

MOTION GØR GODT PÅ JOBBET

S2-3

HAR DU X-FACTOR?
LÆS OM DC'S
TALENT-PROGRAM
S8-11




krogen

SEPTEMBER 07-2015

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4

SKÆRESTUE VOKSER

Det går godt på kreaturslagteriet i Aalborg. Medarbejderne har fløj-tende travlt, for investeringer gør det muligt at skære 80 tons kød mere om ugen.

SIDE 8-11

DC HAR TALENT

Rundt om i hele virksomheden spirer talenterne frem. De får næring gennem DC's interne uddannelses-program, men hvad kræver det at ville være leder? Læs, hvad tre af aspiranterne har været igennem.



SIDE 12

JOB PÅ FYN

Jobbanken på Tulip i Faaborg er lukket med et flot resultat. 9 ud af 10 er kommet videre.

SIDE 14

KAGE-KREATØR

Det kan godt være, at Tulip er lig med kød. Men Micki Cheng tryller med de flotteste kager, når han deltager i Den store Bagedyst hver onsdag i fjernsynet.



BAGSIDE

Leder: I stadig bevægelse.

FORSIDE + 2-3

Ib Therkelsen holder sig toptrimmet som triatlet. Så kan han bedre holde til at skære forender. – Jeg har aldrig ondt, siger han efter 26 år som forende-skærer.

Forsidefoto: Claus Petersen.

DANISH CROWN VIL

NYT SAMARBEJDE MED JOBCENTER SKAL HJÆLPE FLYGTNINGE I ARBEJDE.

AF LISBETH CARØE

Danish Crown i Blans er klar til at åbne fabriksporten for en gruppe flygtninge, der via et praktik-forløb forberedes til at komme i fast arbejde på slagteriet.

I første omgang tilbydes 16 flygtninge fra Sønderborg at følge kurset, som oprettes i samarbejde med Jobcenter Sønderborg.

I løbet af 26 uger bliver kursisterne klædt på til jobbet som slagteri-arbejder både fagligt og sprogligt. Meningen er, at de skal lære dansk, så de kan begå sig på arbejdspladsen.

GODE ERFARINGER

- Vi vil gerne være med til at tage et socialt ansvar og give en gruppe mennesker mulighed for at forsørge sig selv. Hvis vi kan bidrage med en lille del til, at de bliver aktive borgere i samfundet, så gør vi gerne

det, og det falder fint i tråd med, at vi siden december 2014 har haft kæmpe succes med at have hold for kontanthjælps-modtagere og nydanskere, siger fabriks-direktør Ole Carlsen.

- Af de 86, der har været igennem kurserne, har vi i dag fastansat de 41, og de er gode, dygtige medarbejdere. Så de kurser fortsætter vi selvfølgelig med sideløbende med praktik-forløbet for flygtninge, siger han.

IRONMAN PÅ ARBEJDE OG I FRITIDEN

53-ÅRIGE IB THERKELSEN DYRKER HÅRD MOTION. SÅ ER DET LETTERE AT KLARE ARBEJDET MED AT SKÆRE FORENDER.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

I 26 år har han skåret forender. Dag efter dag, uge efter uge. Det er et arbejde, som de fleste vist godt vil betegne som hårdt fysisk arbejde.

Alligevel har han overskud til at dyrke op mod 20 timers hård træning om ugen. Og han føler det ikke som en sur pligt, tværtimod står han hver dag og glæder sig til det, mens han svinger kniven.

53-årige Ib Therkelsen er en ironman både på arbejdet på Danish Crown i Horsens, og når han holder fri.

HAR ALTID DYRKET SPORT

Livet igennem har han dyrket sport, men for et par år siden begyndte han på triatlon. Han var vant til at

cykle og løbe, men nu skulle han også lære en tredje disciplin.

- Jeg kunne ikke svømme 10 meter, da jeg begyndte. Men det var bare på med badebukserne og så i gang, fortæller han.

- JEG HAR ALDRIG ONDT.

Ib Therkelsen, triatlet.

Han er netop kommet hjem fra sæsonens sidste triatlon-stævne. Det var den fjerde halv-ironman i år og var en hård tur.

- Vi kørte i mega meget modvind på digerne i Holland med vandet på den ene side og kun buske i en halv meters højde til at tage af for blæsten. Det var en dårlig cykeltur, synes Ib Therkelsen.

TRÆNING EN FORDEL PÅ JOBBET

Han er tydeligvis ikke tilfreds med, at han ikke har nået sit mål om at komme under fem timer. Heller ikke selv om han og fotografen, der også har en fortid som triatlet, nemt kan blive enige om, at tiden faktisk ikke har noget at sige, for forholdene ved hvert løb er forskellige. Ja, faktisk vidt forskellige, nikker de.

Men hvordan kan han holde til det, når han også har et fysisk krævende job?

ANSÆTTE FLYGTNINGE

Også Jobcenter Sønderborg ser frem til, at flygtninge via praktik-opholdet på en virksomhed kan finde fodfæste på arbejdsmarkedet.

SKAL LÆRE DANSK

- Som jobcenter har vi to kerneopgaver, nemlig at få ledige i arbejde, og at virksomhederne har den rigtige arbejdskraft. Parløbet med Danish Crown løfter begge formål, siger virksomheds-konsulent på Jobcenter Sønderborg Kirsten Pauly, der er tovholder på projektet.

Hun ser en stor fordel i, at kurset er så arbejdsnært. Kurset foregår på

slagteriet, og kursisterne skal møde ind klokken syv om morgenen, ligesom deres kommende kolleger gør.

- MÅLET ER AT ANSÆTTE DEM, HVIS DE ER DYGTIGE NOK.

Ole Carlsen, fabriksdirektør.

Det vil også være på slagteriet, at de har dansk-undervisning, ligesom de her undervises i hygiejne-regler, sikkerhed og arbejdsmarkeds-forhold samt lærer at skære med kniv.

Efterhånden som kursisterne tilegner sig færdigheder nok, og der bliver behov for dem i produktionen, er tanken, at de bliver plukket ud og lært op via sidemandsoplæring.

Praktik-forløbet er kommet i stand oven på, at arbejdsmarkeds-udvalget i Sønderborg Kommune var på besøg på slagteriet, og hvor fabriks-direktør Ole Carlsen tilbød at tage flygtninge i praktik.

TAGER GERNE FLERE

Hurtigt er planlægningen kommet så langt, at det er besluttet at invitere 32 flygtninge til introduktions-møde

og rundvisning på slagteriet den 8. oktober. Halvdelen af dem kan så begynde på kurset den 26. oktober.

Kravene til kursisterne er, at de skal have en god fysik, og at de skal være arbejdsmarkeds-parate. Ifølge Kirsten Pauly vil der være tale om arabisk-talende flygtninge, som har opholds-tilladelse i Danmark og har egen bolig. På kurset vil der være tilknyttet en tolk.

- Målet er, at vi ansætter dem, hvis de bliver dygtige nok. Og efterhånden som det sker, tager vi gerne flere ind, siger fabriks-direktør Ole Carlsen. ■

- Det ville være værre at være slagteriarbejder, hvis jeg ikke trænede. Så vil det være de samme muskler, jeg brugte. Jeg mener, at min træning hjælper mig i mit job, for jeg har aldrig rigtig ondt. Jeg får brugt hele maskineriet, forklarer Ib Therkelsen.

- JEG FÅR BRUGT HELE MASKINERIEET VED AT DYRKE TRIATLON.

Ib Therkelsen, triatlet.

Så selv om han er 53, spekulerer han aldrig på, om han kan blive ved med at holde til arbejdet i forende-afdelingen.

Desuden er motionen og det fællesskab, han har med tri-kammeraterne, også sundt på en anden måde, mener han.

- Der er andet i livet end forender, kommer det med eftertryk og et vindende smil.

OK MED KONEN

Han erkender, at han er trænings-narkoman og simpelt hen bare elsker at styrke-træne, løbe, cykle og svømme. På hverdage bruger han mellem en og tre timer på det og i weekenderne fem-seks timer.

- Vel er det da surt, når det er sne-storm. Så har jeg da også mest lyst til at sidde inde og drikke varm kakao. Men jeg skal bare af sted hver dag.

Den ivrige triatlet forsvare sig med, at det kun er i højsæsonen, at han

motionerer 15-20 timer om ugen. Men hans kone Winnie har affundet sig med hans passion, selv om hun ikke deler hans interesse, siger han.

GODT MED CHOKOLADE

Han sørger for at spise sundt - og chokolade er bare så godt, masser af chokolade, siger han og klapper sig på sin flade mave. Derfor er store, tunge middage med rigelig alkohol ikke hans stil. Men han under sig et glas rødvin fredag og lørdag.

- Jeg er jo trods alt kun amatør, så det har jeg sagt til min personlige træner, at det vil jeg ikke undvære, understreger han.

Når det kommende vinter-halvårs trænings-slid lakker mod enden, kan Ib Therkelsen se frem til belønningen. Han har allerede købt billet til næste års Ironman København, ligesom han skal med sin klub, Atlético Tri Horsens, en tur til Mallorca.

Så bliver det igen hårdt og sjovt. ■

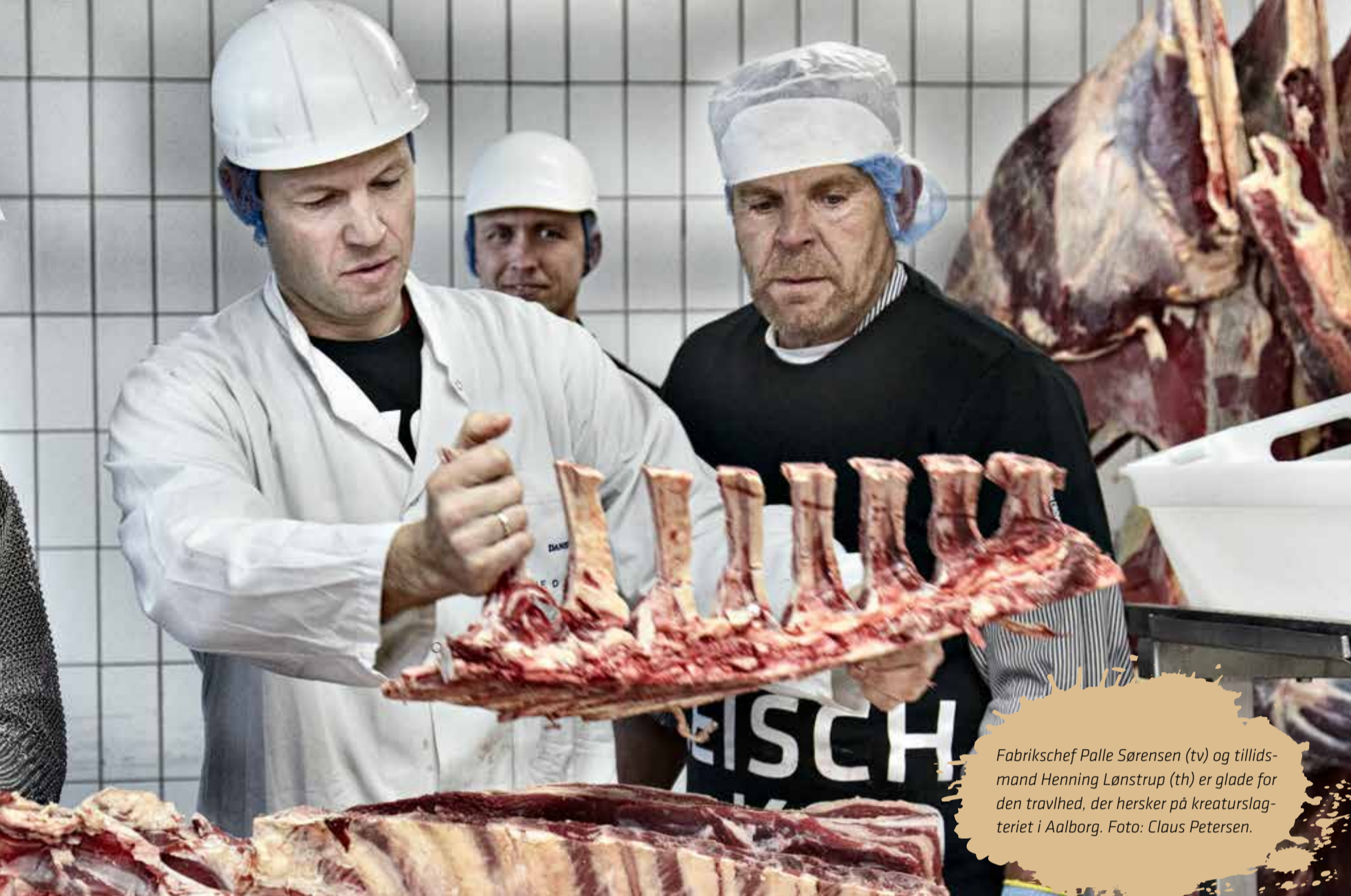
SÅ LANGT ER DET

En hel ironman har tre distancer, som afvikles i denne rækkefølge:

- 3,8 km svømning
- 180 km cykling
- 42,195 km løb

Forenderne er klarere, og så glæder Ib Therkelsen sig til at træne.





Fabrikschef Palle Sørensen (tv) og tillidsmand Henning Lønstrup (th) er glade for den travlhed, der hersker på kreaturslagteriet i Aalborg. Foto: Claus Petersen.

KLAR TIL FLERE TONS

KREATURSLAGTERIET I AALBORG HAR UDVIDET SKÆRESTUEN OG ER GÅET OVER TIL PAUSE-PAKNING FOR AT FØLGE MED.

**AF ASKE GOTT SØRENSEN OG
LISBETH CARØE**

DC Beefs slagteri i Aalborg leverede en kæmpe indsats under indkøringen af det nye kreaturslagteri i Holsted. Sidste år blev der udbenet 9913 tons, og det var et plus på 21 procent sammenlignet med året før.

Det tal bliver formentlig endnu højere i fremtiden efter investeringer i skærestuen, der forøger udbeningskapaciteten med 80 tons om ugen. Fabrikschef Palle Sørensen er glad for, at der er blevet investeret i anlægget.

- Det er et rigtig godt signal om, at vi gerne vil investere i Nordjylland og blive ved med at være andelshaverens lokale slagteri i det nordjyske, siger Palle Sørensen.

Den udlægning er administrerende direktør Finn Klostermann enig i.

- For mig er det vigtigt, at vi er stærkt til stede i hele Jylland, og det klarer vi rigtig godt med Aalborg og Holsted. Selvom vi er store, skal vi også være lokale. Her er det rigtig vigtigt for mig, at vores nordjyske andelshavere også kan få den service lokalt, vi vil være kendte for i DC Beef.

FLERE MEDARBEJDERE

Udvidelsen i Aalborgs skærestue har resulteret i 10 nye kolleger på fabrikken, der nu beskæftiger 120 mand.

- Det er positivt, at vi oplever fremgang. Nu er vi oppe på at skære 55-58 tons om dagen og arbejder

over, så vi skal have to-tre kolleger mere i skærestuen, siger tillidsmand Henning Lønstrup.

Han fremhæver, at medarbejderne i Aalborg altid er fleksibelt indstillet. Det har resulteret i, at pakkeriarbejderne med kort varsel har ændret arbejdsgangen.

UAFBRUDT FLOW

- Vi er gået over til pause-pakning for at kunne følge med. Pakke-linjen står ikke stille i ni og en halv time om dagen for at undgå, at den bliver en flaskehals. Det har givet et bedre flow i afdelingen, fortæller han.

- Som medarbejdere er vores indstilling, at vi skal have det til at fungere. Landmændene har det svært nok i forvejen, så vi skal hjælpe dem det, vi kan. Vi slagter dyrene, når de er her, og kunderne skal have varerne

til tiden og i den kvalitet, de vil have, slår Aalborg-tillidsmanden fast.

ØGET VÆRDI

Den øgede aktivitet stemmer godt overens med den strategi-plan, som DC Beef har lagt for udbeningsforretningen i virksomheden.

- Vi har en strategi om, at vi skal kunne udbene flere af de dyr, vi slagter, og derigennem skabe øget værdi til landmanden. Investeringen passer lige ind i vores planer, og så er det også en del af strategien, at investeringen ligger i Aalborg, siger Finn Klostermann.

Udover udbening af de nordjyske slagtedyrr er fabrikken i Aalborg også ansvarlig for udbeningen af alle frilands- og kødkvægs-koncepter i DC Beef. ■

BRAND-ØVELSE GØR MESTER

TRE ØVELSER I RAP HAR GJORT RINGSTED BEDRE RUSTET I TILFÆLDE AF UDSLIP AF KEMIKALIER.

AF LISBETH CARØE

Øvelse gør mester, siger man. Det gør de også hos Midt- og Sydsjællands Brand og Redning og Danish Crowns slagteri i Ringsted.

Tre gange har brandfolk og slagteri-folk i fællesskab gennemført øvelser i kemikalie-udslip, og det har været en god investering for begge parter.

- Vi bliver dygtigere for hver gang, og jo mere tid vi øver os, jo mere sidder på ryggen. Så vi vil gerne øve os mere, konkluderer fabrikschef Jesper Frandsen.

UDSLIP AF KEMIKALIER

Sammen med arbejdsmiljø- og miljø-koordinator Tina Konge har han været slagteriets gennemgående repræsentant. Den første gang deltog hele beredskabsgruppen på slagteriet, mens tre forskellige hold fra beredskabet fik øvet sig på skift.

Normalt holder slagteriet hvert andet år en øvelse med fokus på kemikalie-udslip for at være skarpe, hvis uheldet skulle være ude. Det er nyt at sætte tre aftener af, men det har været givet godt ud.

**- VI BLIVER
DYGTIGERE FOR
HVER GANG.**

Jesper Frandsen, fabrikschef.

- Vi fik lært det, vi skulle. Der er ikke noget, hvor jeg tænker, at det kan vi ikke klare, hvis det en dag skulle blive virkeligt, siger Tina Konge.

Det at kigge procedurerne igennem og teste af, om alle ved, hvad de skal gøre, har givet nyttig viden.

For eksempel vil fabrikken nu arbejde videre med, hvordan brandvæsenet bliver bedst informeret, når det ankommer, procedurer for, hvornår slagteriet skal lukkes ned, og medarbejderne evakueres, og hvordan slagteriet bedst kan være forberedt på, at alle mand skal kunne huses i sne og kulde.

1000 REGNSLAG

Slagteriet vil også arbejde med at sætte en række praktiske ting i system.

**- VI FIK LÆRT DET,
VI SKULLE.**

*Tina Konge,
beredskabs-gruppen.*

Det kan blandt andet være at anskaffe 1000 regnslag, der kan deles

ud til evakuerede i tilfælde af dårligt vejr, at udarbejde oversigtskort over fabrikken og at afdække, hvilke opgaver slagteriets egne folk kan tage sig af som for eksempel førstehjælp – og informere beredskabsfolkene om det, så de kan koncentrere sig om de opgaver, de bedst løser.

Hvis uheldet skulle være ude, er det bedst at have tænkt alt igennem og være forberedt. Det har øvelserne vist. ■



- JEG TRIVES BEDST I PRODUKTIONEN

PER LAURSEN SKIFTER FRA HORSENS TIL EN NY STILLING I DC PORK I RANDERS.



Per Laursen dobbelt-jobber for tiden, indtil hans afløser er fundet. Arkivfoto.

AF LISBETH CARØE

Fra ferieafløser til produktionsdirektør. Sådan er det gået for Per Laursen, siden han som 18-årig blev fanget ind af slagteri-branchen.

I dag er han 52, og de fleste kender ham nok som fabriksdirektør for Danish Crowns flagskib, svineslagteriet i Horsens. Men siden den 1. september har han dobbelt-jobbet som nyudnævnt produktionsdirektør i DC Pork.

- Jeg glæder mig rigtig, rigtig meget til at komme i gang, men det er også mærkeligt, for jeg har været med i Horsens siden starten. Horsens er mit hjerte-barn.

- Jeg fik en klump i halsen, da jeg skulle fortælle mine nærmeste medarbejdere, at jeg havde fået nyt job. Det ramte mig – det er jo mit slagteri, siger Per Laursen.

UDDANNET SLAGTER

Men først ruller vi tiden tilbage til 1981. Hans første job i slagteriverdenen var som ferieafløser på det gamle Danish Crown i Kolding efter en ikke særlig vellykket grunduddannelse på EFG handel og kontor.

Han fortsatte og gik i lære som svineslagter, og med svendebrevet i hånden udbenede han forender i et års tid.

- JEG FIK EN KLUMP I HALSEN – DET ER JO MIT SLAGTERI.

*Per Laursen,
produktionsdirektør.*

Siden er det gået slag i slag med forskellige job og sideløbende uddannelser. Han har prøvet kræfter med stillinger som arbejdsstudie-tekniker, mester og driftskontrol-tekniker, til han omkring 1995-96 foretager et dristigt træk.

PLUDELIG CHEF

- Jeg går op til produktionsdirektør Niels Klitten Jensen, og fræk som en slagterhund siger jeg, at jeg har brug for nye udfordringer. Jeg havde forinden kunnet mærke, at jeg var i mit es, når jeg var ude blandt medarbejderne i stedet for at sidde på kontoret, så jeg havde et mesterjob i tankerne.

- VI GÅR EN TRAVL TID I MØDE

UDSIGT TIL OVER-ARBEJDE TIDLIGERE END NORMALT OP TIL JUL.

AF LISBETH CARØE

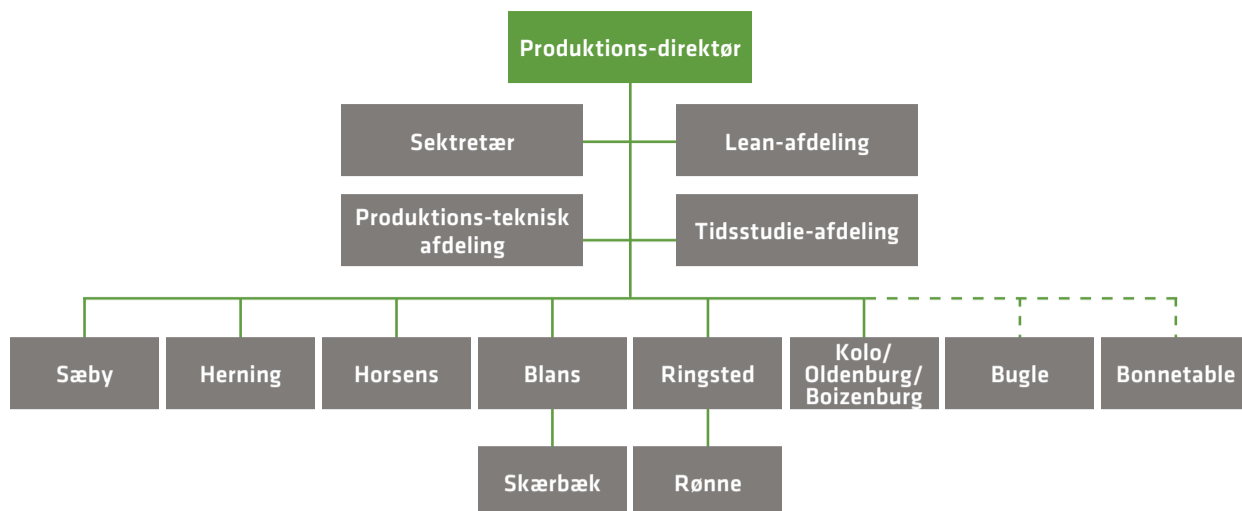
Direktør i DC Pork Søren F. Eriksen er ude i god tid med at varsle overarbejde sidst på året. Han forklarer her baggrunden for, at både antallet af slagtesvin og ekstra arbejde svinger for tiden.

- Alle, der har med svineslagtning at gøre, ved, at det går op og ned. Produktionen må nødvendigvis svinge i takt med antallet af grise, der er klar til slagtning.

- Vi er vant til at knokle på op til jul, i forbindelse med påske og andre sæson-betonede tidspunkter, hvor

forbrugerne – og dermed Danish Crowns kunder – vil sikre sig lige netop den kødudskæring, de skal bruge, siger han.

- For tiden må vi sande, at det er blevet sværere at forudsige antallet af slagtninger. Fra uge til uge ændres tilmeldingerne betragteligt, så vi kan stå i den situation, at vi den ene dag beder medarbejderne om at gå tidligt hjem for den næste at have brug for overarbejde. Jeg kan godt forstå, hvis det føles mærkeligt, og at det kan få nogen til at tænke, om vi har styr på det, siger direktør Søren F. Eriksen.



- Men otte dage efter blev jeg produktions-chef for 550 medarbejdere i Nørresundby, fordi fabrikschefen dér, Bent Larsen, også skulle være fabrikschef i Sæby. Det var fantastisk for mig at kunne læne mig op ad en erfaren fabrikschef som Bent, synes Per Laursen.

SUPPLERET MED MINI-MBA

Undervejs har han læst en merkonom i personale-ledelse og strategi og se-

nest for fire år siden en mini-MBA for at få bygget mere teori på og få flere ledelses-mæssige redskaber. Som han konstaterer, så bliver det til mere og mere distance-ledelse, altså at lede gennem sine ledende medarbejdere, når man har 1500 medarbejdere og produktion 18 timer i døgnet.

Han ser frem til at udfylde det nye job som produktions-direktør, hvor han får en tæt kontakt med fabrik-

kerne, og til at han sammen med sine gamle fabrikschef-kolleger skal sørge for, at DC kan høste frugterne af de veldrevne produktioner på tværs af både fabrikker og landegrænser.

TÆTTERE KONTAKT

- En af de helt store forskelle ved at have én, der nu kun skal have fokus på produktionen, skal gerne være, at vi bedre kan udnytte vores viden til at drive synergier ud af fabrikkerne.

Som produktions-direktør får Per Laursen det over-ordnede ansvar for produktionen på de syv danske svine- og so-slagterier samt DC Porks fabrikker i Kolo i Polen og Oldenburg og Boizenburg i Tyskland.

Desuden har han en koordinerende rolle i forhold til Bugle i England og Bonnetable i Frankrig.

På hovedkontoret i Randers får Per Laursen ansvaret for produktions-teknisk afdeling, tidsstudie-afdelingen og Lean-afdelingen. Grafik: DC.

- Samtidig bliver min opgave at genskabe en tættere dialog i hverdagen, så jeg skal rundt på fabrikkerne. Folk skal ikke regne med, at jeg sidder på kontoret i Randers fem dage om ugen, bebuder den nye produktions-direktør.

Stillingen som fabriksdirektør i Horsens er slået op. Per Laursen skal være med til at ansætte sin afløser. ■

NY STRUKTUR I DC PORK

Ny struktur, men velkendte folk.

Så kort kan ændringerne beskrives i den del af DC Pork, som kaldes B2B, eller business to business.

I spidsen står direktør Søren F. Eriksen, og han har nu valgt, hvordan strukturen skal skrues sammen for at styrke den daglige drift og sætte fokus på at udvikle DC Porks forretning bedst muligt.

Strukturen er indført den 1. september.

Søren F. Eriksen får ene velkendte folk under sig.

Fabriksdirektøren for Danish Crown i Horsens, Per Laursen, er udnævnt til produktions-direktør i DC Pork. Det er en ny stilling.

- Eller faktisk er det jo en tilbagevendende til den struktur, der var, da Arthur var produktions-direktør, påpeger Per Laursen.

Arthur er Arthur Petersen, som gik på pension i 2010. Derefter fik Søren F.

Eriksen ansvaret for både teknik og produktion i Svinekøds-divisionen, men nu splittes de to områder op igen.

TÆT SAMSPIL

Ny direktør for teknik bliver Niels V. Juhl, mens Kurt T. Pedersen bliver direktør for supply chain, som bedst kan beskrives som at få alle dele af forretningen til at spille sammen.

- Med udnævnelsen af Niels V. Juhl og Kurt T. Pedersen øger vi vores fokus på sammenhængen i produktionen og hele det tekniske område med det

klare mål at reducere risikoen for flaeskehelse, forklarer Søren F. Eriksen.

- Samtidig får Per Laursen som den ansvarlige for produktionen frigjort tid til at arbejde målrettet med opfølgning i relation til hver enkelt fabrik. Det er et område, der har fyldt for lidt indtil nu, siger han.

Med i DC Pork B2B hører også eksportsalget, hvor Carsten Lehrmann fortsat er direktør, og DC Ejerservice, hvor Vagner Bøge fortsætter som direktør. ■

- Det er ikke dårlig planlægning, der er årsag til, at vi har meget skiftende behov for, hvor mange grise vi kan slagte. Men når antallet af grise, der skal slagtes, pludseligt kan svinge med flere tusinde, er vi nødt til at bede om en fleksibel indstilling, siger han.

Dårligere priser på smågrise i udlandet har fået danske producenter til selv at fede grisene op til slagtning. Derfor er prognoserne blevet vanskeligere at bruge som rettesnor for, hvor stor kapacitet Danish Crown har brug for.

Søren F. Eriksen forklarer, at det uventede større antal slagtesvin er årsag til, at Ringsted aktuelt mander op igen, selv om det kun er et halvt år siden, at to slagte-linjer blev varslet lukket. Det samme gælder det overarbejde, som også de andre svine-slagterier vil komme til at opleve.

OVERARBEJDE INDIL JUL

- Vi vil få overarbejde allerede i løbet af efteråret. Omkring uge 45 (ca. den 1. november, red.) forventer jeg, at der vil være brug for ekstra arbejde, og det vil vare året ud. Det er en længere periode end normalt op til jul, og

jeg er godt klar over, at det kommer til at trække store vekslere på folk.

- Jeg håber, at alle har forståelse for situationen, og jeg vil gerne på forhånd sige tak for, at I vil hjælpe med at få afviklet den pukkel af slagtesvin, vi står overfor. I Danish Crown har vi altid haft en god tradition for, at vi med en fælles indsats kan løfte opgaverne, så både vores ejere og kunder kan regne med os. ■



Søren F. Eriksen kan godt forstå, det virker mærkeligt, at overarbejde og afspadsering afløser hinanden. Arkivfoto.



BLIV DANISH CROWNS NYE TALENT

DANISH CROWN TILBYDER ET SKRÆDDER-SYET TALENT-PROGRAM TIL DEM, DER DRØMMER OM MERE ANSVAR PÅ SLAGTERIERNE.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF

Det vrirler med talenter i Danish Crown. Det er de medarbejdere, der giver den en ekstra skalle. Dem, der kan bevare et køligt overblik i pressede situationer. Dem, folk kan gå til, hvis de har spørgsmål eller problemer. Og ikke mindst dem, der brænder for at tage mere ansvar på arbejdspladsen.

Via sit helt eget Talent-program giver Danish Crown engagerede medarbejdere mulighed for at få nye redskaber til at blive en endnu bedre slagteri-arbejder.

Det giver også mulighed for at arbejde sig opad i virksomheden, og 85 procent af deltagerne ender med

at få en leder-stilling efter at have deltaget i undervisningen.

Talent-programmet er delt op i to dele. Den ene del er Danish Crowns Group Academy, som finder sted i arbejds-tiden to gange om måneden. Her bliver der på kurser undervist i seks fag, blandt andet lederskab,

økonomi og regnskabs-forståelse. Man bliver også klogere på Danish Crowns overordnede værdier. Det betyder læring om, hvad Danish Crown som virksomhed står for.

HR-konsulent Paul Birk er den hoved-ansvarlige for Talent-programmet. Han forklarer:

Martin Fjerderholt Pedersen får både familie-liv og uddannelse til at gå op i en højere enhed.

- Det er vores opgave at gøre hver enkelt til den bedste kandidat til en leder-stilling. Af den grund skal deltagerne have forståelse for og kendskab til vores forretning. Derudover skal Group Academy hjælpe hver enkelt i gang med en personlig udvikling, hvor hun eller han lærer sine personlige styrker og udviklingsområder at kende.

INGEN KVALER, DC BETALER

Den anden del består i, at man uden for arbejds-tiden skal på skole-bænken. Uddannelsen som akademi-merkonom er af mange nok bedre kendt bare som en merkonom. På uddannelsen undervises deltagerne i fem fag.

Uddannelsen er målrettet personer, der skal have flere kompetencer inden for ledelse. Selvom Danish Crown ikke selv står for undervisningen, koster det ikke noget for deltagerne at tage den - udover tid og engagement, selvfølgelig. Skole-bøgerne betales nemlig af Danish Crown.

UD AT SE MED DC

Hele ideen med Talent-programmet

er, at slagteri-arbejdere skal opkvalificeres til at blive de bedst mulige ledere. Derfor er det også vigtigt for Danish Crown, at hver enkelt deltager sparkes ud af sine egne trygge rammer og bliver udstationeret på et eller flere af de andre slagterier.

- DC'S LEDERE SKAL VÆRE VERDENS BEDSTE.

Paul Birk, HR-konsulent.

På den måde kan de lære af andres erfaringer og finde ud af, hvad der fungerer og ikke fungerer.

FREMTIDENS BEDSTE LEDERE

En god leder skal i dag kunne mere og mere, og det tager Danish Crown højde for ved hvert år at have Talent-programmets opbygning til gennemsyn.

- Vi skal hele tiden arbejde ud fra de udfordringer, vi står med. Det er derfor vigtigt, at deltagerne bliver godt klædt på til opgaven. Vi ved allerede,

hvad det i sociale sammenhænge vil sige at være en god leder. Men det er ikke til at komme uden om, at den tekniske del af jobbet fylder mere og mere, siger Paul Birk.

Det er grunden til, at Talenterne i dag også får kendskab til, hvordan man løser teknologiske udfordringer.

- Vores deltagere i Talent-programmet skal på alle fronter være top-tunede, så de bliver ikke mindre end verdens bedste, slår han fast. ■

VERDENS BEDSTE LEDER

- Går forrest, viser retning og får ting gennemført
- Stiller krav til sine egne personlige egenskaber
- Lærer af sine egne succeser og fejl-vurderinger
- Er motiveret og engageret i sine medarbejdere
- Bidrager til DC's indtjening og vækst.

FAMILIE ER IKKE STOP-KLODS

MARTIN FJERDERHOLT PEDERSEN VAR NYBAGT FAR OG I GANG MED AT BYGGE HUS, DA MULIGHEDEN FOR AT DELTAGE I TALENT-PROGRAMMET KOM.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO CLAUS PETERSEN

- Selvfølgelig går det ud over tiden med familien. Men det kan altså sagtens lade sig gøre.

Sådan lyder det fra slagteri-arbejder Martin Fjerderholt Pedersen, der i øjeblikket er i gang med at gennemføre Danish Crowns Talent-program. På trods af en nyfødt datter og et bygge-projekt valgte han at sige ja til at deltage, da muligheden bød sig for tre år siden.

Martin Fjerderholt Pedersen var fra begyndelsen klar over, at Talent-programmet ville blive tids-krævende. Når arbejds-dagen på slagteriet i Herning er forbi, er der ikke tid til at smække benene op på sofa-bordet derhjemme. I stedet er det afsted til skole for at tage den uddannelse som akademi-merkonom, det er nødvendigt at supplere Danish Crowns Group Academy-kurser med for at kunne gennemføre Talent-programmet.

TID TIL FORANDRING

Martin Fjerderholt Pedersen fik arbejde hos Danish Crown umiddelbart

efter at have afsluttet folkeskolen. Efter 12 år på slagtekæden og som instruktør på slagteriet mente han, at der skulle ske noget nyt. Derfor passede det ham rigtig godt, at hans mester indstillede ham til Talent-programmet.

- BØRN ER INGEN HINDRING FOR AT GENNEMFØRE.

Martin Fjerderholt Pedersen, slagteri-arbejder.

- Jeg sagde ikke ja, fordi jeg ville have en leder-stilling lige nu og her. Jeg sagde ja, fordi det er en fantastisk mulighed for at forbedre mine kompetencer. Godt nok har jeg en lille derhjemme, men det her er en stor chance for at blive opkvalificeret. Det ville have været dumt at sige nej, synes Martin Fjerderholt Pedersen.

GIVER IKKE OP

Det er mange år siden, den 32-årige familie-far sidst har skullet skrive opgaver i fritiden. Men på trods af den lange pause fra skolebænken har det været forbavsende let at vende tilbage til en hverdag med opgaver og afleveringer, erfarer han.

- Det har ikke været noget problem. Jeg skriver om noget, der interesserer mig. Når man gør det, er det faktisk ikke så slemt.

Når Martin Fjerderholt Pedersen ikke er på arbejde, på Group Academy-kursus eller går i skole, bruger han meget af sin tid på at læse lektier. Han og kæresten er tids-mæssigt spændt hårdt for, men Martin Fjerderholt Pedersen klager ikke.

- Jeg har på intet tidspunkt tænkt på at give op. Ved at være med i Talent-programmet kommer jeg ud af de trygge rammer og får prøvet min faglighed af på nye måder. At have et lille barn er i min verden slet ikke en hindring for at gennemføre. Det handler bare om at prioritere sin uddannelse.

- Og i sidste ende er det absolut det hele værd, slår Martin Fjerderholt Pedersen fast. ■

Læs mere side 10-11.





Kent Holm er glad for de muligheder for uddannelse, som Danish Crown giver ham.

ORDBLIND TILBAGE PÅ SKOLE-BÆNKEN

DANISH CROWNS TALENT-PROGRAM GAV MESTER-SVEND MOD PÅ AT STIKKE NÆSEN I SKOLE-BØGERNE IGEN.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF

FOTO CLAUS PETERSEN

Han gik ud af skolen efter 7. klasse. Ordblind og for evigt færdig med fag som matematik og dansk. Eller, det troede Kent Holm i hvert fald dengang. Fremtiden i Danish Crown ville det anderledes, og i dag har den han gennemført 9. klasse og er med i Talent-programmet.

- Ved siden af arbejdet har jeg siden 2004 gået i ordblinde-skole, hvor jeg bliver undervist i at læse og skrive. I 2014 bestod jeg så 9. klasse i dansk og matematik. Det var også i 2014, at jeg begyndte i Talent-programmet. Jeg ventede dog, til jeg havde afsluttet mine 9. classes-eksaminer, fortæller 50-årige Kent Holm, der er mester-svend for smedene på slagtegangen på Danish Crown i Horsens.

- Jeg går stadig i ordblinde-skole sideløbende med Talent-programmet, men nu bruger jeg mere skolen som en lektie-café. Det hjælper mig meget.

Kent Holm er især meget begejstret for den del af Talent-programmet, der foregår i Danish Crowns Group Academy.

Her har han gennem kurser tillært sig viden om lederskab, strategi og Danish Crowns værdier.

- Jeg har fået et meget bedre indblik i, hvilken slags virksomhed jeg arbejder for. Derudover føler jeg, at jeg har fået stort udbytte af især kurserne om lederskab. Mine ledelses-kundskaber er afgjort forbedret. Det kan jeg blandt andet mærke, når vi holder tavlemøder på afdelingen, siger Kent Holm.

MØNSTER-ELEVEN

Det er ikke kun Kent Holms opfattelse, at han vokser fagligt i Talent-programmet. Undervisere og censorer er enige med ham. Det kan ses, når han har været til skriftlige og mundtlige eksaminer på sin uddannelse til akademi-merkonom.

- Til eksaminerne er jeg altid meget nervøs, men det går faktisk rigtig godt. Jeg har fået 10 i coaching og 7 i organisation og arbejds-psykologi, og det synes jeg er helt vildt.

- JEG HAR FÅET ET INDBLIK I, HVAD DANISH CROWN STÅR FOR.

Kent Holm, mester-svend.

- Ved en af mine skriftlige eksaminer skrev jeg alt for meget. Men det er jo netop, fordi jeg er blevet klog på så meget i løbet af tiden i Talent-programmet. Det er svært ikke at gå helt ned i detaljerne, siger Kent Holm.

EN STOR GAVE

Kent Holm er utrolig glad for at arbejde i en virksomhed, som giver

muligheder til sine medarbejdere som for eksempel Talent-programmet. Han kalder det "en stor gave," at man ganske gratis kan blive endnu dygtigere. Danish Crown kræver blot, at man engagerer sig.

Et krav, som Kent Holm bestemt har tænkt sig at fortsætte med at overholde:

- Det er ikke kun på arbejdet, at jeg har fået en større faglig værktøjskasse. Jeg kan også mærke en forskel derhjemme. Der kan jeg især trække på den viden om konflikt-håndtering, som jeg har fået gennem Talent-programmet. Så der er i hvert fald slet ingen tvivl om, at jeg vil fortsætte med at give den fuld skrue, siger han. ■

TUREN GIK TIL TYSKLAND

MENS THOMAS HEDEN NIELSEN VAR I GANG MED TALENT-PROGRAMMET, FIK HAN MULIGHED FOR AT ARBEJDE I TYSKLAND.

AF CAROLINE F. LEIDESDORFF
FOTO CLAUS PETERSEN

En grund-læggende del af Talent-programmet er at udfordre sig selv og udvikle sine kompetencer. Derfor takkede pakke-mester Thomas Heden Nielsen ja, da muligheden for at arbejde tre måneder på Danish Crowns slagteri i Essen bød sig.

- Jeg har boet i Sæby hele mit liv, så det var en stor oplevelse at flytte til Tyskland. Det var en fremmed kultur, og jeg lærte meget om mig selv i den periode, fortæller Thomas Heden Nielsen.

Det var dog ikke uden grundige overvejelser, at han sagde ja tak til at blive udstationeret i Tyskland.

- Jeg brugte noget tid på at overveje, om det var en god idé. Min kone og jeg havde netop fået vores søn på det tidspunkt. Men jeg så det som en kæmpe chance for at få udvidet mine faglige kompetencer, og derfor endte jeg med at takke ja til at tage derned, siger Thomas Heden Nielsen.

DC'S FORLÆNGEDE ARM

Slagteriet havde været ejet af Danish Crown i et års tid, da Thomas Heden Nielsen ankom i 2012 sammen med slagteri-arbejder Tommy Fabiansson. Deres job var at holde øje med kvaliteten af produkterne.

- Slagteri-arbejderne i Tyskland skulle lære at skære, som vi gør i Danmark. Det var mit ansvar, at de blev kvalificerede til det. Jeg blev Danish Crowns forlængede arm, kan man sige.

Han fortæller om, hvordan det var at skulle gøre andre slagteri-arbej-

dere egnet til at skære efter Danish Crowns standarder:

- Jeg fik mulighed for at dele min egen viden om udskæring og lære fra mig. Det er givende både fagligt og personligt at opkvalificere andre mennesker, så de bliver så dygtige som muligt.

LÅ IKKE I KORTENE

Da Thomas Heden Nielsen blev ansat på Danish Crown i Sæby i 1996, var det ikke hans plan en dag at blive mester. Det var en drøm, der langsomt voksede frem.

- DET VAR EN STOR OPLEVELSE AT BO I TYSKLAND.

Thomas Heden Nielsen, pakke-mester.

- I 2008 blev jeg talsmand for bryst-flæsk-afdelingen. Pludselig gik det op for mig, at jeg rent faktisk kunne være med til at beslutte ting.

Han fortsætter:

- Jeg kunne godt lide at have indflydelse på, hvordan afdelingen fungerede. Det var nok der, tankerne om at arbejde mig videre opad begyndte at dukke op, siger Thomas Heden Nielsen.

GRIB MULIGHEDEN

Pakke-mesteren fra Sæby mener, at man skal tale med sin mester, hvis man går med en drøm om at opkva-



Grib muligheden, når den byder sig, lyder rådet fra Thomas Heden Nielsen.

lificere sig. Det er ikke pinligt at dele den slags tanker, synes han.

- Det er ikke farligt at spørge, hvad din mester synes. Tværtimod. Det viser jo, at du engagerer dig i dit job. Spørg dig selv: Hvad er det værste, der kan ske?

Derudover mener Thomas Heden Nielsen, at man bliver nødt til at træde ud af sin *comfort zone* og tage nogle chancer.

- Grib muligheden, når den byder sig. Det må afgjort være mit bedste råd, siger han. ■



TULIP-FOLK ER I JOB IGEN

JOBBANKEN I FAABORG HAR VÆRET EN STOR SUCCES.

AF JACOB HVID FEJERSKOV

Tulip i Faaborg lukkede den 19. december i fjor, og nu er jobbanken netop blevet lukket efter veludført arbejde.

Bestyrer af jobbanken, den tidligere tillidsmand Morten Jensen, fortæller, at ud af de i alt 63 medarbejdere i Faaborg er der kun 6 tidligere medarbejdere, som ikke har en afklaring på deres fremtidige job-situation.

- Det betyder, at hele 90,5 procent af vores tidligere kollegaer er kommet videre efter Tulip. Det, synes jeg, er rigtig godt gået, og det beviser, at systemet med en jobbank virkelig er en succes, siger Morten Jensen.

Blandt de seks med en uafklaret fremtid er fire i gang med et alment uddannelses-forløb, og de sidste to har mulighed for at gå på efterløn om få år.

- 90,5 PROCENT ER KOMMET VIDERE.

Morten Jensen,
jobbank-bestyrer.

Jobbanken har både hjulpet de tidligere ansatte videre til nye job, uddannelser, pension og efterløn. I alt har 42 personer fundet nyt arbejde, og mange af dem er i dag beskæftiget i fødevarer-branchen eller hos andre produktions-virksomheder.

De fleste har sågar fundet arbejde på virksomheder omkring Faaborg med en transport-tid på under 45 minutter.

- Selvom nogle gerne havde fortsat i Tulip, indtil de skulle på efterløn, så er langt de fleste utroligt glade for deres nye job. Nogle har endda kastet sig over helt nye udfordringer og er begyndt at uddanne sig til eksempelvis ejendoms-mægler og SOSU-assistent eller har taget kurser for at kunne arbejde på en boreplæt-form, siger Morten Jensen.

VIGTIG MED TILLID

Personligt har han også selv skullet omstille sig fra arbejdet som tillidsmand til bestyrer af jobbanken. I løbet af de seneste ni måneder har han blandt andet lavet opsø-

gende arbejde hos de lokale virksomheder for at skaffe nye jobs. Samtidigt har han ydet den nødvendige vejledning til sine tidligere kolleger i samarbejde med det lokale jobcenter og fagforeningen.

Han roser initiativet med en jobbank. Han er særligt glad for, at det netop er en tillids-valgt medarbejder, der varetager jobbet som bestyrer.

- Som tillidsmand kender man sine kolleger rigtig godt. Folk er jo meget forskellige og har forskellige behov for støtte. Nogle har brug for lidt, og andre har brug for meget hjælp, og som tillidsmand har jeg haft den nødvendige indsigt og tillid til at kunne lykkes som jobbank-bestyrer, siger han. ■

SVENSK OPKØB ER FALDET PÅ PLADS

AF JENS HANSEN

De svenske konkurrence-myndigheder har godkendt, at Danish Crowns datterselskab KLS Ugglarps AB kan overtage majoriteten i Dalsjöfors Slakteri.

- Det er dejligt at få aftalen på plads. Nu begynder arbejdet med at integrere Dalsjöfors Slakteri i Danish Crown-familien og at ensrette vores processer, siger Jonas Tunestål, der er administrerende direktør i KLS Ugglarps.

- Samtidig skal vi have identificeret, hvilke investeringer der er nødvendige, for at vi kan opnå de synergi-effekter, der er det fælles mål med samarbejdet, tilføjer han.

KLS Ugglarps har 550 fastansatte medarbejdere, mens Dalsjöfors har 220.

Siden Danish Crown i 2007 købte sig ind i KLS Ugglarps, har virksomheden udviklet sig til en stærkere og mere troværdig samarbejds-partner for både de svenske landmænd,

den svenske detail-handel og den svenske kød-industri.

KLS Ugglarps har udgangspunkt i Skåne og Kalmar, mens Dalsjöfors Slakteri er placeret i Borås i Västra Götaland øst for Gøteborg.

Begge virksomheder slagter både svin og kreaturer, og de har svensk detail-handel som den største aftager. Samarbejdet betyder, at KLS Ugglarps fremadrettet kan dække både det sydlige og den mellemste del af Sverige mere hensigtsmæssigt.

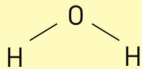
- Først og fremmest øger overtagelsen af majoriteten i Dalsjöfors Slakteri tilførslen af både svin og kreaturer markant. Netop adgangen til råvarer er essentiel for at kunne udvikle samarbejdet med den svenske detail-handel yderligere. Derfor er overtagelsen også et vigtigt skridt i bestræbelserne på at gøre KLS Ugglarps til et endnu stærkere aktiv for Danish Crown og Danish Crowns ejere, siger Kjeld Johannesen, formand for bestyrelsen i KLS Ugglarps. ■



MEST ESSENTIELLE STOFFER FOR MENNESKETS OVERLEVELSE



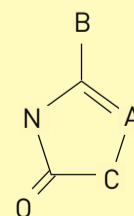
Ilt



Vand



Koffein



Bacon



SLAGTERIER FUSIONERER I USA

Markedet for svinekød i USA er godt i gang med at blive samlet på færre, men større hænder.

Den brasilianske slagteri-virksomhed JBS er blevet enig med den amerikanske konkurrent Cargill om at overtage Cargills svine-division. Det er en handel til 9,7 milliarder kroner, skriver Landbrugsavisen.

JBS køber svinefarme, foderfabrikker og slagterier af Cargill, hvis ellers de amerikanske konkurrence-myndigheder godkender handlen.

Det gør JBS til USA's næst-største aktør på svinemarkedet. Den største er Smithfield, som er kinesisk ejet.

BRONZE TIL LÆRLING

Den 26-årige Kasper Jepsen er voksenlærling på slagteriet i Sæby og har den 10. september bestået sin svendeprøve på Slagteriskolen i Roskilde.

Han opnåede 64 point og fik dermed en bronzemedalje.

Efter udstået læretid fortsætter Kasper Jepsen i kam-afdelingen i Sæby.



150 studerende sprudlede med gode ideer til nye produkter med svinekød, da de deltog i en event om innovation hos Danish Crown og Tulip.

UNGE GÅR I KØDET PÅ DC OG TULIP

HTX-STUDERENDE SERVEREDE GODE IDEER TIL NYE RETTER.

TEKST OG FOTO RUNE JUNGBERG PETERSEN

Hvordan kan Danish Crown øge unges appetit på svinekød? Hvad er fremtidens kød-baserede snack for Tulip?

Det var de to spørgsmål, som 150 HTX-studerende fra en lang række jyske byer skulle svare på, da de den 24. august gik i kødet på Danish Crown i forbindelse med en stor innovations-event på Aarhus Universitets Ingeniørhøjskole i Herning.

- Jeg har ikke været med til noget lignende før. Det var rigtig spændende både at skulle samarbejde på en anderledes måde og arbejde med et konkret produkt. Jeg håber da at se det i butikkerne en dag, sagde

19-årige Caroline Madsen fra Aarhus Gymnasium.

GODE FORSLAG

Hun var med på det vindende hold, som kaldte sit projekt Det Lille Måltid. Det er en nem og bekvem løsning at få retter med svinekød leveret i en praktisk emballage, som både kan sikre varm og kold mad, alt efter hvad man som forbruger har lyst til.

Udviklingsleder i Danish Crown, Søren Rosenkrantz Riber, kreativ leder i DC Pork, Søren Madsen, og kategori-chef i Tulip Food Company, Brian Eskildsen, stod bag de udfordringer, som de studerende blev bedt om at løse.

De var meget tilfredse med de forslag, der kom på bordet. Søren Rosenkrantz Riber understreger vigtigheden af at få hjælp af studerende, når der skal findes ideer til at udvikle fremtidens produkter.

KAMP OM TALENTER

- Et arrangement som dette tjener flere formål. Dels får vi hurtigt adgang til en række konkrete forslag og ideer, som vi kan arbejde videre med i innovations-arbejdet i både DC Pork og Tulip.

- Samtidig viser vi forhåbentligt en række unge mennesker, at Danish Crown-koncernen er en meget alsidig og spændende virksomhed, som det er attraktivt at arbejde for. Det er vigtigt for fremtiden, fordi kampen om talenter bliver hård, siger Søren Rosenkrantz Riber.

Han understreger, at han og kollegerne tog samtlige forslag og noter fra de studerende med hjem for at undersøge, hvor mange af ideerne der kan omdannes til konkrete produkter i de kommende år. ■

PAUSEkrøgen

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!

A: Let

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

B: Svær

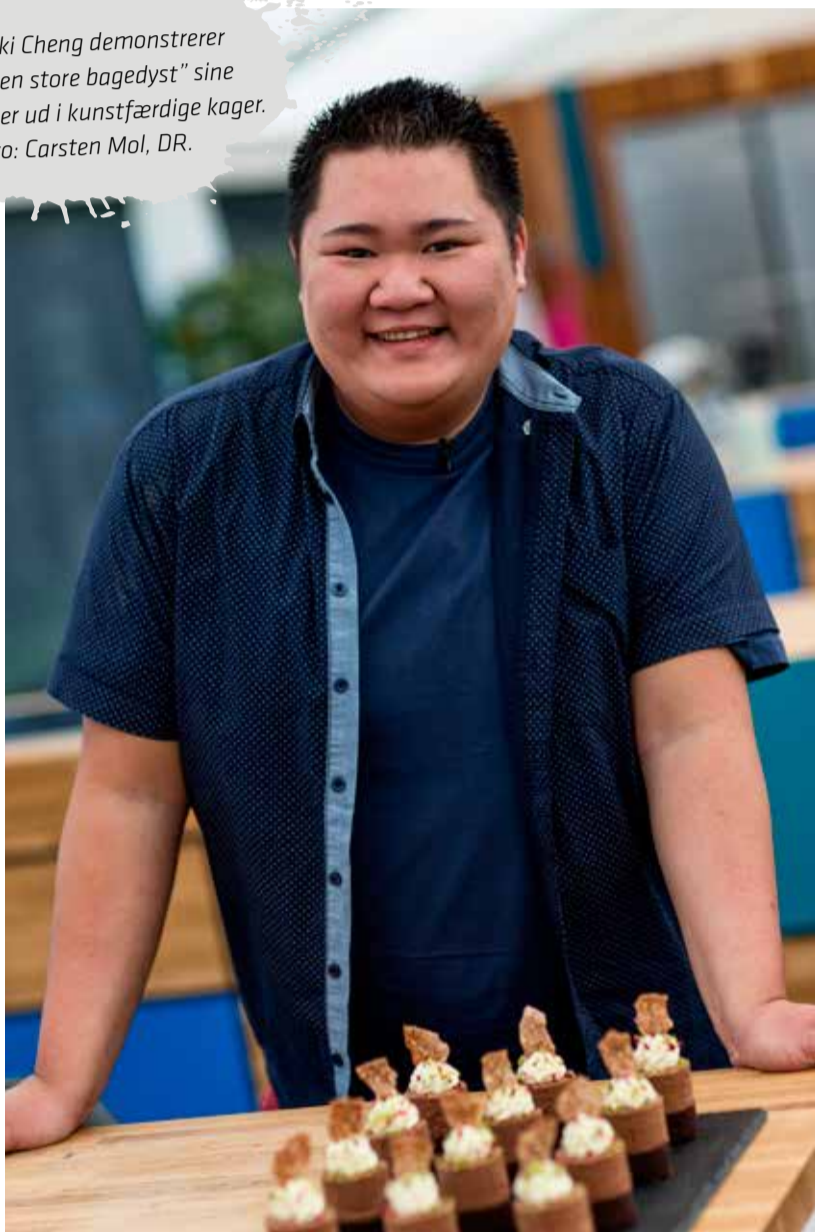
2			4		3			7
	1							6
			5	2	6			
	7	6		3		2	9	
5								4
	9	2		4		1	3	
			7	6	4			
	2							5
1			9		2			6



- JEG HAR GRÆDT OG RÅBT OVER FLERE KAGER

“DEN STORE BAGEDYST” HAR DELTAGELSE AF **MICKI CHENG**, SOM ER FÆRDIG-UDLÆRT KONTOR-ELEV HOS TULIP.

Micki Cheng demonstrerer i “Den store bagedyst” sine evner ud i kunstfærdige kager. Foto: Carsten Mol, DR.



AF JACOB HVID FEJERSKOV

Den igangværende sæson af “Den store bagedyst” på DR1 har fået rørt en lille smule Tulip i kagedejen.

Blandt deltagerne i det populære underholdnings-program er Micki Cheng, som i løbet af de seneste to år har været kontorelev på Tulips hovedkontor.

Senest har Micki været elev hos Innovation & Marketing, som har haft besøg af kameraholdet i løbet af optagelserne til programmet.

LANG TID UNDERVEJS

- Det har været en meget lang proces, der startede med casting i flere runder i starten af 2015. 20 blev udvalgt til slut-castingen med Mette Blomsterberg i et skolekøkken, og til sidst var vi 10 tilbage, siger Micki Cheng.

- Det har været både hårdt og tidskrævende. Jeg har været presset, og jeg har grædt og råbt over flere kager. Men det har været utroligt sjovt og hele oplevelsen værd. Jeg har lært så meget nyt - både personligt og bage-teknisk. Og så har jeg fået en masse nye, gode venner og en spændende indsigt i en imponerende og meget stor TV-produktion, siger han.

At være deltager i et stort TV-program indebærer, at man må underskrive en kontrakt, inden optagelserne går i gang. Den skal blandt andet sikre, at der ikke slipper detaljer ud til offentligheden om hverken deltagere, kager eller resultater.

ENESTE MAND

Micki kan derfor ikke fortælle, hvor langt han kommer i programmet, hvor han er eneste mand.

- Det har været fedt, men også en hønsegård. Mit mål har været, at der skal være en mand med hele vejen til finalen. Så på det punkt har jeg følt en form for pres for ikke at svinge det mandlige segment, siger han.

Alle, der interesserer sig for Mickis bagværk, kan følge med på hans facebook-side:

www.facebook.com/mickicheng2015.

Her vil han løbende poste billeder, tips og tricks, oplevelser og opskrifter.

Den første udsendelse blev vist den 9. september, og programmet sendes otte gange om onsdagen klokken 20.00. ■



KORT NYT

REKORDLANG ØKO-PØLSE

30 kilo økologisk svinekød, metervis af tarm og en flok seje børn. Det var, hvad der skulle til for at sætte en ny Danmarksrekord til Børnenes Rekordbog.

Pølsemeister Erik Lautrup-Nielsen fra Meyers Madhus styrede slagets gang, da børnene blev udstyret med de mange kilo økologisk svinekød fra Friland og metervis af dyretarm under Arla Food Fest i Kongens Have i København den sidste weekend i august.

Børnene stoppede pølsen, der blev hele 21,1 meter lang, og stegte den, hvorefter de frem-mødte fik smagsprøver.

Marketingchef Maria Bast fra Friland er glad for Frilands rolle og for at give børnene mere viden om, hvordan en økologisk pølse bliver til.

- Hos Friland vil vi gerne give børn og voksne mere viden om, hvordan dyrene lever, og hvor maden kommer fra, siger hun.

PAUSEkrogen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



EFTERÅRS-SKANK

Denne opskrift egner sig nok bedst til en dag, hvor man har god tid til at lave mad, for skank skal simre i omtrent tre timer. De to typer kål og de øvrige grøntsager tager også tid at tilberede, ligesom sauce skal koge ind.

Opskriften er beregnet til fire personer. Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

2 svineskanke
1-2 spsk olie
1 rødbede
2 gulerødder
2 pastinakker
1 stor eller 2 små fennikel
salt og peber
kødsnor
12 mindre kartofler
1 porre
50 g bacon i tern
12 skalotteløg
1 spsk honning
1 porter eller pilsner

RØDKÅL

50 g bacon eller røget spæk i tern
1/8 rødkål
¼ dl balsamico
½ spsk sukker

HVIDKÅL

50 g bacon eller røget spæk i tern
1/8 hvidkål
3 kviste timian

SAUCE

25 g smør
½-1 tsk citronsaft

SÅDAN GØR DU

Tag benene ud af skankene, og fjern senerne. Rids med kniven i de store muskler, så kødet "fordeler" sig mere, og det bliver mere ensartet i tykkelsen.

Rids sværen i tern. Kom olie i en stegegyde eller på en pande. Steg sværen i olien, til den er gylden. Tag kødet op, og lad det køle af.

Skær hele rødbeden og knap halvdel af gulerødderne, pastinakkerne og fenniklen i lange stave på 1 x 1 cm i tykkelsen – og gerne lige så lange eller længere end kødstykket.

Krydr kødet med salt og peber. Læg de skårne grøntsager – en stor håndfuld – ind midt på kødet. Rul kødet sammen om grøntsagerne, og snør det stramt med kødsnor.

Skær resten af gulerødderne, pastinakkerne og kartoflerne ud i ens stykker og i ens facon, for eksempel ovale – også kaldet tournerede grøntsager. Fennikel skæres i både og porre i 3 cm lange stykker. Skær bacon i tern. Svits bacon, kartofler og grøntsager i stegegyden. Tilsæt pillede, hele løg. Læg kødet i gryden mellem grøntsagerne, og tilsæt honning. Tilsæt øllet, og lad det koge op. Læg låg på, og steg det ved svag varme i ca. 3 timer, til kødet er mørt.

Skær kødet midt over på tværs ved anretning. Lav sauce af skyen.

RØDKÅL

Steg bacon gyldent på en pande. Hæld evt. det meste af fedtet fra. Tilsæt fintsnittet rødkål, balsamico og sukker. Lad det meste af balsamicoen fordampe. Kålen må gerne stadig have bid. Smag til med salt og peber.

HVIDKÅL

Steg bacon gyldent på en pande. Hæld evt. det meste af fedtet fra. Tilsæt fintsnittet hvidkål, og steg

til kålen stadig har bid. Smag til med timian, salt og peber. Brug resten af timianen til pynt ved servering.

SAUCE

Si skyen, og kog den ind, til der er 1½-2 dl. Tilsæt smør, og kog, til sauce har en passende konsistens. Smag til med salt, peber og citronsaft, hvis sauce er for sød af honning.

TIP

- I stedet for porter kan bruges en halv flaske Carlsberg Semper Ardens Bock
- Lad stokken sidde på fenniklen, så kan den beholde faconen efter at være skåret i både
- Kød og grøntsager kan også tilberedes i ovnen ved 120 grader i 4-5 timer i et fad dækket med stanniol.

Opskriften er fra www.voresmad.dk og er udarbejdet af Finn Kromann.

QR-KODE

Du kan scanne opskriften med din mobiltelefon, hvis den er en smartphone.



JUBILARER

SEPTEMBER/OKTOBER

BLANS
6. oktober 2015
35 års jubilæum
Jens Skou Rasmussen
Slagtegang 1

FAABORG
29. september 2015
35 års jubilæum
Svend Erik Nielsen
Pakkeri

HERNING
6. oktober 2015
35 års jubilæum
Uffe Pedersen
Slagtegang

20. oktober 2015
40 års jubilæum
Hans K. Dichmann
Slagtegang

HORSENS
29. september 2015
35 års jubilæum
Lars Damtoft Lindstrøm
Slagtegang

7. oktober 2015
35 års jubilæum
Brian Madsen
Opskæring

20. oktober 2015
35 års jubilæum
Eigil Johan Hussmann
Udbening

RANDERS
8. oktober 2015
25 års jubilæum
Henning Kristensen
DC Pork Danmark

RINGSTED
30. september 2015
45 års jubilæum
Drago Zunig
Slagtekæden

RØNNE
22. oktober 2015
25 års jubilæum
Ole Heiner Holm
Teknisk afdeling

AALBORG
1. oktober 2015
25 års jubilæum
Palle Dalgård Sørensen
Fabrikschef





I STADIG BEVÆGELSE

Danish Crown har 128 år på bagen. Det er ikke nogen vårhare.

På 128 år får man opbygget både vaner, traditioner og erfaring, og derfor har vi en daglig opgave med at sikre, at hverken vanerne eller traditionerne stopper os – men at erfaringen i stedet bidrager til at sikre, at vi hele tiden er i bevægelse. På alle planer.

Uanset om det handler om at finde på nye produkter, om bedre og mere moderne måder at håndtere produktionen ude i stalden på – eller om måden, vi strukturerer virksomheden på, så skal selv en 128-årig holde sig vågen og på tæerne.

GÅR NYE VEJE

Der er heldigvis masser af eksempler på, at vi er gode til det. Nogle gange opfinder vi noget helt nyt – andre gange bruger vi fantasien til at gøre eksklusive klassikere til hver-mands-eje, som da Tulip gjorde Pulled Pork tilgængelig i en snæver vending.

Pulled Pork er ikke et nyt produkt, men tidligere var det forbeholdt dem, der kunne afsætte halve dage til at lave aftensmaden. Med lidt Tulip-hjælp blev det til en ret, der kunne gøre familier glade – også når tiden er knap. Og den succes bygger vi videre på i den kommende tid med nye varianter af Pulled Pork på den nemme måde.

De gode ideer kommer ikke af sig selv. Faktisk er det en helt afgørende forudsætning, at vi løbende evner at se ud over den hverdag, vi allerede kender og er fortrolige med. Som eksempelvis at Pulled Pork er en ret mad, der tager lang tid at lave. Forandring kræver, at nogen har viljen til at rejse spørgsmålet "Hvad nu, hvis det ikke var sådan? Og er det noget, vi kan ændre på?"

FORANDRING

Det samme gør sig gældende, når vi beskæftiger os med den måde, vi strukturerer Danish Crown på.

I gennem mange årtier har koncernen haft en meget vigtig rolle – en divisions-direktør for svinekøds-divisionen. Det vil sige, at det overordnede ansvar for alt, der har med det ferske svinekød at gøre, lå hos den ene person.

Når noget har været på samme måde i så mange år, kan det være svært at få øje på, at det kan gøres på en anden måde. Eller at tiden måske er inde til at ændre på traditionerne.

VI TØR ÆNDRE OS

Men jeg tror på, at det er en af de ting, der gør 128-årige Danish Crown til en ung virksomhed, som er i stadig bevægelse. At vi aldrig bliver bange for at udfordre vanerne og traditionerne.

Og heldigvis er vi blevet rigtig gode til også internt at skabe grobund for succesfulde forandringer.

Så når Per Laursen nu flytter sig fra jobbet som fabriks-direktør for slagteriet i Horsens for at sætte sig i stolen som produktions-direktør i Randers – og altså bevæger sig fra at have ansvar for én fabrik til at have ansvaret for produktionen på fabrikkerne i DC Pork – så skyldes det selvfølgelig først og fremmest Pers talenter.

Men jeg er også lidt stolt af, at vi i DC har et system, der løbende kan opfange talenterne og være med til at gøre dem endnu bedre gennem eksempelvis vores Talent-program og vores leder-uddannelser.

Per Laursen er en bid af den udvikling, der lige nu sker i DC Pork. Det er en af de ting, man kan læse om i dette nummer af Krogen.

God arbejdslyst

HAR DU EN GOD IDÉ?

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 ring eller mail til Krogens redaktør Lisbeth Carøe på 8919 1407 eller lica@danishcrown.dk



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

17. september 2015

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slakteriarbejder,
Herring



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Henning Lønstrup
tillidsmand,
Aalborg



Tina M. Madsen
produktionschef,
Holsted



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers



Per Laursen
fabriksdirektør,
Horsens, og
produktions-
direktør, Randers