



Tenax sætter alt ind for at redde julesilden

Beskrivelse

[et_pb_section fb_built="1? theme_builder_area="post_content" _builder_version="4.14.2? _module_preset="default"] [et_pb_row _builder_version="4.14.2? _module_preset="default" theme_builder_area="post_content"] [et_pb_column _builder_version="4.14.2? _module_preset="default" type="4_4? theme_builder_area="post_content"] [et_pb_text _builder_version="4.14.2? _module_preset="default" theme_builder_area="post_content" hover_enabled="0? sticky_enabled="0?]

Tenax sætter alt ind for at redde julesilden

For at undgå at Corona lukker Tenax Silde fabrikker her i den absolutte højtide, er store dele af kontorpersonalet sendt hjem. Desuden arbejder man i mindre grupper og har helt lukket for eksterne besøg på fabrikkerne i Aalbæk og Nyborg.

Der er ikke længere fysisk kontakt imellem medarbejderne i produktionen og administrationen på Tenax Silde fabrikker. Frokosten foregår i mindre, isolerede grupper. Store dele af det administrative personale er hjemsendt og alle besøg udefra, og imellem fabrikkerne i Aalbæk og Nyborg, er aflyst.

"Sild og jul hører sammen i Danmark. Så december er uden sammenligning vores vigtigste måned", siger Anette Ladefoged, adm. direktør i Tenax Sild, der står for størstedelen af det danske sildemarked.

"Da vi fik et par tilfælde af Corona i sidste uge, måtte vi handle hurtigt. Vi er på sin vis meget sårbare, da der er meget håndværk og mennesker bag et glas sild", siger hun og understreger, at det vigtigste nu er at holde produktionslinjerne kørende.

Ingen julefrokost uden sild

Over 50% af virksomhedens omsætning ligger traditionelt i 4. kvartal, så Tenax Sild er følsom overfor Corona og nedlukninger.

"Det er svært at forstille sig en julefrokost uden sild. Derfor var vi også udfordret sidste år, da julefrokosterne blev aflyst på stribe", forklarer Anette Ladefoged.

I år ser det bedre ud.

"Vi holder julefrokosterne i mindre grupper. Det er kun de helt store arrangementer med

mange hundrede deltagere, der ser ud til at blive aflyst eller splittet op, og dem er der trods alt ikke så mange af. Til gengæld kører restauranterne i højeste gear”, siger hun.

Corona har allerede vendt lidt rundt på danskernes sildevaner. For ud over de traditionelle sildehøjtider som jul og påske er også sommeren kommet med – lige som man kender det i Sverige.

”Mange danskere har holdt sommerferien herhjemme de sidste to år, og de har taget frokosten – og silden – med. Normalt plejer juni og juli at være meget stille måneder for os, men det ændrede sig i 2020 og salget fortsatte med at stige denne sommer”, siger Anette Ladefoged.

FACTS OG YDERLIGERE KOMMENTARER

- Tenax Sild har fabrikker i Nyborg og Aalbæk, og har mærkerne 'Lykkeberg 1899', 'Fiskemandens' og 'Skagen'. Virksomheden er specialister i sild – både den stegte, eddikemodnede og den unikke gammeldags modnede.
- Desuden forarbejdes andre fiskespecialiteter som fiskefrikadeller, fiskepatéer, kaviar af stenbiderrogn og ørredrogn.

- Anette Ladefoged CEO, +45 65 30 12 60
- Produktoplysninger og virksomhedsinformation: www.tenax.dk

[/et_pb_text][et_pb_column][et_pb_row][et_pb_section]