rigtig meget for at sikre, at produktet også har en god konsistens og ikke "flyder ud" på panden, fortæller chef for produktudvikling Pia Mejl Krautwald. Hun tilføjer, at Mushy Bite også udmærker sig ved, at der i produktet

er en rodfrugtblending af gulerod, pastinak og broccoli, som udover smag også bidrager med saftighed.

Burger Boost Mushy Bite ligger allerede nu i køledisken i Lidl, Netto, Føtex og Bilka. For Danish Crown Beef er målsætningen klar. Inden for 12 måneder skal produktet levere en tocifret millionomsætning.

- Hvis det skal give mening for både os og supermarkeds kæderne at have en ekstra variant af Burger Boost i køledisken, så skal der volumen på. Det tror vi på, at vi kan lykkes med, fordi vi med den her burgerbøf kan nå en ny gruppe af forbrugere, og derfor kommer vi også til at markedsføre produktet meget målrettet, siger Jacob Snog Ærenlund. ●

Tekst: Søren Eibye Svenstrup

Fotos: Danish Crown


Danish Crown
Danske Egnsgårde 
- bedre dyrevelfærd -



Nyt koncept skal give danskerne større appetit på bedre dyrevelfærd

COOP og Danish Crown lancerer nu konceptet Danske Egnsgårde, hvor en attraktiv pris skal få forbrugerne til at vælge bedre dyrevelfærd i køledisken

En ny produktserie fra Danish Crown er på vej på hylderne i COOP-kæden 365discount. Konceptet "Danske Egnsgårde" skal løfte salget af to-hjertet dansk grise- og kalvekød til de danske forbrugere.

- Med konceptet Danske Egnsgårde kombineres kvalitet og bedre dyrevelfærd i et forsøg på at gøre det lettere for forbrugerne at vælge kød med højere dyrevelfærd, når de står ved køledisken. Konceptet er skræddersyet til 365discount, som virkelig har været aktive for at være med til at skabe et unikt produkt, som løfter dyrevelfærden, siger salgsdirektør for det danske marked i Danish Crown, Peter Bendixen.

Hos COOP og 365discount er lanceringen et vigtigt skridt i at kunne tilbyde forbrugerne et bredere udvalg af produkter, hvor der er gjort noget ekstra for dyrevelfærden.

- Vi er rigtig glade for, at samarbejdet med Danish Crown har åbnet denne mulighed, og vi går bredt ud med konceptet fra starten af marts i vores mere end 360 butikker. Det helt afgørende er, at vi giver

forbrugerne valget til et prisniveau, hvor de fleste kan være med. Så vi laver også en investering i, at prisen ikke skal være barrieren for at vælge bedre dyrevelfærd, siger Susanne Hengbo, kommerciel direktør i 365discount.

Et afgørende samarbejde

I Danish Crown er Peter Bendixen glad for, at COOP og 365discount har været en engageret medspiller i udviklingen af Danske Egnsgårde.

- Det er afgørende for os, at vores kunder tør gå aktivt ind i arbejdet med at løfte dyrevelfærden. Både COOP og vi i Danish Crown ser et stort potentiale, fordi vi både får øget opmærksomheden på dyrevelfærd, og prisen samtidig ligger på et niveau, hvor de fleste forbruger kan være med, siger Peter Bendixen.

Danske Egnsgårde kommer fra gårde, der leverer grise og kalve til Danish Crown med to hjerter i den statslige dyrevelfærdsordning. Konceptets sortiment er målrettet de yngre forbrugere og børnefamilier.

- Vi ved fra undersøgelser, at dyrevelfærden er vigtig for mange forbrugere, og særligt i de to kundegrupper er den ekstra vigtigt, og de er derfor i højere grad villige til at betale mere for den. Det afspejler sig selvfølgelig i den store kampagne, der starter i uge 10. Men det er klart, vi også håber at kunne vække nysgerrigheden for konceptet hos andre forbrugergrupper, siger Mona Vandborg Gade, der er Senior Brand Manager i Category Development and Execution. Hun fortæller videre, at der bag aftalen ligger et stort salgsarbejde og generelt et stærkt samarbejde på tværs af afdelinger for at få konceptet til at lykkes.

Konceptets sortimentet består af fem varianter af to-hjertet grisekød. Senere på foråret udvides konceptet med to produkter af to-hjertet dansk kalvekød. Produkterne af gris produceres i Herning, mens kalvekødet produceres i Sdr. Felding og Holsted. ●

Ulykke gjorde Mateusz ukampdygtig i opskæringen:

Nu er han elektriker på slagteriet i Horsens

Efter en slem ulykke i opskæringen på slagteriet i Horsens viste genoptræningen, at Mateusz Josef ikke kunne vende retur til sit daværende job. Men efter en målrettet indsats og et bredt samarbejde på tværs af Danish Crown og med fagforeningen, kunne slagteriet i Horsens tilbyde Mateusz et job som elektriker, han i dag er rigtig glad for.

Et uheldigt splitsekund i opskæringen på slagteriet i Horsens gjorde, at 28-årige Mateusz Josef for et års tid siden skar sig voldsomt i sin venstre tommelfinger.

Efter flere måneders genoptræning og afprøvning på slagteriet stod det klart, at Mateusz Josef ikke kunne arbejde som slagter. Han kan ikke længere klemme særlig hårdt med venstre hånd uden smerter. I processen med at forsøge at få Mateusz Josef tilbage i arbejde bliver hans daværende tillidsmand Morten Grau gjort opmærksom på, at han er uddannet elektriker i Polen. Og så gik det stærkt.

- Det ser jeg som en gylden mulighed, som han også er interesseret i. Derfor går vi sammen med Danish Crown til jobcentret, som på dette tidspunkt er ved at raskmelde Mateusz. Sammen presser vi på for, at han kommer i otte ugers praktik på slagteriet i Horsens som elektriker. I et rigtig godt samarbejde med Danish Crown, hvor særligt Danish Crowns egen socialrådgiver fortjener ros, lykkes det med en praktikperiode til Mateusz, som viste sig at være et fantastisk match, siger Morten Grau, tillidsmand på slagteriet i Horsens.

Et elektrisk talent

Elektrikerarbejdet og Mateusz Josef var et godt match, for i uge 44 sidste år startede han på en ny kontrakt i Danish Crown som elektriker på fuld tid. Spørger man Mateusz selv, er han utrolig taknemmelig for al hjælpen med forløbet i jobcentret, jobafklaringen, sygdomsforløbet mm., som Danish Crown og Fødevareforbundet NNF i fællesskab har hjulpet med.

- Jeg har kun boet i Danmark i to år, så selvom mit engelsk er okay, var det en meget omstændig og overvældende proces at være igennem. Jeg vil gerne rose og takke Danish Crown, Morten Grau og Fødevareforbundet NNF for al hjælpen og støtten. Jeg ville jo gerne have været ulykken foruden, men jeg er også meget glad for nu at kunne bruge min uddannelse her i Danmark og arbejde som elektriker, siger Mateusz Josef.

Det er ikke kun Mateusz, der er glad for at være blevet elektriker igen. Det er hans nye leder, Søren N. Andersen, også.

- Jeg hører første gang om Mateusz, da de prøver at stable praktikforløbet på benene, og jeg var åben for at give ham chancen. Og så viste det sig jo, at han er det, jeg vil kalde et elektrisk talent.

Derfor får jeg hurtigt talt med min chef om muligheden for at kunne fastansatte Mateusz. Han er en fornøjelse at arbejde sammen med, siger Søren N. Andersen, der er Assistant Manager, Utilities i på slagteriet i Horsens.

I fællesskab når vi langt

Mateusz Josef fortæller, at hans baggrund som elektriker ikke er blevet omtalt tidligere dels grundet sprogudfordringer, og dels fordi han var glad for dagligdagen i opskæringen. Her arbejder hans søsters mand og en fætter nemlig også. Men han er utrolig glad for sine nye kollegaer og at være tilbage i elektrikerfaget, som han brænder for.

Tillidsmand Morten Grau er glad for at se, at Mateusz Josef har kunnet finde et andet arbejde på slagteriet i Horsens og tilmed bruge sin uddannelse i det nye job.

- Virksomheden fortjener stor ros. Mateusz stod i en kompliceret situation, men den sag viser, at hvis vi tænker i alternative baner og samarbejder på tværs af virksomheden og med Fødevareforbundet NNF, kan vi nå rigtig langt for alles bedste. Én ulykke er en ulykke for meget, men vi har vist, at skulle uheldet være ude, kan vi nå langt i fællesskab, siger Morten Grau. ●





Fra Grønland til Vejle:

Anders ser fremtiden åbne sig med forædlersepecialt

Anders Bjørn-Jespersen er skiftet fra butik til fabrik og er i gang med specialet som forædler. Det klæder ham på til arbejdet med forædling og udvikling af produkter, som er en nøgledel af koncernstrategien i Danish Crown.

I Danish Crowns koncernstrategi, Feeding the Future, er et af nøgleannelementerne, at vi skal forædle vores produkter mere og den vej igennem øge værdien på vores produkter.

Et af specialerne på slagteruddannelsen er forædlerspecialet, som giver kompetencer til netop at forædle produkterne og øge vores forædlingsgrad i Danish Crown. En af Danish Crowns forædlerelever er 34-årige Anders Bjørn-Jespersen, og at producere produkter direkte til køledisken var da også det, som tiltalte ham ved forædlerspecialet.

- Jeg synes, det er både spændende og udfordrende, fordi du ved, at næste stop groft sagt er tallerkenen hos forbrugeren. Så når vi for eksempel producerer chili con carne-færdigretter, er det afgørende, at opskriften sidder i skabet, og at vi kan følge den til dørs og identificere, hvis der skal ændres noget undervejs, siger Anders Bjørn-Jespersen, der er forædlerelev på fabrikken i Vejle.

Fra butik til fabrik

Anders Bjørn-Jespersen er vokset op på Nordsjælland. Han er både uddannet butiksassistent og butiksslagter, og umiddelbart lå Grønland ikke i kortene for ham. Men da Anders Bjørn-Jespersen var færdiguddannet butiksslagter, søgte han nye veje.

Det førte ham til Nuuk, hvor de søgte butiksslagtere. Det blev starten på et to års Grønlandsk eventyr for ham, hvor han arbejdede som butiksslagter i Grønlands svar på SuperBrugsen.

Efter to år var det tid til at komme hjem til Danmark igen, hvor nye veje igen skulle afsøges.

- Det ved butiksslagterfaget, der altid har tiltalt mig, er at forædle et stykke kød til et færdigt produkt. Det kan enten være som et selvstændigt produkt eller som en del af en ret med andre elementer i fremfor bare at skære en kotelet. Derfor kiggede jeg i de retninger og fik så øjnene op for forædlerspecialet. Der var en åbning i Vejle, og så gik det ellers stærkt, siger Anders Bjørn-Jespersen.

Utallige muligheder

For Anders Bjørn-Jespersen har skiftet fra butik til fabrik betydet en anderledes, mindre stressende og mere struktureret hverdag. Som forædler arbejder man med markant større mængder og laver måltider til mange mennesker på en gang. Nogle gange når Anders Bjørn-Jespersen at lave flere tons fødevarer på en dag.

Ifølge Anders Bjørn-Jespersen er det sjovt ved uddannelsen, at to uger aldrig er ens.

- Vi roterer meget for at få en bred faglighed. Det betyder, at jeg efter uddannelsen kan arbejde på stort set hele fabrikken her i Vejle. Uddannelsen gør også noget ud af, at vi kommer ud på de andre fabrikker. Jeg har for eksempel været i Låsby og Svenstrup for at se, hvordan de producerer deres produkter der, siger Anders Bjørn-Jespersen og fortsætter:

- Forædlerspecialet åbner også nogle døre både internt i Danish Crown og udenfor, hvis det skulle komme til det. Det er fedt at tage en uddannelse og få en faglighed, der klæder en på til nutiden og fremtiden, hvor forædling af råvarer og produktion af convenience bliver mere og mere relevant, siger Anders Bjørn-Jespersen. ●

Forædlerspecialet

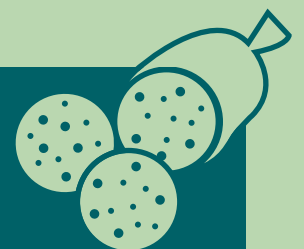
Forædlerspecialet ændres den 1. august 2024.

Den 1. august 2024 bliver forædlerspecialet i industrislagteruddannelsen lagt sammen med pølsemaker-specialet på uddannelsen til gourmetslagter.

Det har man valgt for at styrke fagligheden i slagterfaget med et speciale, der kan gå på tværs af det at arbejde i

industri og i butik. Ændringerne skal sikre en konkurrencedygtig uddannelse med et godt socialt og fagligt miljø for de studerende.

Hvis du vil høre mere om det speciale som forædler, kan du henvende dig til din lokale HR-repræsentant.



80 nye medarbejdere skal ansættes på slagteriet i Horsens

Der er løbende kommet flere grise til slagtning end Danish Crown havde forventet, og derfor skrues der hurtigst muligt op for både slagtekapaciteten og fleksibiliteten på slagteriet i Horsens.



Tekst: Daniel Winther Pedersen

Foto: Danish Crown

Efter Danish Crowns lukning af slagteriet i Sæby i 2023 var det hensigten, at den slagtekapacitet, der kunne komme til at mangle, skulle øges på et af de andre danske slagterier.

I de seneste måneder er der kommet flere grise til slagting fra Danish Crowns andelsejere, end prognoserne viste, og derfor skal der ansættes 80 nye medarbejdere på slagteriet i Horsens, så slagtekapaciteten matcher antallet af grise.

- Vi har et behov for at øge vores samlede produktionskapacitet, fordi der løbende er kommet flere grise, end vi havde

forventet. Med de nye kolleger øger vi både vores kapacitet og vores fleksibilitet henover foråret og sommeren, så vi kan få antallet af udsatte grise ned, forklarer Jesper Sørensen, der er produktionsdirektør i Danish Crown.

Med de 80 nye medarbejdere på slagteriet i Horsens, skal der på aftenholdet indføres pauseslagtning, som betyder, at alle linjerne på aftenholdet kører uafbrudt, fordi medarbejderne vil holde pause på skift, og ikke på samme tid, som de gør nu.

Der er derfor brug for nye medarbejdere til alle afdelingerne, som blandt andet er slagtegangen, udbeningen, opskæringen, pakkeriet og teknisk afdeling, fortæller

Jesper Frandsen, fabrikschef i Horsens.

- Vi får brug for nye medarbejdere til alle arbejdsopgaver, når vi øger kapaciteten på aftenholdet. Vi håber at være klar til at køre med pauseslagtning fra 1. marts, men det tager 4-8 uger at oplære nye medarbejdere, og derfor begynder vi først, når vi har lært vores nye kolleger håndværket, siger Jesper Frandsen, der er fabrikschef på slagteriet i Horsens.

Jesper Frandsen opfordrer alle interesserede, uanset erfaring, til at ansøge om stillingerne, da der vil blive tilbudt grundig oplæring. Kendskab til dansk eller engelsk er en fordel, men ikke et krav. Alle de 80 stillinger er til aftenholdet. ●



Tekst: Martin Christensen | Foto: Privatfoto

Lise Bojesen arbejder i indkøbsafdelingen på hovedkontoret, men hun er også en del af træningsfællesskabet Sport X. Sammen med Sport X skaber hun gode oplevelser for børn og unge gennem sport.

Lise bruger sine feriedage i flygtningelejre



En flygtningelejr i Irak som Hassan Sham, hvor mere end 250.000 internt fordrevne bor i slum og beboerne bl.a. tæller medlemmer af det tidligere kalifat ISIS, er ikke den mest oplagte feriedestination. Alligevel er det et sted, hvor Project Manager Lise Bojesen fra indkøbsafdelingen på hovedkontoret i Randers to gange har brugt nogle feriedage sammen med sit træningsfællesskab Sport X fra Aarhus.

Træningsfællesskabet startede i 2021 med at donere træningstøj til kurdiske flygtningepiger, men de havde lyst til at hjælpe endnu mere. Derfor besluttede et hold på syv fra Sport X at tage ned til Irak for at besøge nogle af flygtningelejrene, herunder Hassan Sham flygtningelejren, hvor de donerede træningstøj og udstyr og lavede en række træningsaktiviteter med de unge og børnene i lejren.

- Det har været de mest lærerige ture, jeg nogensinde har været på. Det var en vild oplevelse, hvor det gik op for mig, hvor lidt der skal til for at give meget til nogle, fortæller Lise Bojesen.

Et lille, men stort bidrag

Udover to besøg i flygtningelejre i Irak har Lise Bojesen også besøgt Syrien, Libanon og to gange været i Ukraine siden krigens start. Alle gange med det formål at hjælpe

og gøre en forskel; i Ukraine var det levering af danske biler til fronten, i Libanon var det træning af syriske flygtninge og i Syrien bestod turen af forberedelser og kontaktskabelse til den næste Sport X tur, som de i sidste øjeblik måtte ændre til Irak på grund af sprængte lufthavne og massiv uro i Mellemøsten.

Stifteren af Sport X i Aarhus, Jakob Fuglsang, er idemanden bag turene til flygtningelejrene, som via sit netværk har kontakter i blandt andet Irak. Alt omkring turene er 100 pct. frivilligt og delvist finansieret via events afholdt af Sport X i Aarhus og salg af trøjer og t-shirts. Rejsen derned betaler Lise selv for, ligesom hun også donerer en sum penge og bruger sine egne feriedage på det.

Men for Lise er det forholdsvis lille bidrag det hele værd.

- For os at se var særligt kvinderne i flygtningelejrene meget undertrykte, og til at starte med ville ledelsen i lejren ikke tillade, at kvinderne deltog i vores træningsaktiviteter. Men vi endte med at gennemføre aktiviteter både uden for og inde i lejren til stor glæde for kvinderne og pigerne, fortæller Lise Bojesen og fortsætter:

- Håbet er, at det seneste projekt i Irak skal blive et mere fast og blivende projekt, hvor to lokale irakere med hjælp fra os i Sport X skal facilitere ugentlige træninger og give, især pigerne, en bedre mental og fysisk sundhed, som skal gøre dem skoleparate, skabe empowerment og forhåbentligt give dem et liv udenfor lejren i fremtiden, siger Lise Bojesen.

Tager til Irak igen i februar

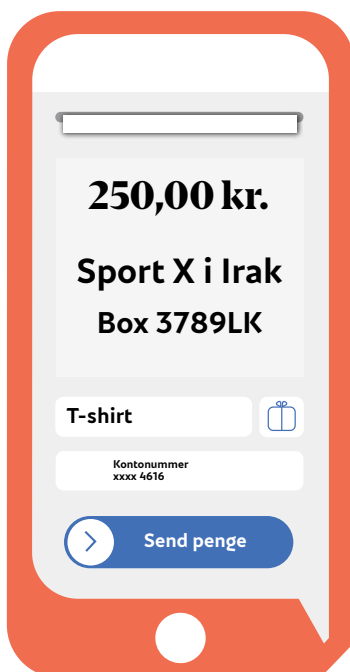
Lise Bojesen kan fortælle længe om oplevelserne i flygtningelejrene, og de udfordringer, der også har været. Det er bestemt ingen badeferie, og sikkerheden har alle gange været på eget ansvar i områder, de fleste ikke vil karakterisere særligt sikre at bevæge sig i.

- Sidste store aktivitet, vi faciliterede for flygtningepigerne, var deltagelse i Erbil Maraton, hvor de løb 12 km. Vores næste aktivitet bliver til februar, hvor fokus er på sammenhold og succesoplevelser. Denne aktivitet vil foregå i de irakiske bjerge, hvor vi vil undervise dem i skiløb og give dem flere oplevelser uden for lejren, fortæller Lise Bojesen.

Hvis du gerne vil støtte Lises projekt med Sport X i Irak, kan du gøre det ved enten at købe en Sport X t-shirt til en af pigerne i Irak eller donere dine gamle ski og skistøvler. ●



T-shirt:
MobilePay 250 kr. til 3789LK



Ski og skistøvler:
Kontakt Lise Bojesen (LIBO)
på mobil: 3151 6040

Danish Crowns Instaóram har nu over 40.000 følgere:

“Vi har oplevet en hidtil uset vækst”

Den 21. marts 2023 havde Danish Crown 1.500 følgere. Ni måneder senere har kanalen nu 40.000 følgere – alene fra oktober 2023 til nu er vi gået fra 20.000 til de 40.000 følgere. Et målrettet arbejde med at skabe et bredt madfællesskab kombineret med gode samarbejder med influenter har været nøglen til succes.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Colourbox

I starten af 2023 kickstartede teamet, Digital Experiences, en ny satsning: Arbejdet med Danish Crowns Instagramprofil skulle intensiveres, så man kunne skabe et bredt madfællesskab, hvor forbrugerne får tips og tricks til køkkenet, madinspiration og viden om kød, kostvaner mm. For hvem er bedre til at formidle kendskabet til kød end Danish Crown selv.

Det fokus har vist sig at være det helt rigtige, for kanalen er gået fra rundt regnet 1.500 følgere i marts 2023 til at runde 40.000 den 2. januar 2024. De seneste to måneder alene er antallet af følgere fordoblet.

- Kanalen er eksploderet med en hidtil uset vækst for os i Danish Crown. Kanalens strategi er kort sagt at skabe værdi for forbrugerne ved at give dem tips og tricks til at agere i køkkenet og tilrettelægge deres kost, så de forhåbentlig inspireres til at spise vores produkter. Succesen vidner om, at vi lige nu lykkes ret godt med netop det, siger Mia Balle Sørensen, Director of Digital Experiences.

Relevant madfællesskab og godt influent-samarbejde

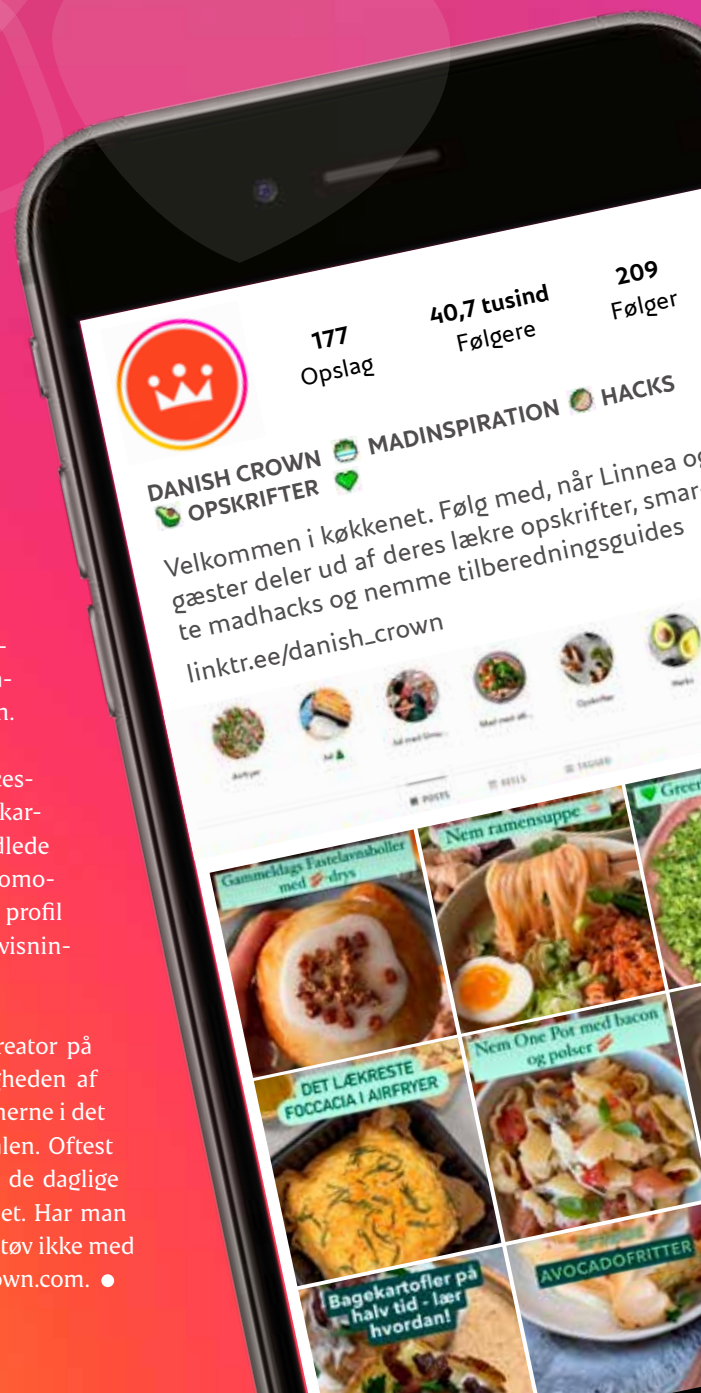
Det er flere elementer på Danish Crowns Instagramprofil, der har bidraget til succesen, men hele tiden handler det om at "knække" algoritmen.

Lige nu er det f.eks. vigtigt for ens "reach" (hvor mange personer indholdet når ud til), at modtageren gemmer indholdet, fortæller Mia Balle Sørensen.

At "knække" algoritmen er svært, så hovedfokusset er at lave godt indhold med fokus på at dyrke det nu brede madfællesskab på profilen. Det kombineres med nøje udvalgte samarbejder med madinfluenter, der hjælper med at skabe opmærksomhed omkring både Danish Crown og Instagramprofilen.

- I efteråret havde vi et meget succesfuldt samarbejde med Umut Sakarya, hvor han på sin profil formidlede lækre retter med grisekød og promoverede vores produkter. På hans profil fik "vores" indhold 6,7 millioner visninger, siger Mia Balle Sørensen.

Linnea Moos, der er Content Creator på profilen, fremhæver også vigtigheden af at ramme tidens trends og sæsonerne i det indhold, der skydes ud på kanalen. Oftest findes det rigtig gode indhold i de daglige udfordringer, man har i køkkenet. Har man derfor en god ide i den genre, så tøv ikke med at sende det til LIMO@danishcrown.com. ●



Nyt setup gjorde jule- salget til en stor succes

Rekordstort salg af julevarer betød, at der måtte tænkes nyt for at imødekomme efterspørgslen. Men et stærkt samarbejde og gode arbejdsindsatser på tværs i Danish Crown betyder, at vi står tilbage med succes og glade kunder.

Tekst: Daniel Winther Pedersen

Foto: Red Star Photography

Julesalget til det danske marked er en af de mest travle tider på hele året i Danish Crown, hvor der efterspørges grisekød i meget store mængder.

Peter Bendixen, Vice President for Nordic Retail Sales i Danish Crown, fortalte i december, at vi i julen 2023 havde fået ordre på rekordstore mængder. Derfor har der været travlt ud over det sædvanlige på de danske slagterier i december, og den gode arbejdsindsats har resulteret i glade kunder.

- Julesalget er overordnet gået rigtig, rigtig godt og snorlige på den ferske del. Der er blevet leveret en stor indsats hele vejen rundt, og ude i produktionen har de f.eks. i Herning arbejdet i døgn drift nogle dage. Det betyder, at vi efterfølgende står tilbage med nogle meget glade og tilfredse kunder, som har fået de mange varer, de har bestilt af os, siger Peter Bendixen.

Nye medisterlinjer var en succes

På grund af de rekordstore ordre fra det danske marked var vi nødt til at finde mere kapacitet på de danske fabrikker i november og december. Detailfabrikken i Herning producerede allerede al det medister, de kunne, og derfor blev der som noget nyt sat medisterlinjer op på fabrikken i Svenstrup.

Selvom de ikke tidligere har lavet medister på fabrikken i Svenstrup, gik det godt, og de linjer betød, at vi kunne efterkomme den store efterspørgsel.



- Jeg glæder mig over, at vi er lykkedes med at levere på den ekstra store efterspørgsel, der var efter, at en konkurrerende virksomhed lukkede i 2023. Det er rigtig godt gået, at vi har kunnet overtage de mængder, uden det gav problemer. Det kan kun lykkes, fordi samarbejdet internt, med produktionen og med kunderne var stærkt, siger Peter Bendixen.

Kunderne melder om godt salg

På fabrikkerne i Ringsted og Kolding hjalp de også med at ordne grisekammer til julehandlen, da fabrikken i Herning også på det punkt kører på fuld kapacitet i december, hvor efterspørgslen er så stor.

En ting er, at de danske detailkunder har bestilt rekordstore mængder fra os i julen 2023, men heldigvis melder de også om, at det er lykkedes at sælge rigtig meget til forbrugerne.

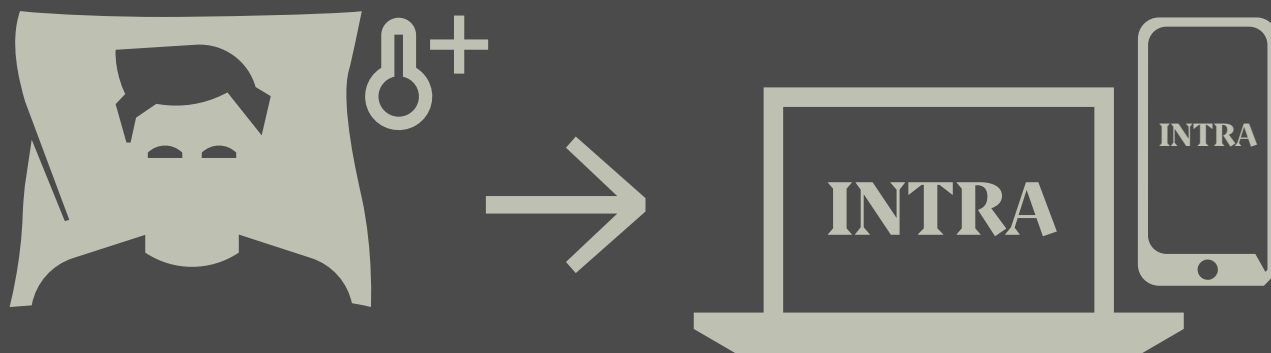
- I 2022 havde vi en situation, hvor nogle kunder ikke kunne få solgt alle flæskestegene. I 2023 er meldingerne, at salget ude i butikkerne har kunnet følge med de store ordre, og det er et bevis på, at vi sammen med kunderne har fundet det rigtige setup, som vi kan køre videre på til julen i år, siger Peter Bendixen. ●

Sygemelding kræver login

Fra 1. marts 2024 bliver sygemeldingerne en del af intranettet på grund af IT-sikkerhed



Foto: Colourbox



SYGEMELDING

Link: syg.danishcrown.dk



LOGIN

Brugernavn: fabrikslokation@dccat.dk
Kodeord: Samme kodeord som til intranettet (se din lønseddel).



BOGMÆRKE

Gem evt. et link/bogmærke på din mobiletelefon.



SCAN HER
for direkte adgang

PAS PÅ CYBERANGREB

Det er af sikkerhedsmæssige årsager, at I fremover vil kræves login ved sygemelding

I Danish Crown går vi meget op i IT-sikkerhed, fordi vi vil beskytte os mod cyberangreb, og fordi vi skal overholde industriens lovkrav, hvilket er afgørende for både vores drift og vores kunders tillid.

8. februar - 27. marts 2024

Jubilare

Danish Crown

Aalborg

01. marts
40 års jubilæum
Tommy Melgaard
Prod. Gen.



Blans

01. marts
30 års jubilæum
Kim Schønemand
Pedersen
Administration

20. marts
35 års jubilæum
Flemming Bøttger
Slagtergang

20. marts
35 års jubilæum
Bent Andersen
Slagtergang

20. marts
35 års jubilæum
Per Krause
Schmidt
Salteri

20. marts
30 års jubilæum
Pia Høj Sørensen
Slagtergang

Herning

27. februar
35 års jubilæum
Bruno Jensen
Slagtergang

14. marts
30 års jubilæum
Anette Andersen
Sk. St. 1 Pakkeri

Horsens

09. februar
35 års jubilæum
Kurt Vinther
Opskæring

12. februar
45 års jubilæum
Peder Molbeck
Madsen
Teknisk afd.

19. februar
45 års jubilæum
Bjarne Pagh
Teknisk Afd.

22. februar
25 års jubilæum
Torben Rye Kerff
Arbejdsstudie

22. februar
25 års jubilæum
Kim Severin
Sørensen
Opskæring

12. marts

45 års jubilæum
Steen Mikkelsen
Arbejdsstudie

27. marts

45 års jubilæum
Ulrik Bedsted
Pakkeri aften

Randers

22. marts
25 års jubilæum
Dorthe Vester
Jakobsen
Logistics Road & adm.

Ringsted

13. februar
35 års jubilæum
Ib Hansen
Skærestue 3

20. februar

35 års jubilæum
Svend Bertelsen
Skærestue 3

Rønne

07. marts
30 års jubilæum
Kurt Lund Thorsen
Udbening



Svenstrup

08. marts
30 års jubilæum
Jens Ole Poulsen
Reng. (løs mat)

15. marts
25 års jubilæum
Birgitte Sørensen
Stam Pak Syd

Vejle

08. marts
25 års jubilæum
Henrik Andersen
Pakkeri



DAT-Schaub

Horsens

19. marts
40 års jubilæum
Stefan Wedel
Behrendtz



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, der trænger til at blive sat fokus på?

Så send en mail til Krogens nyhedsmail: newsroom@danishcrown.com



Vi bærer vores krone med stil

Da Kong Vinter kom forbi i starten af januar, og hele Danmark nærmest lukkede ned på grund af snestormen, så jeg endnu engang et bevis for, at medarbejdere i Danish Crown er gjort af et helt særligt stof.

Selvfølgerlig oplevede vi forhindringer og forsinkelser, men på alle slagterier og fabrikkerne fastholdt vi produktionen. Vi fik grise frem, der var kollegaer på linjerne, og vi fik pakket og leveret varer til vores kunder. En stor tak til jer alle for at holde hjulene i gang.

Det er sejt at se, hvordan alle hjælper hinanden og sørger for, at tingene kører, selv under ekstraordinære forhold. På samme måde som lige nu, hvor I med overarbejde og ekstra fleksibilitet hjælper med at nedbringe antallet af overgående grise.

En anden konge har også været i vælten i januar, nemlig Hans Majestæt Kong Frederik X, der indtog tronen den 14. januar. Det var en stor og samlende begivenhed for danskerne, og den danske krone og trone tiltrak sig stor opmærksomhed, også internationalt.

Dagen efter oplevede jeg en "konge" begivenhed for Danish Crown i udlandet, nemlig igangsættelsen af produktionen på vores nye baconfabrik i Rochdale i det nordlige England.

Fabrikken har været længe undervejs, og byggeprocessen har været ramt af diverse benspænd, men nu er vi altså i gang med at producere kvalitetsbacon på danske grise til englænderne. Det glæder mig meget at se, at vi har fået en rigtig god start derovre, og vi har fået gode ordrer

i bogen til resten af året. Det er fantastisk at se resultatet af en ambitiøs og modig satsning om at generobre det engelske marked.

Også et andet sted i Europa gør vi os positivt bemærket. I denne uge har jeg æren af at deltage i et royalt besøg i Polen i selskab med Hans Majestæt Kongen på den første udlandsrejse siden kroningen.

Danish Crown er Danmarks største investor i Polen, og derfor er jeg, sammen med direktøren for vores polske selskab, Sokolow, og to af vores vigtigste kunder, inviteret med til et event, der har til formål at styrke de erhvervmæssige relationer mellem de to lande.

Hvad taler man med en konge om, tænker I måske? Jeg har naturligvis tænkt mig at udvise respekt og høflighed, men jeg overvejer, om jeg skal give Hans Majestæt et tip eller to om noget, vi i Danish Crown er rigtig gode til, nemlig at bære vores krone med stil. ●

Fortsat god arbejdslyst.

“

En stor tak til jer alle for at holde hjulene i gang.

”

*Jais Valeur,
Koncernchef*

