

Krógen



Tema:

Hele verden i Danish Crown

s. 10-19

Bedste CHECK- måling i 15 år

Trivslen er steget på tværs af
Danish Crown-koncernen siden
sidste CHECK-måling.
s. 4-5



Laurids er slagter, døv og skal til OL

Til maj skal Laurids Juul
Christensen løbe maraton
ved døde-OL i Brasilien.
s. 6-7



Indhold

Tekst: Martin Christensen

CHECK-resultat: Tilfredsheden er den højeste i 15 år
Resultaterne fra CHECK2022 er klar, og tilfredsheden er steget for både timelønnede og funktionærer.


Danish Crown
- CHECK-2022 -

4-5

Hele verden i Danish Crown
I dette tema går vi tæt på nogle af de mange udenlandske medarbejdere i Danish Crown.

10-19

I Esbjerg er fællesskab det hemmelige krydderi

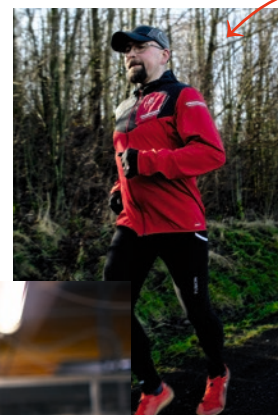
Kollegerne kommer hinanden ved på Danish Crown-fabrikken i Esbjerg, hvor et decideret fællesskabs-team sørger for at bidrage til den gode stemning.

24-25

Jakob K. Kvist skal stå i spidsen for Låsby-fabrikken

Forædlingsfabrikken i Låsby fik den 1. februar 2022 ny fabrikschef, og det er Jakob K. Kvist, som også er fabrikschef i Aalborg.

30



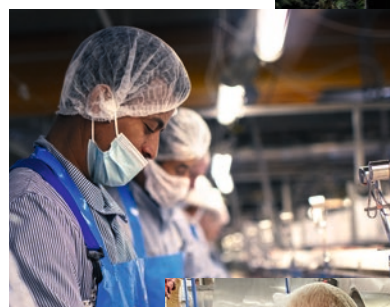
Laurids er slagter, døv og skal til OL for at løbe maraton
44-årige Laurids Juul Christensen skal repræsentere Danmark ved OL for døve i maraton-disciplinen til maj i år.

6-7

Fremtidens kirurger øver sig på griseorganer fra Danish Crown

Griseslagteriet i Sæby har i mange år doneret forskellige typer organer til Aalborg Universitetshospital.

20-21



Mou slår markedet, mens konkurrenterne halter efter

Suppesalget hos Mou er vokset med 6,6 procent de sidste tre måneder i forhold til samme periode sidste år.

27

Vi er stolte af vores mangfoldighed

Vores mangfoldige medarbejderstab er en stor gevinst for os.

32



Deltağ i læserundersøgelse om Krogen og vind to biografbilletter

Redaktionen bag Krogen har brug for at høre, hvad du synes om medarbejderbladet. Derfor er der startet en læserundersøgelse, som vi håber, du vil bruge til at give din ærlige mening om Krogen. Deltager du i undersøgelsen, er du med i lodtrækningen om i alt 40 biografbilletter.

Medarbejderbladet Krogen er til for jeres skyld; medarbejderne. Derfor har vi, redaktionen bag Krogen, brug for at vide, hvad I synes om bladet, og hvordan I bruger det.

Derfor er der blevet oprettet en læserundersøgelse i form af et spørgeskema, som vi håber, at I vil bruge fem minutter på at deltage i og videregive jeres mening om Krogen. Vi vil bruge jeres inputs i det videre arbejde med Krogen.

Deltager du i læserundersøgelsen, har du muligheden for at deltage i lodtrækningen om to biografbilletter

til en valgfri film i en valgfri biograf. Der er 20 deltagere, der kan vinde, så med andre ord er der gode chancer for at få en gratis tur i biografen.

Du kan deltage i læserundersøgelsen ved at scanne QR-koden her på siden, ligesom du også kan bruge det fremhævede link på enten pc eller mobil.

Deltager du i lodtrækningen, vil du få besked over mail, om du er den heldige vinder af to biografbilletter eller ej. Læserundersøgelsen lukker den 1. april. ●

Find læserundersøgelsen via linket her eller brug QR-koden

www.bit.ly/dckrogen



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 7. marts 2022

Oplag
3.000 eksemplarer

Layout
Campfire & co.

Tryk
Stibo Complete®

Forsidefotos
Stort: Claus Petersen
Lille: Red Star Photography





Danish Crown » CHECK 2022 «

CHECK-resultat: Tilfredsheden er den højeste i 15 år

Jobtilfredsheden og motivationen til at gå på arbejde er igen steget de seneste to år i Danish Crown-koncernen. Det viser resultaterne af CHECK2022-målingen. Nu skal resultaterne bruges til dialog i hver enkelt afdeling så vi kan blive endnu bedre.

Tekst: Daniel Winther Pedersen

I CHECK2022 blev 23.440 medarbejdere i koncernen spurgt om, hvordan deres jobtrivsel, motivation osv. er. Det er 4.500 flere end i 2020. Igen i år var svarprocenten høj, da 85% valgte at svare på spørgeskemaet.

Resultaterne er nu klar. CHECK-målingerne bliver lavet hvert år i Danish Crown, og på trods af at det er to år siden sidst og to år med COVID-19 er resultaterne for CHECK2022 de bedste i 15 år.

Overordnet er tilfredsheden blandt medarbejderne i Danish Crown-koncernen steget fra 70,35 til 71,44 point, hvor 100 er det bedst mulige. For kontoransatte og funktionærer er tilfredsheden steget med 2,4 point til 76,5. For timelønnede er tilfredsheden steget med 0,8 point til 70,1.

- Det er et rigtig flot resultat, og det er kun lykkedes, fordi alle har arbejdet som et hold og trukket i samme retning. Jeg er især stolt af, at vi igen er gået frem blandt de timelønnede, som på mange måder har været udfordret af COVID-19 de seneste to år. Men det skal ikke være en sovepude. Efter CHECK-målingen kommer de vigtige opfølgende dialoger i afdelingerne om, hvad der vigtigt i dagligdagen, og hvad der giver et godt arbejdsliv, siger Jais Valeur, koncerndirektør i Danish Crown.

Der er blevet investeret i tilfredsheden

Gennem de seneste fem år har der på tværs af hele Danish Crown-koncernen været fokus på at forbedre arbejdsforholdene for medarbejderne.

Det er blandt andet sket ved at lave interne lederprogrammer, så alle ledere siden 2017 er blevet videreuddannet, så de er bedre klædt på til at skabe gode og motiverende arbejdsrammer for medarbejderne, udvikle dem og ikke mindst være i stand til at understøtte strategien.

- Der var grundlæggende tre årsager til, at vi ville uddanne alle koncernens ledere. For det første skulle det styrke og højne ledelseskvaliteten. Vi har dygtige ledere, men alle kan blive endnu bedre. For det andet skulle det skabe et fælles ledersprog på tværs af koncernen, og for det tredje skulle det styrke vores evne til at fastholde og udvikle vores medarbejdere. Det er en stor investering, men jeg er sikker på, at det er den del af årsagen til det løft, vi ser i CHECK-målingen nu, siger Andreas Friis, der er SVP for HR i Danish Crown.

Der skal handles på resultaterne

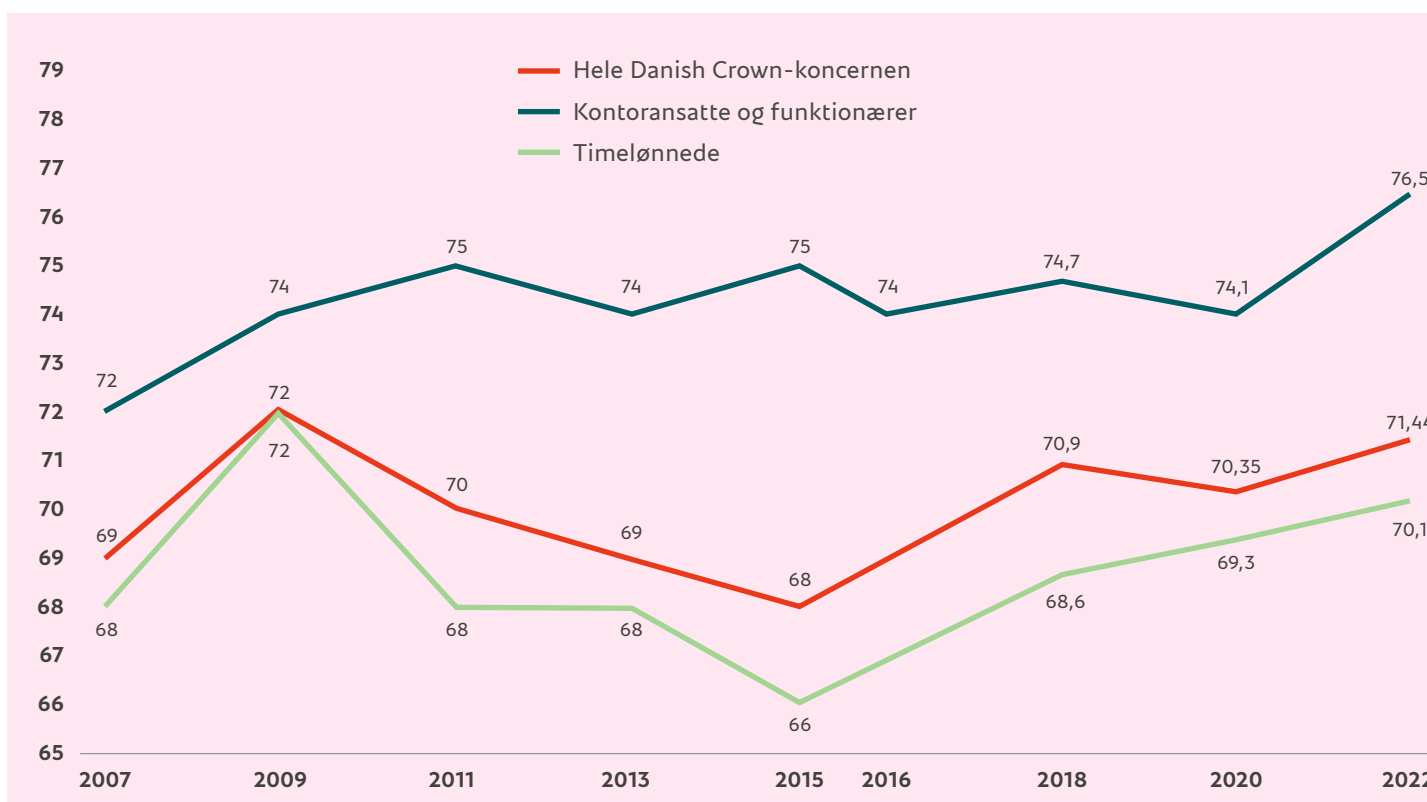
Overordnet blev der i CHECK2022 scoret høj på jobtilfredshed og motivation, men der er også afdelinger, som scorer lavt i

årets måling. Derfor skal alle ledere nu fremlægge hovedpointerne fra deres CHECK-måling og arbejde videre med resultaterne.

**“
Det er et rigtig flot resultat, og det er kun lykkedes, fordi alle har arbejdet som et hold og trukket i samme retning.
”**

Jais Valeur, koncerndirektør
i Danish Crown.

- CHECK er et super godt ledelsesværktøj til at skabe en dialog i hvert team og få en forståelse af, hvor man selv som leder gør det godt, og hvor man kan blive endnu bedre, men også hvad man kan gøre i teamet for at styrke sammenholdet og engagementet. Dialogen er og bliver det vigtigste, og CHECK-målingen giver et rigtig godt udgangspunkt til at starte dialogen om arbejdsforholdene, siger Andreas Friis. ●



Laurids er slagter og skal løbe maraton til døve-OL

44-årige Laurids Juul Christensen skal repræsentere Danmark ved døve-OL i maraton-disciplinen, når det løber af stablen til maj i år. Han drømmer om at slå sin egen personlige rekord, og han glæder sig til at skabe venskaber med andre døve fra hele verden.

Laurids Juul Christensen er både hurtig, når han ordner forender på Danish Crown-slagteriet i Horsens, og når han løber maraton. Faktisk er han så hurtig, at han til maj skal til døve-OL i Brasilien, og her skal han repræsentere Danmark i maraton. Hans personlige rekord på de 42 kilometer er 3 timer og 6 minutter.

For Laurids Juul Christensen, der er 44 år, er nemlig døv og har været det hele sit liv. Han har en døv kone og to børn. Han er uddannet slagter og har arbejdet hos Danish Crown i 25 år. Først i Odense og dernæst i Horsens, da det nye slagteri åbnede i 2005. Han nyder at være slagter og arbejde for Danish Crown, og selvom han er døv, får han det sociale samvær med kollegerne til at fungere.

“

Vi er ikke professionelle sportsudøvere. Vi har alle et job, og så skal vi finde tid til den megen træning, når vi har fri.

”

Laurids Juul Christensen.

- Slagteriet i Horsens er jo efterhånden mit andet hjem. Jeg har rigtig mange gode kolleger, og selvom jeg ikke kan tale med dem, så kan vi godt kommunikere. Jeg er god til at mundaflæse, og vi har jo også mange nationaliteter på slagteriet, så alle er i forvejen vant til at fagter og kropssprog. Der er også flere døve kolleger på slagteriet, så når vi render ind i hinanden

i kantinen eller lignende snakker vi sammen, siger Laurids Juul Christensen.

Kollega fik Laurids i gang med løb

Passionen for løb er ikke noget, Laurids Juul Christensen har haft hele sit liv. Faktisk var det på slagteriet i Horsens, at en lille løbeklub fik ham i gang, og siden da har det taget fart.

Det var den tidligere tillidsmand Lars Mose, der tilbage i 2009 stiftede løbeklubben og spurgte, om det ikke var noget for Laurids Juul Christensen. Ideen om at få noget motion og samvær med kolleger passede ham godt, men der gik ikke lang tid før klubben blev til en enmands-ting.

- Vi havde nogle løb, vi trænede op til. Blandt andet halvmaraton rundt om slagteriet i Horsens. Men som tiden gik, faldt flere og flere fra løbeklubben. Jeg var dog blevet bidt af at løbe. Det passede mig godt at knokle igennem på arbejde, og når jeg havde fri, kunne jeg løbe en tur og rense hovedet, inden jeg kom hjem til min familie. Så jeg fortsatte, og nu har jeg både været til EM og VM i maraton for døve, siger Laurids Juul Christensen.

Sportsfællesskab med døve giver store oplevelser

Dansk Døve-Idrætsforbund har flere landshold under sig. Udover Maraton er der fodbold, håndbold, golf bowling, orienteringsløb, discgolf, futsal og mange andre sportsgrene.

For Laurids Juul Christensen er løb på eliteniveau også lig med mange store oplevelser, hvor han både kommer ud og ser verden og får fællesskaber med



Laurids Juul Christensens personlige rekord på et maraton er 3 timer og 6 minutter.



andre døve. Han har blandt andet været i Florida i USA, Warszawa i Polen, Tyskland osv. døve-OL bliver dog det største, han har oplevet med sporten.

- Det bliver en kæmpe oplevelse at komme til døve-OL i Brasilien. Jeg glæder mig til opleve det store setup, jeg glæder mig til at se en masse sport og opleve landet, og så glæder jeg mig til at møde døve fra hele verden. Det er bare noget særligt at skabe disse bånd og venskaber med andre døve. På landsholdet er vi spredt lidt ud over Danmark, så det er ikke meget jeg ser dem uden for konkurrencen, siger Laurids Juul Christensen.

Skal selv betale for rejser

De store sportsoplevelser, som Laurids Juul Christensen får med døvelandsholdet, kommer dog ikke gratis. Særligt ikke en 10-dages tur til døve-OL i Brasilien.

Dansk Døve-Idrætsforbund har en god opbakning fra fonde og samarbejdspartnere, som er med til ned-sætte egenbetalingen, dog skal udøverne selv være med til at skaffe støtte hjem til hele døvelandsholdet.

Derfor har Dansk Døve-Idrætsforbund et samarbejde med Bambusa, der laver strømper.

- Vi er ikke professionelle sportsudøvere. Vi har alle et job, og så skal vi finde tid til den megen træning, når vi har fri. Derfor er økonomien selvfølgelig noget, der fylder, men så kan vi sælge de her strømper og halvdelen af salget får vi hjem fra Bambusa, siger Laurids Juul Christensen.

Selvom oplevelsen at komme til døve-OL i Brasilien i sig selv er det største og vigtigste for Laurids Juul Christensen, er han også meget ambitiøs på det sportslige til døve-OL.

- Selvfølgelig vil jeg da gerne vinde guld, men mit mål er først og fremmest at slå min egen personlige rekord. Jeg træner meget og skemalagt, så jeg kan ramme topformen, når det gælder til maj, siger Laurids Juul Christensen.

Har du lyst til at støtte Laurids' tur til Brasilien, så kan du læse mere om strømperne på bambusa.dk og sende Laurids en mail på laurids77@gmail.com. ●

Selvom Laurids Juul Christensen er døv, kan han med fagter og mundaflæsning godt kommunikere med kollegerne.

Den gamle skibskok fejrede 40-års jubilæum i Herning

Henning Sørensen kunne den 22. februar fejre 40-års jubilæum på slagteriet i Herning. Selvom kokkens yngre år blev opslugt af de åbne verdenshave, så kan han i dag ikke forestille sig at lave andet end at sørge for, at hans kollegaer har det bedst muligt på både og udenfor arbejdspladsen.

Tekst og foto: Martin Christensen

Efter 10 år til havs som skibskok, lå det ikke i kortene, at Henning Sørensen skulle bruge de næste 40 år på et slagteri. Men efter et årti som skibskok med arbejde på en lang række skibe, der fik ham rundt på alle verdens oceaner, havde han brug for noget luftforandring.

- Allerede i 1980 ringede jeg til slagteriet i Herning for at høre om muligheden for et job, men der blev jeg spist af med svaret 'vi ansætter ikke søfolk'. Jeg gav det det en chance i 1982 igen, og så kunne de pludselig godt bruge en sømand, og jeg startede som skæresvend og udbenede forender og kamme, fortæller Henning Sørensen, der nærmest er bedre kendt som Kokken.

Han blev 40 år på slagteriet i Herning, og derfor kunne Henning Sørensen den 22. februar fejre 40-års jubilæum i Danish Crown.

- Det er jeg da glad for at have opnået. Nogle år efter søgte jeg faktisk et job på en boreplattform, men det blev aldrig til noget, og det er jeg godt tilfreds med, fordi jeg stadig er glad for at stå op og gå på arbejde hver eneste dag, siger Henning Sørensen.

Kollegaernes mand

Henning Sørensens store passion er at gøre slagteriet i Herning til den bedst mulige arbejdsplads, og derfor har han brugt cirka halvdelen af hans tid i Danish Crown på at arbejde for netop det. De første år var han talsmand, og de sidste 12 år har han været tillidsmandsafløser.

- Jeg vil gerne skubbe på for, at arbejdspladsen hele tiden udvikler sig til det bedre for mine kollegaer. Det har været de bedste år for mig i Danish Crown, for det er den her type arbejde, jeg brænder for, siger Henning Sørensen.

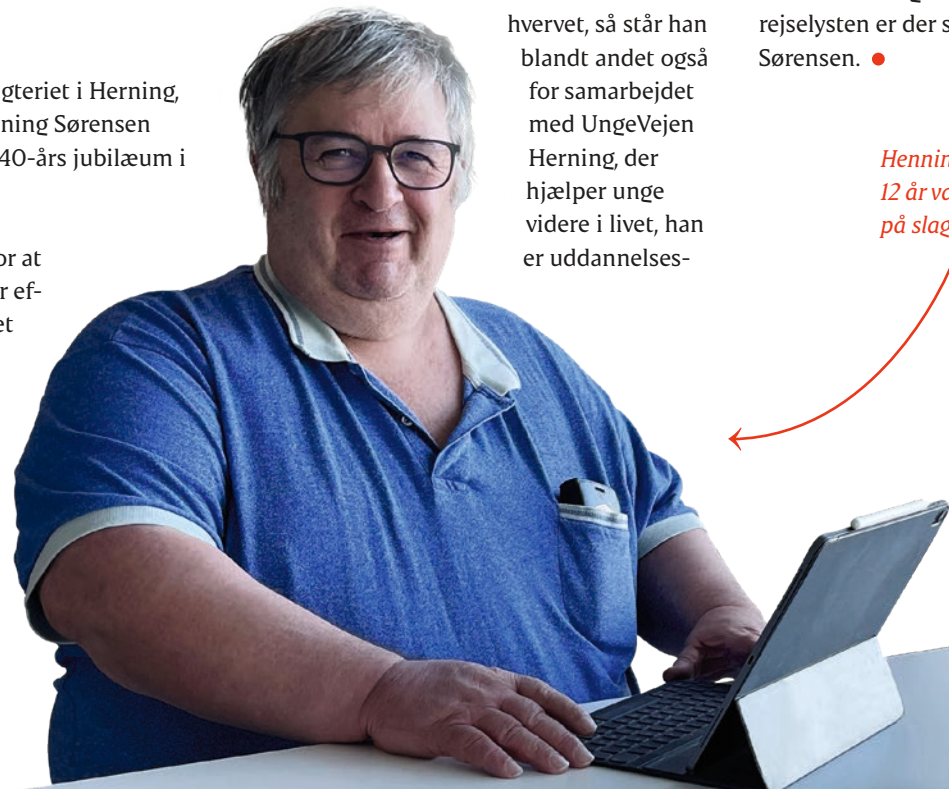
Udover tillidsmandshvervet, så står han blandt andet også for samarbejdet med UngeVejen Herning, der hjælper unge videre i livet, han er uddannelses-

ambassadør i Danish Crown og Fødevarerforbundet NNF, ligesom han også sidder i koncernuddannelses-udvalget i Danish Crown.

Henning Sørensen understreger, at selvom han ikke kan løbe fra en alder på 64, så er pensionstilværelsen ikke lige om hjørnet. Men når han runder det hjørne, så ved han godt, hvad han kunne tænke sig.

- Min kone gennem 25 år kommer fra Filippinerne, så når jeg engang trækker stikket, så kunne jeg godt tænke mig at bo i Filippinerne 7-8 måneder om året, og så være i Danmark sammen med vores fælles datter og resten af familien, for rejselysten er der stadig, slutter Henning Sørensen. ●

Henning Sørensen har de sidste 12 år været tillidsmandsafløser på slagteriet i Herning.



Tekst og foto: Aske Gott Sørensen

Kurt Koldtoft fejrede 50 år som jysk brohoved på Sjælland

Den 1. marts var der flag i vinduerne hos Nordic Fresh på Tulipvej. Her kunne Kurt Koldtoft fejre både 30 år i Danish Crown og 75-års fødselsdag, men selvom jubilæet lød på 30 har Kurt Koldtoft brugt 50 år af sit liv på at sikre samarbejdet med den sjællandske detailhandel.

Selvom Kurt Koldtoft kunne fejre 30-års jubilæum i Danish Crown, så var det faktisk allerede i 1972, at han fik sin første stilling som ansvarlig for den daglige kontakt med den sjællandske detailhandel. Dengang foregik det på slagteriet i Herning, som senere skulle blive en del af Danish Crown, og allerede ved jobsamtalen var udsigten til en lang karriere gjort klar for Kurt Koldtoft.

- Jeg kom til samtale på slagteriet i Herning, hvor chefen sad for enden af en lang gang med alle sælgerne i hver deres aflukke. Samtalen varede to minutter, og på et tidspunkt siger han: "Jeg finder hurtigt ud af dig, og om det er dig det her. Og hvis det er dig, så kan du blive her til du ikke kan tygge smør længere", fortæller Kurt Koldtoft om samtalen, der skulle blive starten på en 50-årig karriere i kødbranchen.

Dermed blev han brohovedet med adresse i Frederikssund, der skulle sælge det jyske kød fra slagteriet i Herning i den sjællandske detailhandel, som var meget tro mod det daværende Steff-Houlberg. Den jyske "eksport" over bæltet blev ret hurtigt udvidet fra en enkelt mindre bil om ugen til et par lastbiler om dagen.

Hvad der startede med salget fra et enkelt slagteri til en enkelt sjællandsk kæde, er i dag blevet til en kontaktflade med alt fra butiksslagtere, indkøbere, butiksbestyrelser og mange, mange flere i den sjællandske kødbranche. Så mange at han ikke selv tør komme med et gæt.

- Jeg har et stort netværk, og jeg tror næsten, det er nemmere at finde dem, jeg ikke kender. Jeg har mødt næsten alle gennem årene, og mange af dem jeg handler med i dag, mødte jeg, da de var i lære i butikken, siger Kurt Koldtoft.

Derfor joker hans chef Ulf Rasmussen med, at han er nødt til at leje KB-hallen eller Parken den dag, Kurt Koldtoft vælger at gå på pension.



De gode mennesker

Udover jubilæet var receptionen også til ære for Kurt Koldtofts 75-års fødselsdag. Selvom han kunne have trukket sig tilbage til hjemmet i Frederikssund før, så er han fortsat.

- Det er rigtig meget de personer, som har været en del af virksomheden. Jeg har altid haft gode kolleger og chefer, og jeg har nydt det hver eneste dag, og jeg synes stadig, det er sjovt og spændende. Det ikke nødvendigvis kulturen, for den synes jeg egentlig har været meget forskellig gennem alle fusionerne og sammenlæggningerne, men det har altid været gode folk, siger han.

Når han selv skal pege på, hvorfor han har kunnet finde motivationen i alle årene, så er det i konkurrencen om at vinde de ekstra meter i køledisken til produkterne.

- Jeg har altid syntes det var fedt med en håbløs opgave, hvor man virkelig skulle arbejde for det. Derfor har jeg også altid haft en aftale med mig selv om, hvad der var målet med hver enkelt besøg, så jeg gik til hver eneste opgave med et mål, siger han. ●

Kurt Koldtoft har været med gennem flere fusioner, og derfor mener han ikke, at det nødvendigvis er kulturen, der har gjort, at han har været i Danish Crown så længe. I stedet peger han på gode kolleger og chefer samt en udfordrende hverdag.

Hele verden i Danish Crown

Danish Crown kunne ikke køre på fuldt blus, hvis det ikke var for de udenlandske medarbejdere.

Med 75-80 forskellige nationaliteter spredt ud på de danske arbejdspladser i Danish Crown er der stort fokus på at få den mangfoldige medarbejderstab til at fungere.

Tekst: Martin Christensen

Foto: Henrik Kaarsholm

Det er ikke unormalt på Danish Crowns fabrikker i Danmark, at danske medarbejdere har flere kollegaer fra det store udland, end de har fra lille Danmark. For med 75-80 forskellige nationaliteter spredt ud på de danske arbejdspladser er Danish Crown i den grad en multinational arbejdsplads.

- De sidste mange årtier har vi haft tradition for at være en multinational arbejdsplads, og vi har altid haft det udgangspunkt, at vi på grund af vores størrelse bør kunne være et spejl af det danske samfund, som også kun bliver mere multinationalt. Det synes jeg, vi lykkedes godt med, og det kan alle i Danish Crown være stolte af, siger Per Laursen, der er produktionsdirektør i Danish Crown.

Udover at være et spejl på et multinationalt samfund er den udenlandske arbejdskraft et succeskriterie for Danish Crown.

- Det er ikke en hemmelighed, at vi er mere afhængige af den udenlandske arbejdskraft end andre virksomheder i Danmark. Vi vil ikke kunne køre på fuld blus, hvis det ikke var for vores udenlandske medarbejdere, siger Per Laursen.

Forskelle på integration

Der også forskel på, hvordan udenlandske medarbejdere er knyttet til Danmark, udover tilknytningen til Danish Crown.

Nogle pendler på tværs af landegrænser på daglig basis, andre på ugentlig basis. Nogle vælger efter en rum tid at flytte permanent til Danmark, ligesom der er udenlandske medarbejdere, som allerede bor i Danmark, når de får job i Danish Crown.

- Behovene for integration er forskellige, og derfor håndteres det forskelligt ude på arbejdspladserne. Men det er klart, at sprog altid vil have et fokus, og så hjælper vi altid folk i gang med det praktiske som lønkonto, CPR-nummer og alt andet, du møder som udlænding. Jeg også glad for, at vi tit hører om medarbejdere, der hjælper nytilkomne. Det vidner om en sund kultur på vores arbejdspladser, siger Per Laursen.

Et godt eksempel på fabrikernes evne til at håndtere den mangfoldige medarbejderstab er ifølge Per Laursen håndteringen af hele corona-situationen, da pandemien var på sit højeste.

- På trods af den store usikkerhed i starten og alle de mange skiftende regler og restriktioner på tværs af landegrænser i hele verden formåede fabrikkerne på tværs af sprog og kulturer at holde alle opdaterede og trygge på arbejdspladser. Det var og er stadig en stor bedrift, som er et eksempel på vores evne til at samle mange nationaliteter til en effektiv og god arbejdsplads, siger Per Laursen. ●

Tekst: Martin Christensen | Foto: Henrik Kaarsholm

Fra Eritrea til Danish Crown i Ringsted

På griseslagteriet i Ringsted er næsten hver fjerde ansat fra det østafrikanske land Eritrea. Langt størstedelen af dem er rejst til Danmark for at komme væk fra et undertrykkende og diktatorisk styre og få muligheden for

at skabe sig et bedre liv og fremtid for sig selv og deres familie. Her kan du lære fire eritreiske medarbejdere bedre at kende, som beskriver arbejdet i Danish Crown for en unik mulighed for at få fodfæste i det danske samfund. •



Fikud Efrem

32-årige Fikud Efrem har boet i Danmark i seks år og arbejdet på slagteriet i Ringsted i cirka et år og fire måneder. Før Fikud flygtede fra Eritrea, arbejdede han i landbruget med mark-bearbejdning. Han bor og pendler fra Slagelse. Hvis muligheden en dag opstod, så ville han ikke afvise at prøve kræfter med arbejdet i landbruget igen.

Kibrom G-Michael

34-årige Kibrom G-Michael har været i Danmark i seks år og arbejdet på slagteriet i Ringsted i et år. Kibrom har en kandidatuddannelse i kemi og arbejdede i Eritrea som kemilærer på et gymnasie. Selvom han var glad for at undervise, så tror han ikke på, at det bliver en mulighed for ham igen, da han ikke kan få sin dokumentation fra Eritrea. Han bor og pendler fra Gentofte.



Filmon Mogos

38-årige Filmon Mogos har boet i Danmark i næsten syv år, men er ny på slagteriet og har blot arbejdet i Ringsted en måned. Han er oprindeligt uddannet svejser og arbejdede som svejser i Eritrea, indtil han flygtede. Han bor og pendler fra Næstved.



Zerabruk Manwa

33-årige Zerabruk Manwa har været i Danmark seks år og cirka et år på slagteriet i Ringsted. Zerabruk havde sit eget landbrug i Eritrea med planteavl, og som den eneste af de fire, så har han lidt erfaring med slagterfaget fra sin tid i Eritrea. Han drømmer om igen at få sit eget landbrug, men ved godt, at det er en stor drøm. Han bor og pendler fra Lyngby.



De store udenlandske fællesskaber er en gæve og en udfordring

På slagteriet i Ringsted er der rundt regnet 250 ansatte med rødder i det afrikanske land Eritrea. Spørger man fire af dem, så er det både en gæve og en udfordring, at de har mange landsmænd på arbejdspladsen, og at Danish Crown rummer vidt forskellige mennesker og kulturer.

Tekst: Martin Christensen
Foto: Henrik Kaarsholm

Eritrea. De fleste danskere ved nok ikke det store om det østafrikanske land, der har 200.000 flere indbyggere end Danmark og fylder cirka det dobbelte på landkortet.

Men på slagteriet i Ringsted er det en anden sag. Her er næsten hver fjerde ansat fra Eritrea, og Fikud Efrem, Filmon Mogos, Kibrom G-Michael og Zerabruk Manwa er fire af dem. De arbejder alle i skærestue 1 på aftenholdet, og de ser det ikke som andet end naturligt at skulle arbejde.

Vi kan hjælpe hinanden meget med praktiske ting omkring arbejdet, skat, bolig eller andre ting.

Fikud Efrem.

- Vi har alle fire enten arbejdet eller gået i skole siden vi kunne i Eritrea, og derfor var det også et stort ønske for os at ar-

bejde, da vi kom hertil. Derfor er vi rigtig glade for at have fået arbejde i en stor virksomhed som Danish Crown, da det er med til at give os fodfæste i Danmark, siger 34-årige Kibrom G-Michael.

Et fællesskab på og uden for slagteriet

De er alle enige om, at det har været en stor fordel for dem, at der nærmest er en lille koloni af deres landsmænd på slagteriet i Ringsted, når man er helt ny i Danmark og på det danske arbejdsmarked.

- Vi ved alle, hvad vi kommer fra i Eritrea, og hvor forskelligt det er fra den hverdag, vi har i dag. Så vi kan hjælpe hinanden meget med praktiske ting omkring arbejdet, skat, bolig eller andre ting, fordi alt netop er så nyt i forhold til Eritrea. Det betyder, at du hurtigere får en dagligdag op at køre, fordi du kan trække på nogle af de andres erfaringer, siger 32-årige Fikud Efrem.

Det er nemlig ikke kun på slagteriet, det eritreiske fællesskab i Danish Crown er stærkt. De fire medarbejdere fortæller, at de er med til hinandens familiers bryllupper, fødselsdage og lignende, ligesom de, der bor tættere på hinanden, er sammen i fritiden og spiller eksempelvis fodbold sammen.

Ved at arbejde i Danish Crown har de fået et større netværk i Danmark, ligesom nogle også helt tilfældigt er stødt på gamle bekendtskaber fra Eritrea som Fikud Efrem og Kibrom G-Michael, som kendte hinanden i Eritrea og tilfældigt stødte på hinanden igen på slagteriet i Ringsted.

Det er et fåtal i vores afdeling, der kan dansk. Det er en udfordring for os, for vi vil rigtig gerne blive bedre til det danske sprog.

Zerabruk Manwa.

Sproget er en udfordring

De understreger alle, at de er glade for, at der i en virksomhed som Danish Crown



På gris slagteriet i Ringsted er næsten hver fjerde ansat fra Eritrea.

bliver gjort plads til, at man som udlænding kan få et job og dermed forsørge sig selv og starte sit liv på en frisk i Danmark. Men at Danish Crown er så multinational en arbejdsplads, er både en gæve og forbandelse.

- Det er et fåtal i vores afdeling, der kan dansk. Det er en udfordring for os, for vi vil rigtig gerne blive bedre til det danske sprog, men fordi mange af medarbejderne herude enten kun taler engelsk eller kun deres modersmål, fordi de pendler fra deres hjemland, så har vi ikke de store muligheder for at udvikle vores sprog, siger 33-årige Zerabruk Manwa, mens Kibrom G-Michael supplerer:



Tema

- Jeg har gået meget i sprogskole og er blevet okay til dansk, men siden jeg er startet på slagteriet, er jeg faktisk begyndt at miste det en smule igen, og det er jeg ked af. Vi mangler nogen, vi kan tale mere dansk med i løbet af vores arbejdsdag, ligesom det også kunne være sjovt at få flere danske bekendtskaber. Vi har rigtig gode rammer i Danish Crown, men det ville være dejligt, hvis det var

De eritreiske medarbejdere gad godt, at der var større mulighed for at bruge det danske sprog på arbejdspladsen.

muligt i højere grad at udvikle vores sprog og få danske bekendtskaber. Der er ikke noget, vi hellere vil, slutter Kibrom G-Michael. ●

Tekst: Martin Christensen | Foto: Claus Petersen

Pendlerlivet blev byttet ud med et liv i Danmark

Flere hundrede polske statsborgere krydser grænserne hver uge for at arbejde på en af Danish Crowns arbejdspladser. Langt størstedelen af dem vælger nemlig pendlerlivet for ikke at slippe det polske bagland helt. Pendlerlivet er dog hårdt for privatlivet, og derfor vælger nogle at tage chancen og flytte familien og livet til Danmark. Her kan du læse om tre polske medarbejdere, som har valgt at starte livet på ny i Danmark på grund af et job i Danish Crown.

Tema



Mariusz Wnuczek

44-årige Mariusz Wnuczek har boet i Danmark siden 2007, efter han havde pendlet i cirka 16 måneder, hvor han i den periode kun så kone, familie og venner i weekenderne. Han er uddannet slagter i Polen og har arbejdet på slagterier i både Polen, Tyskland og Danmark. I Danmark har han arbejdet på slagterier i Rødding og Brørup inden, han kom til Holsted, da det åbnede i 2014. Han bor i Brørup med sin kone, der er børnepsykolog, og sammen har de et barn.

Dariusz Krokowiek

40-årige Dariusz Krokowiek har været i Danmark med sin kone siden 2011, efter han pendlede frem og tilbage i lidt over et år. Han er uddannet slagter i Polen og har også arbejdet på slagterier i Polen, Tyskland og Danmark, hvor han nåede at arbejde på et slagteri i Brørup, inden han kom til Holsted. Han bor i Rødding sammen med sine to børn og kone, som er ved at uddanne sig.



Krystof Lukasinski

52-årige Krystof Lukasinski flyttede til Danmark sammen med sin kone og to børn tilbage i 2008, efter han havde pendlet cirka et år efter samme model som Mariusz og Dariusz. Han er ligesom de to andre uddannet slagter i Polen og har arbejdet på flere forskellige slagterier i Polen, Tyskland og Danmark, før han kom til Holsted. Han har sammenlagt arbejdet i Danish Crown i 14 år og bor i Ribe. De sidste mange år har konen arbejdet i rengøringsbranchen.



Job i Danish Crown skaber fundamentet for polske familier i Danmark

Hundredvis af polske medarbejdere pendler til Danmark for at arbejde på Danish Crowns slagterier. Men pendlerlivet er hårdt for privatlivet, så derfor vælger flere at tage det store valg at flytte livet til Danmark. Her kan du læse om tre medarbejdere, som har valgt det.

Tema



Danish Crown har i årtier beskæftiget hundredvis af polske medarbejdere, og alene på kreaturslagteriet i Holsted er der over 200 ansatte med polske rødder. Størstedelen af dem pendler til og fra Polen fredag og søndag eftermiddag for at komme hjem i weekenden, mens de bor i lejligheder sammen med andre pendlere i hverdagene.

For nogle bliver pendlerlivet dog for hårdt over tid, og så skal der træffes et valg. Her vælger flere at flytte til Danmark på grund af jobbet i Danish Crown. Tre af dem er Mariusz Wnuczek, Dariusz Krakowiek og Krystof Lukasinski.

- Vi startede alle tre med at arbejde i Tyskland på Tönnies-slagterier, men hverken forholdene eller pengene var gode. Fra bekendte hørte vi, at et job på et Danish Crown-slagteri i Danmark var godt, så derfor besluttede vi søge herop og pendlede i starten. I længden var det for hårdt for familielivet, og af den grund valgte vi at satse på et liv i Danmark, fortæller 44-årige Mariusz Wnuczek, der har været i Danmark siden 2007.

||

Det er hårdt i starten, men når du ser dine børn tilpasse sig og får et godt liv her med gode fremtidsmuligheder, så er det kampen værd.

||

Krystof Lukasinski.

Et stort valg

Mariusz Wnuczek, Dariusz Krakowiek og Krystof Lukasinski nåede at pendle henholdsvis 16 måneder, 13 måneder og et års tid før de nåede til konklusionen om, at det var chancen værd at flytte familien. For selvom forholdene ifølge dem er bedre i Danmark på mange punkter, er det et svært valg.

Mariusz Wnuczek (tv.), Dariusz Krakowiek (th.) og Krystof Lukasinski (mf.) bor i Danmark med deres familier.

- Det er lidt ligesom, hvis en dansk mand skal flytte sin familie til et andet land alene på grund af et job, velvidende, at det kan blive svært for konen at finde et job på grund af sprogbarrieren. Det er hårdt i starten, men når du ser dine børn tilpasse sig og få et godt liv her med gode fremtidsmuligheder, er det kampen værd, siger 52-årige Krystof Lukasinski, der har været i Danmark siden 2008.

||

Danish Crown har klart været med til at danne fundamentet for vores familier her i Danmark.

||

Dariusz Krakowiek.

De tre polske medarbejdere fortæller videre, at det også er et sats, fordi det er væsentligt dyrere at bo i Danmark end i Polen, så derfor kræver det, at partneren også relativt hurtigt kan få en indkomst, især hvis det er en børnefamilie. Vælger familien at blive i Polen og bruge pendlermodellen, så kan en børnefamilie fint klare sig alene på en dansk slagterløn.

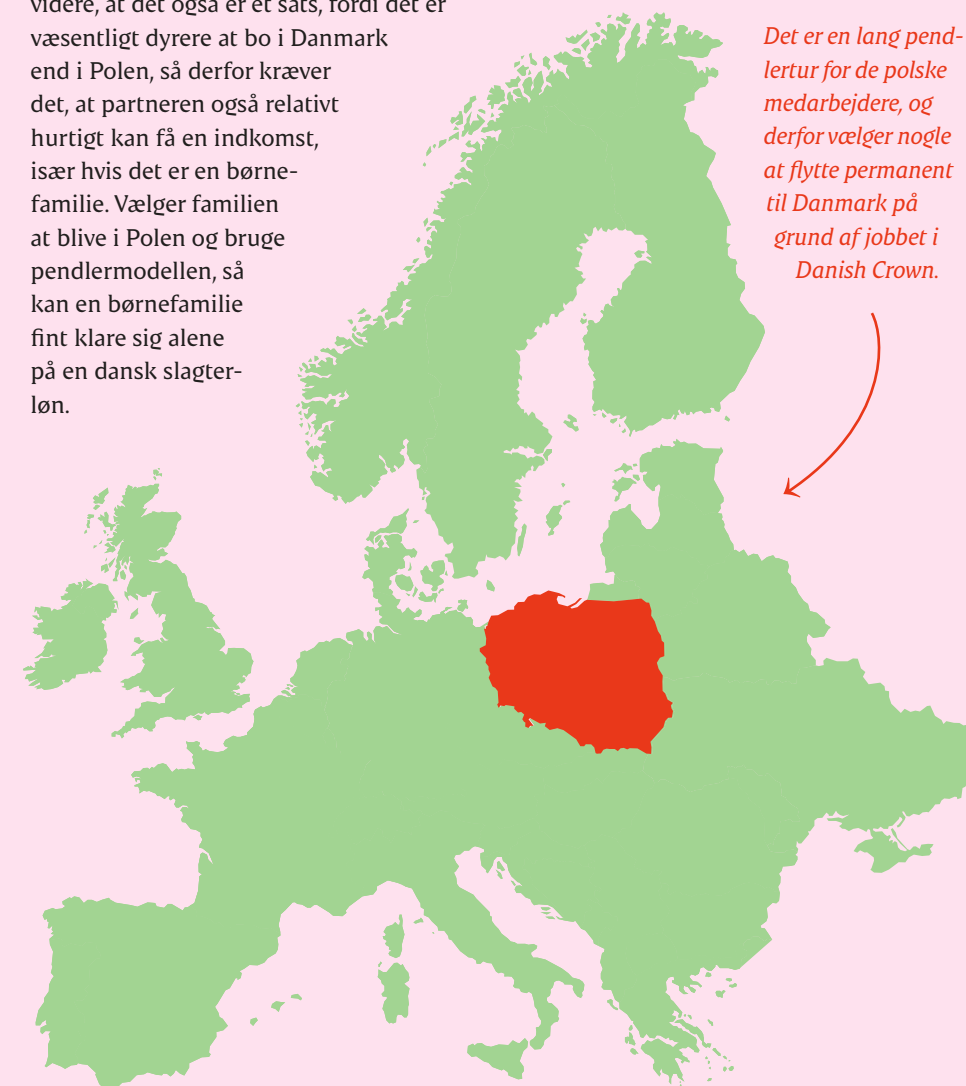
Fremtiden er i Danmark

Ingen af de tre medarbejdere kunne finde på at flytte tilbage til Polen med familien, da familiens hverdag og fremtid er i Danmark, ligesom Mariusz Wnuczek og Dariusz Krakowiefs børn alle er født i Danmark.

Dariusz Krakowiek fortæller på vegne af de to andre også, at de nok aldrig havde flyttet med familien til Danmark, hvis det ikke var for deres jobs i skærestuen på slagteriet i Holsted.

- Danish Crown var en af de afgørende faktorer for at flytte vores familier herop, fordi vi har gode jobs her og nogle års erfaring i virksomheden. Så selvom vi ikke skulle arbejde i Holsted, indtil vi skal på pension, har vi fået etableret os på det danske arbejdsmarked og vil kunne få job andetsteds. Danish Crown har klart været med til at danne fundamentet for vores familier her i Danmark, og det er vi meget glade for, siger 40-årige Dariusz Krakowiek. ●

Det er en lang pendlertur for de polske medarbejdere, og derfor vælger nogle at flytte permanent til Danmark på grund af jobbet i Danish Crown.



Danish Crowns griseslagteri i Sæby har i mange år doneret forskellige typer organer til Aalborg Universitetshospital, som bruger organerne til uddannelsen af kirurger og i forskellige typer forskning.

Fremtidens kirurger øver sig på griseorganer fra Danish Crown

På Aalborg Universitetshospital uddanner de blandt andet højt specialiserede kirurger. Det kirurgiske håndværk er dog ikke noget, du alene kan læse dig til, og derfor bliver de nødt til at øve sig i praksis.

Det bedste alternativ til en virkelig situation er at bruge en levende gris, men det er en omstændig og ressourcetung proces. Derfor har Universitetshospitalet i Aalborg fundet et andet alternativ i samarbejde med Danish Crowns slagteri i Sæby.

Samarbejdet går ud på, at Aalborg Universitetshospital kan ringe til slagteriet i Sæby og bestille de griseorganer, de skal bruge til træning eller forskning, som de derefter kan hente kvit og frit.

“

Jeg er glad for, at vi kan være en lille del af at være med til at uddanne fremtidens kirurger.

”

Jesper Sørensen, fabrikschef i Sæby.

- Vi er meget taknemmelige for samarbejdet med slagteriet i Sæby. At vi f.eks. kan få friske tarmsæt gør, at vi kan sætte nogle realistiske træningsseancer op for lægerne, der kommer fra flere steder i landet, for at specialisere sig til tarmkirurger. Det er med til at give uddannelsen det rette niveau, da vi ellers ville

Slagteriet i Sæby har gennem årene doneret både øjne, spiserør, tarmsæt, lunger, lever og lignende.



skulle bruge kunstige tarme, som bare ikke er det samme, siger Benedict Kjærsgaard, der er hjerte-lungekirurg og leder på det biomedicinske forskningslaboratorium, som blandt andet hjælper med at uddanne kirurger.

Bedre udnyttelse af liv

Samarbejdet mellem Aalborg Universitetshospital og Danish Crown slagteriet i Sæby har stået på i flere årtier, og gennem tiden har slagteriet doneret både øjne, spiserør, tarmsæt, lunger, lever og lignende til Universitetshospitalet, som har brugt det til enten forskning eller i uddannelsen af f.eks. kirurger.

- Hvis vi ikke havde dette samarbejde, skulle vi bruge langt flere levende grise. Grise, som skal i fuld nar-kose, respirator og derefter aflives og destrueres. Det er dyrere, mere omstændigt og ikke særlig effektiv udnyttelse af en gris' liv. Med dette samarbejde får vi organer fra grise, som allerede er blevet aflivet, fordi resten af grisen jo bruges til fødevarer, siger Benedict Kjærsgaard.

På slagteriet i Sæby er man glad for at kunne gøre en forskel med en hjælp, der ikke kræver det store ekstra arbejde. Langt størstedelen af organerne bliver nemlig skåret fra tidligt inde på slagteriet.

“

Vi er meget taknemmelige for samarbejdet med slagteriet i Sæby.

”

Benedict Kjærsgaard, hjerte-lungekirurg.

- Når vi hører, hvor stor en hjælp og forskel det gør for dem, så kan jeg næsten ikke se, hvorfor vi ikke skulle yde den service, når det er noget, en medarbejder kan klare på 15 minutter. Jeg er glad for, at vi kan være en lille del af at være med til at uddanne fremtidens kirurger og hjælpe en smule i forhold til deres forskning, og hvad de ellers kan bruge vores organer til, siger Jesper Sørensen, der er fabrikschef i Sæby.

Udover at levere til Universitetshospitalet i Aalborg, så har slagteriet også aftaler med flere forskellige skoler i Nordjylland, som kan bestille organer, de kan få lov at bruge i undervisningen med eleverne. ●



Andre samarbejder

- Slagteriet i Rønne donerer også organer til undervisning på lokale skoler, SOSU-uddannelsen og sygeplejeskolen.
- Slagteriet i Horsens leverer forskellige ting til Aarhus Universitetshospital. Blandt andet øjne flere gange om måneden til øjenafdelingen, og hjerter på næsten fast basis. De har også en del leverancer til undervisningsbrug i Midtjylland.
- Slagteriet i Herning donerer også organer og ben til Falck og akutlægebilen gratis.

Efter pladekontrakt, stofmisbrug og hjemløshed fandt Emil sin plads som tarmrenser

25-årige Emil Christian Holm er kun et år fra at kunne kalde sig færdiguddannet tarmrenser med job på Danish Crowns slagteri i Horsens. Vejen herhen har ikke været ligetil, og selvom han ikke kendte til faget for bare to år siden, så kan han i dag ikke forestille sig at lave andet.

Det startede lige så stille, da tiden som folkeskoleelev var ved at være ovre. Stofmisbruget. Det forhindrede dog ikke Emil Christian Holm at tage det, som han kalder "det naturlige valg", nemlig at starte på gymnasiet.

Halvvejs i 2.g fik han dog nok. Gymnasielivet var ikke ham, og de næste par år brugte han på at prøve forskellige ting – alt fra HF, sprogskole, musikhøjskole og to år i Norge med et arbejde på et hotel. Efter årene i Norge begav Emil Christian Holm sig ud i et iværksætter-eventyr sammen med et par venner. Eventyret endte dog med, at Emil blev både arbejds- og hjemløs.

- De seks måneders hjemløshed var et wake-up-call for mig. På dette tidspunkt havde jeg været påvirket af stoffer hver eneste dag i syv år, og jeg vidste stadig ikke, hvad mit liv for alvor skulle indeholde. Men jeg vidste, det ikke skulle være stoffer og hjemløshed, fortæller 25-årige Emil Christian Holm.

Tarmrenser ved en tilfældighed

Emil Christian Holm tog en kold tyrker fra misbruget, arbejdede sig frem til en lejlighed i Aarhus og startede på TAMU, der hjælper unge med at få fodfæste på arbejdsmarkedet. Det kastede et par jobs af sig i rengøringsbranchen, indtil han ved en tilfældighed faldt over tarmrenseruddannelsen og virksomheden DAT-Schaub, der står for tarm-delen på Danish Crowns griseslagterier.

- Via TAMU fik jeg en samtale på Danish Crown-slagteriet i Horsens for at tale om mulighederne som slagterelev. Da jeg var dernede dengang var der dog kun plads til tarmrenser-elever, men efter en samtale med tarmmesteren, besluttede jeg mig heldigvis for

at give det en chance, siger Emil Christian Holm, som i dag kun mangler et år af den 3-årige uddannelse.

Den dag i dag kan familie, venner og fremmede dog stadig godt finde på at joke med hans arbejde.

- Det er jo de klassiske fordomme som, at jeg har lort i hænderne fra morgen til aften, og om jeg nu stadig lugter efter fyraften. Min mor griner stadig lidt, når jeg taler om vores forarbejdning af fedtenderne, som er fagsprog for endetarmen på en gris. Jeg tager det hele med et smil og fortæller gerne om mit fag, fordi jeg er stolt af det, siger Emil Christian Holm.

Emil Christian Holm vendte sit liv på hovedet, da han blev hjemløs og var stofmisbruger på 7. år.



Et anonymt fag

Emil Christian Holm er den første til at sige, at han aldrig har drømt om at blive tarmrenser, for han anede ikke, det eksisterede for bare to år siden. Han drømte om at leve af musik, og han fik da også tilbudt en pladekontrakt som 17-årig, som han endte med at takke nej til af flere årsager.

Selvom han udnytter det til sin fordel som en god ice-breaker, at næsten ingen kender til DAT-Schaub eller tarmrenser-faget, så synes han, det er en skam, at faget lever en anonym tilværelse.

“

Jeg elsker, at jeg sjældent laver det samme hver eneste uge, specielt når man er elev.

”

Emil Christian Holm.

- Det er jo en branche i vækst med gode jobmuligheder og fine lønninger. Jeg tror, at hvis unge var lige så opdaterede på uddannelsen, som de er på eksempelvis tømrer- eller elektrikeruddannelsen, var der flere, som ville give faget en chance, siger Emil Christian Holm.

Selv prøver han at udbrede kendskabet ved at holde oplæg om uddannelsen på TAMU-skolen i Aarhus, hvor han selv gik, ligesom han bruger enhver lejlighed til at fortælle om faget og dets muligheder.

En af mulighederne, han selv overvejer, er at bruge sine færdigheder i udlandet, hvor man kan bruge ud-



dannelsen til flere forskellige typer stillinger. Lige nu er fokus dog på arbejdet på slagteriet i Horsens.

- Jeg elsker, at jeg sjældent laver det samme hver eneste uge, specielt når man er elev. Og så er det et arbejde, der kræver stor præcision i et højt tempo. Vi lærer også rigtig meget om bæredygtighed, biologi og lignende, som du kan bruge i fremtiden. Så selvom jeg stadig laver musik i min fritid, så har jeg fundet min plads her i tilværelsen, og det er som tarmrenser, siger Emil Christian Holm ●

Emil Christian Holm drømte aldrig om at være tarmrenser, men i dag vil han ikke arbejde med andet.

Delta i læserundersøgelse om Krogen og vind to biografbiller

Redaktionen bag Krogen har brug for at høre, hvad du synes om medarbejderbladet. Derfor er der startet en læserundersøgelse, som vi håber, du vil bruge til at give din ærlige mening om Krogen. Deltager du i undersøgelsen, er du med i lodtrækningen om i alt 40 biografbiller. Læserundersøgelsen lukker den 1. april.

Find læserundersøgelsen via linket her eller brug QR-koden www.bit.ly/dckrogen



I Esbjerg er fællesskab det hemmelige krydderi

Kollegerne kommer hinanden ved på Danish Crown-fabrikken i Esbjerg, hvor et decideret fællesskabs-team sørger for at bidrage til den gode stemning og til at skabe bånd mellem medarbejderne.

Tekst: Daniel Winther Pedersen | Foto: Danish Crown

Når medarbejderne er glade for at være sammen med hinanden, bliver de gladede for at gå på arbejde, og det giver bedre resultater for Danish Crown.

Det er filosofien på Danish Crown-fabrikken i Esbjerg, hvor Mou-supperne bliver lavet.

Derfor prioriteres fællesskabet og det sociale højt på arbejdspladsen, og der er lavet et decideret fællesskabs-team, som skal have fokus på at lave sociale tiltag på og uden for fabrikken.

Fællesskabsteamet består af Morten Boas, Kamilla Nissen, Helle Simonsen og Annette Kristensen, som alle har været på fællesskabs-kursus via Fødevarerforbundet NNF.

- Helt overordnet går vi selvfølgelig op i, at vores medarbejdere er glade for at komme på arbejde. Det giver sig selv. Derfor støtter vi også op om, at der bruges ressourcer på at skabe et godt socialt liv på fabrikken. Samtidig er det også så simpelt, at hvis vores medarbejdere er glade for at komme på arbejde, leverer de også et bedre arbejde. Det er god forretning at have glade medarbejdere, siger Søren

Poulsen, der er manager på Mou-fabrikken i Esbjerg.

Humøret skulle op under COVID-19
Fællesskabs-teamet tog for alvor fart, da COVID-19 ramte i foråret 2020, og restriktioner tog toppen af humøret. COVID-19 skabte bogstaveligt talt mere afstand mellem kollegerne, fordi vi skulle holde afstand, måtte sidde færre sammen i kantinen og skulle bære mundbind i produktionen.

Derfor begyndte Kamilla Nissen blandt andet at lave små konkurrencer, som skulle give kollegerne noget at snakke om og fjerne fokus fra COVID-19. Hver gang med små præmier som f.eks. fire fastelavnsboller.

Det var f.eks. konkurrencer, hvor et billede med en lille del af et Mou-produkt blev lagt på skærmene i kantinen, og så skulle kollegerne gætte, hvilket produkt det var. Der var også konkurrencer med billeder af kolleger taget fra skæve vinkler, og så skulle man gætte, hvem der var på billedet.

- Konkurrencerne gav rigtig meget snak blandt kollegerne, som prøvede at gætte det rigtige svar. Vi har blandt andet et



makkerpar her på fabrikken, hvor den ene er høj, og den anden er lav. Fordi jeg havde taget billedet gennem et spejl, endte de fleste med at gætte på, at det var den lave kollega på billedet, men det var faktisk den høje kollega. Det giver jo mange grin bagefter og er med til at løfte humøret, siger Kamilla Nissen.



Fællesskab er et omdrejningspunkt her på fabrikken og har været i mange år.



Helle Simonsen.

Helle Simonsen arbejder også med arbejdsmiljø på Mou-fabrikken, og hun fandt nogle sjove animerede film om

arbejdssikkerhed, som kørte på skærmen i kantinen. Videoerne gav både grin, fordi medarbejderne kunne genkende situationerne, og det gav fokus på arbejdssikkerheden.

Fokus på de små ting

En fællesnævner for de sociale fællesskabs-tiltag, som bliver sat i gang på Mou-fabrikken, er, at de ikke koster det store, men mest af alt kræver tid og engagement.

Morten Boas er uddannet kok, og han mente i oktober 2013, at det skulle fejres, at der kun var to måneder til jul. Derfor ville han lave risalamande til sine 60 kolleger på fabrikken. Det bragte stor glæde og snak blandt medarbejderne, og året efter var der ingen vej udenom for ham.

- Man skal jo passe på den slags, siger Morten Boas med et grin.

- Året efter kom de forskellige teams med fløde, mandler, kirsebærsovs osv., så jeg

kunne gøre det igen. For mig gør det ingen forskel, om jeg skal lave risalamande til 6 eller 60 mennesker. Jeg skal bare have gang i nogle større gryder. Så selvom jeg tænkte det som en engangsting, blev det med det samme en tradition. Det siger lidt om, at vi er et godt sted socialt på fabrikken. Kollegerne vil gerne være sammen og går op i den slags, siger Morten Boas.

Kolleger bliver venner

Det øgede fokus på fællesskab og socialt samvær har også betydet, at kolleger er begyndt at ses uden for arbejdspladsen i deres fritid. Et eksempel er, at hver lørdag mødes dem, der vil, i skoven og går med deres hunde. Der arrangeres også andre gåture, ture på bog-messer, rom-smagning, familiedag, bowlingture osv.

For Helle Simonsen, der har været på Mou-fabrikken i 29 år, betyder det gode fællesskab og de gode relationer til hendes kolleger, at hun er meget glad for sit arbejde. Der gives også et stort ansvar til medarbejderne, når nye kolleger skal

Et prioriteret fællesskabsteam har resulteret i flere smil og grin på Mou-fabrikken i Esbjerg.

ansættes, og det gør, at nye medarbejdere hurtigt bliver en del af fællesskabet.

- Når vi skal ansætte en ny medarbejder i et team, bliver hele teamet inddraget i den proces og er med til jobsamtalerne. Det er med til at give ansvar, når den nye kollega starter, fordi man har selv valgt vedkommende, og så er man også nødt til at sørge for, at de bliver integreret og føler sig velkommen, siger Helle Simonsen og fortsætter:

- Fællesskab er et omdrejningspunkt her på fabrikken og har været i mange år. Det er medvirkende til, at når det er nødvendigt at dække en ekstra time eller en weekendvagt, så finder vi altid ud af det. Vi føler, at vi er fælles om at få virksomheden til at lykkes, og sociale aspekt gør, at vi tager det med et smil, siger hun. ●

Brian tog selv initiativ til lederuddannelse

Lysten til at lære noget nyt fik Brian Pedersen, der arbejder på Danish Crown-slagteriet i Blans, til at begynde på aftenskole, og om få måneder er han færdig med sin 3-årige akademiuddannelse i ledelse.

Med et fuldtidsarbejde, en kæreste og tre børn kan man tænke, at Brian Pedersen, der arbejder på slagtegangen på Danish Crowns slagteri i Blans, har nok at se til i hverdagen. Men når andre efter en lang dag smækker benene op og tænder for fjernsynet, finder Brian Pedersen i stedet lektierne frem eller tager i skole.

Brian Pedersen er nemlig i gang med at tage en akademiuddannelse i ledelse på aftenskole. Det har han været i næsten tre år, og han er derfor færdig med uddannelsen til sommer. Brian Pedersen tog selv initiativ til at tage ledelsesuddannelsen, fordi han gerne vil arbejde som leder på sigt.

- Jeg drives af resultater, og jeg vil gerne arbejde med udvikling af mennesker. Jeg tror på, at gode resultater skabes ved at sætte medarbejderne i fokus og lave god trivsel. En god leder sørger for, at medarbejderne får succes, for så får man også selv succes. Undervisningen har givet en masse inputs, som jeg tager med hjem og reflekterer over. På arbejde kan jeg så se forskellige situationer, hvor de værktøjer fra uddannelsen kan bruges, siger Brian Pedersen.

Aftenskole får privatlivet til at gå op

Lederuddannelsen foregår på IBA Erhvervsakademi, hvor Brian Pedersen er til undervisning 1-2 aftener om ugen i tre timer ad gangen. Ud over det er der opgaver og aflevering, der skal laves fra gang til gang.

Det passer Brian Pedersen godt, at undervisningen foregår om aftenen, fordi han på den måde kan passe sin familie, sit arbejde og sin skole.

- Når jeg har fri fra arbejde, kan jeg nå hjem og være sammen med min familie, spise en tidlig aftensmad og så tage af sted til undervisning de dage om ugen, der er det. Lektierne kan jeg passe ind, som jeg vil, så der er masser af fleksibilitet, og det er ikke gået ud over det ene eller det andet undervejs, siger Brian Pedersen.



Spring ud i det

Brian Pedersen forstår godt, hvis uddannelse ved siden af jobbet og skolebænken generelt kan afskrække nogle. Men han opfordrer folk til at springe ud i det, fordi fordommene slet ikke holder.

- Det er voksne mennesker, man går i skole sammen med, og det er mennesker, som alle vil være en del af uddannelsen og lære noget nyt. Samtidig er det folk med vidt forskellige baggrunde, så det er spændende at høre om andres hverdag og udfordringer, siger Brian Pedersen.

Samtidig fortæller han også, at man ikke behøves at have været stærk i skolen tidligere for at tage tilbage på skolebænken.

- Man bliver hjulpet rigtig meget af underviserne. Folk kommer som sagt med forskellige baggrunde, og der bliver gjort meget ud af at få hjulpet alle i gang. Så det skal man ikke være bange for, siger Brian Pedersen. ●

Brian Pedersen tog sin personlige udvikling i egen hånd for at dygtiggøre sig selv.

Mou slår markedet, mens konkurrenterne halter efter

Mou har gang i en stærk suppesæson, hvor suppesalget er vokset med 6,6 procent de sidste tre måneder i forhold til samme periode sidste år, selvom den totale suppekategori i Danmark nærmest er stillestående sammenlignet med perioden sidste år.

Tekst: Martin Christensen | Foto: Danish Crown

Foråret er på trapperne, og hos Mou er de så småt begyndt at evaluere på suppesæsonen. Og den er gået godt, for salgstallene for de sidste tre måneder taler sig eget sprog.

I perioden har Mou målt på volumen solgt 6,6 procent mere end i samme periode sidste år, på trods af at suppe markedet i Danmark målt på volumen har ligget noget nær stille med en lille tilbagegang på 0,1 procent.

Det viser tallene fra rapporten Nielsen Category Rapport W4 2022. Med andre ord betyder det, at konkurrenter har tabt salg, mens supperne fra Mou har vækstet.

- På trods af et marked, som ikke har præsteret særlig godt, så er Mou vækstet markant. Både når vi kigger på, hvor mange supper, vi har solgt, men også hvad vi har fået for dem i kroner og øre. Så der er god grund til at glæde sig over den overordnede præstation hos Mou, siger Carina Haarbo Jensen, der er brand manager med ansvaret for brandet Mou.

Forynge uden at gå på kompromis

Som man kunne læse om i oktober sidste år i Krogen, havde Mou også store ambitioner til denne suppesæson i form af en stor kommunikationskampagne, lanceringer af en række nye supper og fyldt samt en turné med Mou Foodtruck, der kørte rundt i landet og serverede smagsprøver.

Målet var at forynge målgruppen uden at tabe den ældre kernemålgruppe for supperne. To af de nye varianter – den

økologiske jordskokkesuppe og sweet potato suppen – har haft en fin debut, og det kombineret med kommunikationskampagner med fokus på et yngre segment, har skubbet udviklingen i den rigtige retning.

“
Vi har pæn fremgang på stort set alle vores klassiske bestsellere.

”
Carina Haarbo Jensen.

- Flere i alderen 18-39 har spist Mou suppe i år, og så har de tilmed gjort det oftere. Så vi er rigtig fint på vej med vores mål om at forynge målgruppen, men når vi samtidig har et ønske om ikke at miste vores kernemålgruppe, for dermed at øge den samlede

målgruppe, så er det en proces, der tager tid, siger Carina Haarbo Jensen.

Carina Haarbo Jensen fortæller videre, at konsulenterne, som står for at udsmykke standere, frostbokse og lignende ude i detailhandlen igen i år har leveret et fantastisk stykke arbejde og klart har en andel i de gode salgstal. På trods af en række nye lanceringer, så er det ikke overraskende stadig klassikerne, der præsterer.

- Vi har pæn fremgang på stort set alle vores klassiske bestsellere såsom tomatsuppe, karrysuppe, aspargessuppe, kartoffel-porresuppe. Det understreger, at vi har en række kerneprodukter, som præsterer år efter år på tværs målgrupper. Det vidner om et bredt og attraktivt sortiment til mange forskellige forbrugere, siger Carina Haarbo Jensen. ●

Mou har solgt flere supper i indeværende suppesæson trods et marked, der vækstmæssigt er stået stille.



Økologisk griseproducent tester hvidløg og æbler hos sine smågrise

Frilands næstformand Nicolaj Pedersen er med i en forskningsdemonstration, der skal undersøge, om det er muligt at erstatte medicinsk zink med en foderblanding, som indeholder pulver fra hvidløg og æbler.



opnås en endnu stærkere antibakteriel effekt af allacin fra hvidløget.

I forskningsundersøgelserne ved Aarhus Universitet er der indtil videre vist en gavnlig effekt i forhold til smågrisediarré.



Vi skal som erhverv væk fra medicinsk zink, og vi skal som landmænd være med til at åbne op ved at prøve nyt.



Nicolaj Pedersen.

På sigt er der et stort ønske om at erstatte eller reducere antibiotika-brug i landbruget. Brugen af antibakteriel hvidløg i kombination med sure frugt- og bærrester kan være et af mange værktøjer i værktøjskassen, der er behov for som løsning af diarréudfordringer, siger Martin Jensen.

Erhvervet skal gå forrest

Hos Nicolaj Pedersen er det aftalt at give 50 smågrise grundfoder tilsat det antibakterielle pulver over 14 dage. Det gentages i tre hold grise. Samtidig får andre 50 kontrol grise den samme type grundfoder, men uden tilsætning af pulver af hvidløg og æble.

- Vi skal som erhverv væk fra medicinsk zink, og vi skal som landmænd være med til at åbne op ved at prøve nyt, for vi er pionerer og skal gå foran. Jeg er spændt på at se, om det kan lade sig gøre at bruge pulveret i foderet og på den måde reducere diarré, som opstår, når grisene bliver fravænnet, siger Nicolaj Pedersen om sine tanker ved at medvirke i demonstrationen. ●

Næstformanden i Friland, Nicolaj Pedersen, håber på, at forskningsdemonstrationen bliver en succes og på sigt kan være med til erstatte brugen af zink.

På Stenager Økologi ved Hovborg i Sydjylland medvirker en lille del af smågrisene i en forskningsdemonstration, der skal vise, om man kan erstatte brugen af medicinsk zink med pulver af hvidløg og æble, som blandes i grisenes foder. Forhåbningen er, at man kan reducere diarré, der opstår, efter at grisene er fravænnet soen.

- I dag bruges medicinsk zink til at bekæmpe diarré. Denne mulighed udfases juni 2022. Landbruget har et ønske om at udfase medicinsk zink, og der er behov for alternativer. Det forsøger vi at forfølge, siger Martin Jensen, der er seniorforsker ved Aarhus Universitet, og siden 2010 har arbejdet med den viden, der har ført til demonstrationen hos Nicolaj Pedersens griseproduktion på Stenager Økologi.

Forskningen har vist, at der i hvidløg er et stærkt antibakterielt stof, allacin, som hæmmer de sygdomsfremkaldende kolibakterier. Når tørret hvidløgpulver blandes med foderet, udvikles dette stof og giver effekten i smågrisenes mave-tarmsystem. Ved at blande hvidløg med syreholdigt plantemateriale som f. eks. tørret pulver fra æblejuice-produktion, sænkes pH-værdien i mave-tarmsystemet, og der

Kæmpe interesse for Foodservice-event i Aalborg

Omkring 4700 aktører fra kantiner, cafeer og restauranter besøgte onsdag Dansk Caters store messe i Gigantium i Aalborg, hvor Danish Crown var bredt repræsenteret.

Tekst og foto: Jens Hansen

Duften af stegt chateaubriand af tunggris, burgerbøffer af kalvekød og nye pølse varianter fra Steff Houlberg virkede som en magnet på de tusindvis af besøgende på Catering-MesseNord i Gigantium i Aalborg. Derfor har havde Danish Crowns medarbejdere travlt hele dagen fra messen åbnede klokken ni onsdag morgen og det tyndede først ud i de besøgende, da klokken havde passeret 17 om eftermiddagen.

- Det giver masser af energi at møde kunderne på den her måde. De er i godt humør og vi kan mærke, at de har opsparet en stor lyst til igen at komme ud og møde deres leverandører. Samtidig fortæller mange af vores kunder indenfor fastfood, at de er mere eller mindre fuldt booket frem til sommerferien, så det lyder godt for aktiviteten de næste måneder, fortæller Flemming Pedersen, der er salgsschef på forarbejdede produkter i Danish Crown Professional.

Danish Crown stand på messen var indrettet i et samarbejde mellem Danish Crown Professional og Danish Crown Beef. Sidstnævnte havde særligt fokus på dansk kalv.

- Vi har et super godt produkt med to dyrevelfærdshjerter og det interesserer kunderne. Vi har blandt andet lanceret en brugerbøf af hakket kalv på 150 gram. Den er lidt mindre kontant i smagen end vores andre burgerbøffer, så vi tror på, at der vil være plads til den både på cafeernes menukort og i kantinerne, forklarer Henning Sønnichsen, der er salgsdirektør i Danish Crown Beef.

Danish Crown har i flere år haft webshoppen Dyrbar.dk og Dyrbar-brandet skal nu også have et liv på restauranter og cafeer. Derfor var der rig mulighed for prøvemagning af høj kvalitetsprodukterne og det gav bonus

- Der har virkelig været stor interesse for Dyrbar Professional. Vi har op mod 20 potentielle kunder, som vi skal ud at snakke med i næste uge, så det er en rigtig god start. Samtidig har vi faktisk solgt helt godt af vores andre produkter. Vi har altid nogle gode tilbud med på den her messe og det fik en enkelt kunde til at lægge en ordre på hele tre paller tenderpork flæskestege, fortæller Søren Overgaard, der er salgsschef på ferske produkter i Danish Crown Professional.

Sidst på måneden skal Danish Crowns sælgere igen ud at møde deres kunder. Fra den 27. til den 29. marts er Messecenter Herning på grund af COVID-19 for første gang i fire år ramme om den store Food Expo-messe, hvor der over de tre dage ventes mere end 25.000 besøgende. ●

Der var stor interesse for Danish Crowns produkter, og mange fik smagsprøver og en snak.



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!

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

A - Let

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

B - Svær

Jakob K. Kvist skal stå i spidsen for Låsby-fabrikken

Forædlingsfabrikken i Låsby fik den 1. februar 2022 ny fabrikschef, og det er Jakob K. Kvist, som også er fabrikschef på forædlingsfabrikken i Aalborg.

Tekst: Line Berg-Stærk

Foto: Danish Crown

Jakob K. Kvist er pr. 1. februar 2022 blevet udnævnt til fabrikschef for Danish Crowns forædlingsfabrik i Låsby. Jakob fortsætter også i sin nuværende rolle som fabrikschef på Danish Crown-fabrikken i Aalborg.

Forædlingsfabrikken i Låsby, tidligere In Foods, blev inden jul i 2021 en del af Danish Crown. Fabrikken i Låsby skal spille en vigtig rolle i forhold til at producere et sortiment af forskellige convenience-produkter til foodservice-markederne, både i og uden for Danmark.

I forbindelse med overtagelsen har vi besluttet, at anlægget skal organiseres som en del af forædlingsfabrikkerne i Danish Crown Operations. Jakob skal nu i samarbejde med teamet i Låsby, forskellige teams i Operations og mig i gang med at integrere fabrikken i organisationen. Det bliver rigtig godt, og jeg ønsker Jakob hjertelig velkommen, siger Dan Kolding, produktionsdirektør for Danish Crowns forædlingsfabrikker.

Jakob K. Kvist ser også frem til de nye udfordringer:

- Jeg glæder mig rigtig meget til at lede Låsby-fabrikken! Det er altid spændende med en spritny

fabrik, og jeg vil selvfølgelig bruge mine erfaringer fra Aalborg, men jeg ser også frem til at kombinere dem med nye måder at gøre tingene på for eksempel i forhold til automatisering. Sammen med de dygtige medarbejdere vil jeg arbejde hårdt på at indfri fabrikkens store potentiale, så vi bliver en stærk og pålidelig leverandør til europæiske kunder i foodservice-segmentet. ●

Jakob K. Kvist (th.) glæder sig til at lede den spritnye forædlingsfabrik i Låsby.



Pausekroen

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 29.

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

Løsning A

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

Løsning B

9. marts - 26. april 2022

Jubilarerer

Danish Crown

Blans

16. marts
35 års jubilæum
Inge Marie Callesen
Udbening Dag

16. marts
35 års jubilæum
Allan Nissen
Håndværker

1. april
25 års jubilæum
Ninna Musse Rasmussen
Produktion Gen.

Herning
10. marts
25 års jubilæum
Dorthe Hamborg
Sk. Stue 1 Pakkeri

1. april
25 års jubilæum
Heidi Krøjgaard
Sk. Stue 1

21. april
30 års jubilæum
Torben G. Jensen
Slagtegang

21. april
35 års jubilæum
Claus Arne Jørgensen
Maskinværksted 1

Horsens
10. marts
25 års jubilæum
Dan Lykke Thestrup Jensen
Slagtegang

21. april
25 års jubilæum
Mona Lauritsen
Laboratorie

17. marts
25 års jubilæum
Bo Henning Petersen
Opskæring

22. marts
40 års jubilæum
Poul Sørensen
Pakkeri Aften

23. marts
45 års jubilæum
Ole Haslund
Slagtegang Aften

24. marts
25 års jubilæum
Steffen Johansson
Kam/Bryst

30. marts
35 års jubilæum
Christian Pedersen
Pakkeri Aften

30. marts
30 års jubilæum
Bo Moss
Arbejdsstudie Afd.

6. april
35 års jubilæum
Preben Jeppesen
Slagtegang

7. april
25 års jubilæum
Morten Jensen
Slagtegang Aften

15. april
40 års jubilæum
Birgit Pedersen
Adm. Generalt

21. april
25 års jubilæum
Mona Lauritsen
Laboratorie

25. april
45 års jubilæum
Jørgen Marinus Christensen
Pakkeri

Randers
1. april
40 års jubilæum
Anette Tougaard Smed
Customer Service

13. april
30 års jubilæum
Peter Serup Mouridsen
Field Sales

15. april
25 års jubilæum
Lisbeth Jensen
MemberRelations

Ringsted
22. marts
40 års jubilæum
Bent Ole Jepsen
Slagtegang

30. marts
35 års jubilæum
Frank Elmeskov Schwartz
Skærestue 3

13. april
35 års jubilæum
Michael Johansen
Slagtegang

17. april
25 års jubilæum
Allan Christensen
Slagtegang

17. april
25 års jubilæum
Sa Phi Lam
Opskæring

Rønne

24. marts
25 års jubilæum
Jan Egon Nielsen
Udbening

24. marts
25 års jubilæum
Anders Gren Kristiansen
Udbening

Svenstrup

1. april
35 års jubilæum
Per Bo Hansen
Teknisk Syd

Sæby

1. april
25 års jubilæum
Carsten Vegeberg
Opskæring Dag

Vejle Nord

26. april
40 års jubilæum
Kent Andersen
Fars-Fyldehal

30. marts
35 års jubilæum
Henning Kuntz
Maskinværksted

Holsted

13. april
35 års jubilæum
Bo Brouw Pedersen
Produktion

Her er redaktionsudvalget

Her kan du se, hvem der sidder i Krogens redaktionsudvalg. De sparrer med journalisterne, der skriver artiklerne i Krogen, kommer med forslag og giver efterkritik.



Flemming Nielsen
Slagteri-arbejder,
Danish Crown
Pork
Herning



Lars Steffensen
Arbejds miljø- og miljø-repræsentant,
Danish Crown
Pork
Ringsted



Henning Lønstrup
Tillidsmand,
Danish Crown
Beef
Aalborg



Ole Carlsen
Fabriksdirektør,
Danish Crown
Pork
Blans og
Skærbæk



Henrik Rafn
Tarmreiser, talsmand,
DAT-Schaub
Horsens



Arne Skov
Produktionsmedarbejder,
Danish Crown
Beef
Holsted



Charlotte Vollmer
HR-konsulent
Danish Crown
Pork
Sæby



Martin Christensen
Journalist
Danish Crown
Randers



Daniel Winther Pedersen
Redaktør
Danish Crown
Randers



Har du en god ide?

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



Vi er stolte af vores mangfoldighed

Danish Crown er en af Danmarks mest mangfoldige virksomheder, når man tæller antallet af nationaliteter blandt vores kolleger. Vi har mellem 75-80 forskellige nationaliteter på vores danske arbejdspladser, og det er vi stolte af.

Vi er så stor en virksomhed, at vi har et samfundsansvar for at afspejle det danske samfund. Det falder ind under vores målsætning om at kunne tilbyde 'Good jobs for everyone', at vi skal være i stand til at kunne rumme mange typer af mennesker. Både med forskellige baggrunde og nationaliteter.

Samtidig er det en stor gevinst for os med udenlandske medarbejdere. Den stadigt faldende ledighed i de senere år har betydet, at det er blevet sværere, når vi skal ud at ansætte flere medarbejdere. Derfor er det afgørende, at vi er en virksomhed, der også er attraktiv for udenlandske medarbejdere, så de kan se sig selv arbejde for Danish Crown. Det gør ganske enkelt puljen af potentielle medarbejdere større.

Når vi har så mange forskellige nationaliteter, er det også medarbejdere med vidt forskellige baggrunde. Nogle pendler på daglig basis til vores fabrikker fra deres hjemland, andre pendler på ugentlig basis, mens nogle tredje måske er flygtet til Danmark, og nogle fjerde har valgt at bosætte sig i Danmark på grund af deres job hos Danish Crown.

Det stiller krav til, at vi skal være i stand til at integrere mange typer af mennesker på vores arbejdspladser. Det er heldigvis noget, vi langt hen ad vejen er gode til. Det kan du blandt andet læse om i dette nummer af Krogen, hvor

fire medarbejdere fra Eritrea, der arbejder i Ringsted, fortæller om deres arbejdsliv i Danish Crown. Eller tre polakker, som har valgt at flytte deres familier til Danmark, fordi de arbejder på Danish Crown Beefs slagteri i Holsted. Positive historier om integration i egne rækker.

Det kan I godt være stolte af. For det er jer medarbejdere ude på fabrikkerne, som er gode til at tage imod nye kollegaer. Uanset, hvilken baggrund de kommer med. Det skal vi blive ved med at være, så vi også fremadrettet kan rumme mange nationaliteter og baggrunde og dermed skabe gode jobs for alle typer mennesker. ●

“

Vi er så stor en virksomhed, at vi har et samfundsansvar for at afspejle det danske samfund.

”

*Søren F. Eriksen,
EVP for Operations
i Danish Crown.*

