

KARSTENS KØD

GOURMETKØD KALDER
PÅ GODT HÅNDVÆRK

S6-7

JAIS:
VI SKAL FREMAD I
FIREHJULS-TRÆKKER

S4-5


kroegen

JANUAR 01-2016

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4

FULDT NAVN, TAK

Navnet er Crown, Danish Crown. Den nye koncern-chef Jais Valeur vil af med forkortelsen DC og minder om, at virksomhedens navn er Danish Crown.

SIDE 7

PRAKTIK I SÆBY

Danish Crowns nordligste slagteri tager ved lære af det sydligste i Jylland. Sæby tager imod flygtninge i praktik ligesom Blans, der har fast-ansat de første syriske slagtere.



SIDE 9

HUSK FERIEEN

Den 12. februar er sidste frist for at deltage i lodtrækningen om en billig feriebolig hos Danish Crowns Feriefond. Et af dem er et tip-top moderniseret sommerhus.

SIDE 10-11

DYRE SKINKER

Serrano-skinker er en spansk specialitet. Men nu kommer nogle af råvarerne fra Blans, hvor nye arbejdspladser er opstået.



BAGSIDE

Leder: Vi skal sigte højt. Læs den første udmelding fra Jais Valeur.

FORSIDE + 6-7

Karsten Knudsen er manden, der sørger for mørt kød til top-restauranter og slagtere.

Forsidefoto: Morten Faueryby.



Torben Lyngsø anbefaler sine kolleger at melde sig til den nye sundhedsforsikring. Arkivfoto.

HURTIG BEHANDLING PRODUKTIONS-MEDARBEJDERE FÅR MULIGHED FOR SUNDHEDS-FORSIKRING.

AF JEPPE TRANS

Nu kan du blive behandlet via en privat sundheds-forsikring som fast-ansat hos Danish Crown.

Der er nemlig indgået en ny aftale, der giver fast-ansatte produktions-medarbejdere ved DC Pork, DC Beef, Tulip og DAT-Schaub mulighed for behandling på privathospitaler.

Tillidsmændene i Ringsted og Horsens, Torben Lyngsø og Klaus Olesen, har været med til at sikre aftalen. De er meget glade for den nye ordning.

- Det er ingen hemmelighed, at vi har en hård fraværspolitik i Danish Crown. Derfor er det en fordel for den enkelte medarbejder, at man hurtigt kan få behandling for sygdom og skader. Derudover er der jo også lange ventelister på de offentlige sygehuse, så der er kun fordele ved den her aftale, siger Torben Lyngsø.

Han håber, at den nye aftale kan være med til, at flere får behandling for deres skavanker og på den måde forebygge langvarige skader.

- Hvis man havde en skavank før - for eksempel ondt i skulderen, så ventede man måske helt indtil, det virkelig blev alvorligt, fordi man selv skulle betale for det. Det rigtig gode ved den her aftale er, at man ikke længere behøver at vente, til det bliver alvorligt - fordi man kan få hjælpen gratis, hvis man er medlem af ordningen, forklarer Torben Lyngsø.

KOSTER 40 KR. OM UGEN

Den nye sundheds-forsikring er frivillig og kommer til at koste 40 kr. om ugen. Pengene bliver trukket direkte over lønnen, hvis man tilmelder sig.

- Prisen er rigtig god med de muligheder, man får. Du kan endda få din ægtefælle og dine børn dækket ind, og aftalen gælder også i fritiden. Så det er en god deal, siger Torben Lyngsø.

Han forklarer, at man kan få sin ægtefælle med for 2.405 pr. år. Pengene skal betales på én gang med et girokort. Hjemmeboende børn under 21 år er dækket uden ekstra betaling.

FRIST TIL DEN 20. FEBRUAR

Der vil komme brochurer ud med informationer om forsikringen på de enkelte afdelinger. I brochuren er der en blanket, som man skal bruge til at tilmelde sig. Blanketten skal man aflevere til sin tillidsmand med underskrift, hvis man ønsker at være med.

- Tillidsmanden bliver nøgleperson i det her. Hos ham eller hende kan man få de informationer og den hjælp, man har brug for. Derudover vil der stå alt om fordele og ulemper i selve brochuren, fortæller Torben Lyngsø.

Det vil være muligt at melde sig til ordningen indtil den 20. februar. Derefter kan man kun melde sig til en gang om året, og næste gang vil være den 1. oktober. ■

NY DIREKTØR I SCAN-HIDE

AF JENS HANSEN

Efter næsten 25 år i spidsen for Scan-Hide overlader Anders Autzen ledelsen af den succesfulde virksomhed til 48-årige Jesper Burgaard.

I sommeren 1991 stod Anders Autzen med en klart defineret opgave, men uden en eneste medarbejder eller et sted at etablere den virksomhed, han netop var blevet sat i spidsen for.

MORTEN SKAL SKAFFE FLERE LÆRLINGE TIL DC

AF JEPPE TRANS

- Jeg har fået meget positiv respons fra de andre medarbejdere, der klapper mig på skulderen og synes, det er en fed video, siger Morten Olsen.

Han er hovedperson i videoen til en ny kampagne, der skal lokke flere unge til at søge ind som lærlinge hos Danish Crown. Han har selv været lærling på slagteriet i Horsens siden 2014 og har tidligere gennemført butikslagteruddannelsen, inden han begyndte hos Danish Crown.

- Jeg ville gerne lære at arbejde i et højt tempo, og derfor valgte jeg at søge ind på industrislagter-uddannelsen, fortæller Morten.

På slagteriet i Horsens arbejder han primært hos sin mester, Niels Baltzer, men han får også lov til at prøve kræfter med flere af de andre funktioner på slagteriet.

- Niels forbereder os primært på svendeprøven, men når man arbejder på de andre funktioner, bliver man også trænet i ting, der har mere med selve opgaverne på slagteriet at gøre. Jeg synes, det er fedt at prøve flere af de forskellige funktioner, siger han.

MÅLET ER TALENTPROGAMMET

Morten Olsen mangler otte måneder af grund-uddannelsen til industrislagter, men han har ikke tænkt sig at stoppe der. Hans ambition er at bruge et ekstra år til at specialisere sig inden for oksekød bagefter.

- Oksen er større, så det er nogle større snit, man skal lave, når man slagter dem i forhold til grisen. Jeg kan godt lide håndværket i det, forklarer han.

Han drømmer om at komme på Danish Crowns talentprogram, når

han er færdig med sin uddannelse.

- Jeg ville gerne til Danish Crown, blandt andet fordi der er mulighed for at stige i graderne. Det tror jeg, talentprogrammet kan hjælpe mig til, så derfor vil jeg gerne med i det, siger Morten Olsen. ■

NY KAMPAGNE SKAL GIVE FLERE ANSØGERE

AF JEPPE TRANS

Danish Crown søsatte før jul en ny kampagne, der skal skaffe flere lærlinge til uddannelsen som industrislagter. Ansøgertallet har været faldende, og målet med den nye kampagne er at vende den udvikling.

-Det er vigtigt for virksomheden, at vi har gode og dygtige lærlinge, der har lyst til at gå ind i slagterfaget, og som vi kan dygtig-gøre og bygge videre på i de kommende år. Det skal

kampagnen medvirke til, siger HR-konsulent Lotte Lind Holm.

Morten Olsen, Camilla Petersen og Lasse Lindsted medvirker i den nye kampagne. De er alle lærlinge på Danish Crowns slagterier, og det er en kampagnens hovedpointer at vise "rigtige" lærlinge i aktion.

- Det har været vigtigt for os at vise den stolthed, de har for faget og for deres arbejdsplads. På den måde er det med til at inspirere nye ansøgere, og vi er rigtig glade for, at de har hjulpet

os. Det har uden tvivl været med til at styrke budskabet, siger Lotte Lind Holm.

Hun håber, at kampagnen vil udløse mellem 30 og 35 kvalificerede ansøgere i løbet af 2016.

Næste frist for at søge om at blive slagtelærling er den 26. februar. ■

I dag er Scan-Hide en veldrevet forretning med 110 medarbejdere, som hvert år forarbejder op mod en million kreatur-huder og har en omsætning på over 700 millioner kr. Danish Crown ejer 77 procent af fynske Scan-Hide.

- Det har været en helt fantastisk rejse. Jeg fik en opgave af de danske kreatur-slagterier, hvor jeg lang

hen ad vejen fik frie hænder til at opbygge og forme virksomheden, som jeg ville have gjort, hvis det var min egen. Nu har jeg rundet 65 år, så jeg mener, det er tid til at lade en ny komme til, siger Anders Autzen.

GLIDENDE OVERGANG

Han fortsætter til den 1. oktober, hvorefter Jesper Burgaard tager over, mens Anders Autzen vil stå til råd

hed i det omfang, der er brug for det. Men allerede fra den 1. marts træder Jesper Burgaard ind i direktionen.

- Jeg er utrolig glad for den model, som vi har fundet for generations-skiftet i Scan-Hide. Vi har på én gang sikret den nye direktør ro til at lære virksomheden at kende, og samtidig får Anders Autzen mulighed for at trække sig stille og roligt tilbage

efter en fantastisk indsats gennem næsten 25 år, siger formand for Scan-Hide Lorenz Hansen.

Jesper Burgaard kommer til Scan-Hide fra en stilling som projektdirektør i KOFF A/S, der blandt andet ejer Kohberg. Han er uddannet kemi-ingeniør og har tidligere stået i spidsen for både Kohberg Brød og Danrice. ■



- Du har fri om aftenen og i weekenderne. Det er fantastiske arbejdstider for en ung mand, mener Morten Olsen, der er 23 år.
Foto: kampagne-materiale.



NAVNET ER DANISH CROWN

FORKORTELTSEN DC ER EN
SAGA BLOT.

AF TEAM DANISH CROWN KOMMUNIKATION

Med salg i mere end 130 lande verden over og produktion i en række lande i både Europa, Asien og USA er Danish Crown-koncernen en vidt-forgrenet virksomhed med mange interesser over hele verden.

Det er vigtigt at have for øje, understreger koncern-chef Jais Valeur, som allerede efter kort tid i Danish Crown har besøgt flere afdelinger og datterselskaber uden for Danmarks grænser.

- Danish Crown er en international fødevare-virksomhed, og generelt set står vi godt i den globale konkurrence. To tredje-dele af vores kolleger er baseret i udlandet, og de skaber i dag en stor del af indtjeningen. Det er dejligt at være dansk, men vores succes i fremtiden afhænger af, at vi evner at udvikle os til at være en ægte, international virksomhed, siger Jais Valeur.

For Jais Valeur er det også et vigtigt budskab, at alle fremover husker at omtale Danish Crown som netop Danish Crown og ikke bruger forkortelser eller kælenavne om virksomheden – hverken internt eller eksternt.

ÉT NAVN OG ÉT LOGO

- Vi har en tendens til at glemme, at vi hedder Danish Crown – ikke "DC" – og at vi har et nøje designet logo, siger Jais Valeur.

Hans opfordring er derfor klar.

- Navn og logo skal altid følges ad, og vi skal ikke omtale os selv som "DC" i mails, breve og andet materiale. Der findes ikke noget firma, der hedder sådan.

- Der er heller ingen af os, der hedder Gøl, Steff-Houlberg eller Tulip Pålækker. Der er forskel på forbruger-



Vi hedder Danish Crown og er en international fødevare-virksomhed, slår Jais Valeur fast. Foto: Morten Fauery.

og mærkevarer og vores firmanavn. Vores værdifulde firmanavne hedder Danish Crown og Tulip, og dem skal vi værne om, beskytte og udvikle, siger Jais Valeur. ■

FIRE SKARPE TIL JAIS

Jais Valeur står nu i spidsen for Danish Crown-koncernen. Vi stiller skarpt på Danish Crowns nye koncern-chef med fire spørgsmål:

- **Hvad mener du om Danish Crown?**

- Danish Crown er en vel-drevet virksomhed. Mange medarbejdere arbejder stenhårdt, loyalt og på mange tidspunkter af døgnet. Vi er dygtige til vores arbejde og kompetente såvel som kunde-orienterede købmænd. Vi har en høj medarbejder-tilfredshed. Vi har lige leveret et rekord-resultat. Vi står godt i konkurrencen. Vi har

bevist, at vi evner at tilpasse os i en omskiftelig verden. Vi kan både købe op og skære til, når det gælder. Og vi er en ægte global virksomhed med salg i mere end 130 lande.

- **Hvilke udfordringer ser du i fremtiden for os?**

- Nogle af dem handler om en fødevare-branche i hastig forandring – usikkerhed om tilførsel af råvarer i Danmark, lav vækst på de europæiske nær-markeder, pres fra både detail-handlen og konkurrenterne samt en vanskelig økonomisk situation for mange i vores ejerkreds.

- Men nogle af udfordringerne handler også om os selv: Enkelte af vores forretnings-enheder har særlige problemer, der skal løses. Og generelt gælder det, at selv om vi er dygtige, skal vi blive bedre til at udfordre os selv.

- Efter at jeg har været rundt i Danish Crown, er jeg overbevist om, at der er endnu mere at hente ved at skrue på de mange håndtag og knapper, vi har i vores avancerede fødevare-maskine.

- **Hvad står du for som leder?**

- Jeg går ind for, at man som virksomhed altid sætter sig meget ambitiøse mål. Nogle kalder det "performance-kultur" eller lignende udtryk. Men i virkeligheden handler det bare om at være ambitiøs. Jeg tror grundlæggende på, at man altid skal turde tænke stort og turde sætte klare og ambitiøse mål funderet i en strategi, alle i virksomheden kender og forstår – og fastholde hinanden på disse mål.

- **Hvad skal der ske nu?**

For mit eget vedkommende er jeg fra nu de facto indtrådt i alle de roller, bestyrelses-poster og ansvars-

områder, som følger af at være administrerende direktør.

- For langt de flestes vedkommende er det *business as usual*. Men én ting sætter vi i gang allerede nu: en ny strategiproces. Det har vi haft tradition for at gøre med jævne mellemrum, senest i 2013.

Under ledelse af direktionen og et eksternt konsulent-team fra firmaet Quartz vil vi inddrage en bred kreds af ledere og medarbejdere i at designe en ny strategi, der skal være klar efter sommerferien og bringe Danish Crown stærkt og succesfuldt frem mod år 2020. Jeg opfordrer alle til at bidrage med input til dette vigtige arbejde. ■

- DANISH CROWN SKAL VÆRE EN FIREHJULSTRÆKKER

DEN NYE KONCERN-CHEF JAIS VALEUR SER EN VEL-DREVET VIRKSOMHED MED DYGTIGE MEDARBEJDERE.

AF TEAM DANISH CROWN KOMMUNIKATION

Efter at have brugt to måneder på at lære Danish Crown-koncernen at kende har Jais Valeur overtaget posten som koncern-chef fra Kjeld Johannesen fra den 18. januar.

Han har fået et positivt indtryk af den virksomhed, han sætter sig i spidsen for.

- Danish Crown er en vel-drevet virksomhed med dygtige medarbejdere, der arbejder stenhårdt, loyalt og på mange tidspunkter af døgnet, siger Jais Valeur.

- Generelt set står virksomheden rigtigt godt i den internationale konkurrence, så jeg glæder mig til at komme i gang med arbejdet. I mine øjne er der ingen tvivl om, at Danish Crown har et stærkt fundament at bygge videre på.

SKAL FORTSAT STRØMLINE

Efter at have kigget virksomheden grundigt efter i sømmene ser Jais

Valeur muligheder for at udvikle og strømline Danish Crown yderligere.

- Jeg er overbevist om, at der er endnu mere at hente ved at skruje på de mange håndtag og knapper, vi har i vores avancerede fødevarer-maskine.

**- DANISH CROWN
HAR DYGTIGE
MEDARBEJDERE,
DER ARBEJDER
STENHÅRDT.**

Jais Valeur, koncern-chef.

- Vi er i dag en velkørende, baghjulstrukket bil, der manøvrerer godt og sikkert på de slagte veje. Men vi kan blive en endnu stærkere firehjulstrækker, der kan bevæge sig, hvorhen vi ønsker det, siger Jais Valeur. ■



Jais Valeur (tv) har været rundt og danne sig et indtryk af koncernen. Her er han i Horsens sammen med produktions-direktør Per Laursen (i midten) og direktør i DC Pork Søren F. Eriksen. Foto: Claus Petersen.

NY STRATEGIPLAN SKAL SÆTTE KURSEN BÅDE LEDERE OG MEDARBEJDERE BLIVER BEDT OM INPUT.

En ny strategi for Danish Crown-koncernen skal være klar efter sommerferien. Og både interne og eksterne kræfter skal arbejde med at udforme strategiplanen.

Det er udmeldingen fra topchef Jais Valeur. Han lægger vægt på, at den nye strategiplan skal være ambitiøs og kendt i hele virksomheden, så alle ved, i hvilken retning Danish Crown skal bevæge sig i de kommende år.

- Jeg tror grundlæggende på, at man altid skal turde tænke stort, og man skal sætte klare og ambitiøse mål, der er funderet i en strategi, alle i virksomheden kender og forstår. På den måde kan vi fastholde hinanden på disse mål, siger Jais Valeur.

I spidsen for strategi-processen står Danish Crowns direktion, der ud over Jais Valeur består af koncern-økonomidirektør Preben Sunke og

administrerende direktør for DC Foods Flemming Enevoldsen.

En bred kreds af ledere og medarbejdere bliver inddraget i at udforme den nye strategi.

For første gang tilknytter Danish Crown et eksternt firma i processen. Et konsulent-team fra firmaet Quartz skal understøtte arbejdet med den kommende strategiplan.

- Den nye strategi skal være klar efter sommerferien og bringe Danish Crown stærkt og succesfuldt frem mod 2020. Jeg opfordrer derfor alle til at bidrage med input til dette vigtige arbejde, siger Jais Valeur.

Danish Crown har haft tradition for at udforme en strategiplan med jævne mellemrum. Senest det skete var i 2013. ■





Karsten Knudsen og Clementina Álvarez er fælles om hang til godt oksekød, selv om deres tilgang til de tusindvis af højreb i modningsrummet er vidt forskellig. Han er butiksslagter, mens hun er udvekslingsstudent fra Uruguay.

KARSTEN OG CLEMENTINA KRÆSER FOR KØDET

MODNINGSRUMMET BYGGER PÅ FAGLIG STOLTHED OG SUVERÆNT GODT OKSEKØD.

AF LISBETH CARØE
FOTO MORTEN FAUERBY

Hylde efter hylde, reol efter reol i snorlige rækker ligger højrebene og modner, til de bliver mørkrøde og lækre. Her taler vi om seriøst godt kød, der bliver til smeltende møre bøffer.

- DET GIVER FAGLIG STOLTHED.

Karsten Knudsen,
butiksslagter.

Modningsrummet på kreaturslagteriet i Holsted er et helt særligt sted. Her er Karsten Knudsen kongen.

Det er ham, der med sin butiksslagteruddannelse og faglige viden passer og plejer hvert eneste stykke højreb, så kunderne blandt danske

top-restauranter får lige præcist det produkt, de ønsker at servere for deres gourmet-vante gæster. Eller som supermarkederne gerne vil have i køledisken til deres kvalitets-hungrende forbrugere.

KVALITETS-BEVIDST

- Det giver en faglig stolthed at gå med sådan noget kød. Det kræver, at man har en vis interesse og stolthed for at levere en vare, som opfylder de krav, som sælgeren har lovet kunden, siger Karsten Knudsen.

- Det kræver også kvalitets-bevidsthed. Jeg kan godt lide at have det ansvar, at vi leverer den vare, vi har lovet, og at stå inde for det, siger han.

Omgivet af Marskland Højreb og 15 kilos oksehøjreb forklarer han om Dry-aged by Danish Crown, som er blevet et stort hit. En gammel metode, hvor kødet modnes ved at blive tørret under særlige forhold.

- Det er vildt spændende og giver en alsidig arbejdsdag. To dage er ikke ens, for jeg skal mange forskellige ting i løbet af en dag. Jeg snakker med kunder, så det er nærmest som at være i en butik, og jeg skærer bøffer ud til arrangementer. Det kan jeg godt lide, siger kongen af modningsrummet.

FORSKER GIVER VIDEN

Det seneste halve år har han delt sit kongerige med en dronning – endda en helt fra sydamerikanske Uruguay.

Clementina Álvarez er agronom og har en universitets-specialisering i kvæg- og landbrugsproduktion fra sit hjemland. Nu læser hun en mastergrad i bæredygtig ernæring og fodring af dyr ved Aarhus Universitet. Hun kom til Danmark for et år siden.

Hendes hjemland byder på en kultur, hvor oksekød er højt skattet og indgår i næsten alle måltider, så at få lov at arbejde videnskabeligt med

kød og så oven i købet i Danmark er spændende, synes hun.

- DANMARK ER EN ROLLEMODEL.

Clementina Álvarez,
udvekslings-student.

- For mig er Danmark en rollemodel. I har en høj professionalisme, I har opnået gode globale resultater, og her arbejder alle i den samme retning, siger Clementina Álvarez.

SVIND PÅ KROGMODNET

Også Karsten Knudsen synes, det er spændende at arbejde sammen med en forsker, der har en meget systematisk tilgang til at styre modningen af højkvalitets produkter.

- Vi har lært meget af hende. For eksempel at der er større svind på

krogmodnet højreb, fordi det hænger, så derfor lægger vi alt vores kød på reoler her i modningsrummet. Vi har også fundet ud af, at det ikke dur at vakuum-pakke dryed-aged kød. Det kommer til at smage surt, forklarer Karsten Knudsen.

Sammen med Clementina Álvarez har han afprøvet forskellige teknikker til at styre den svære modnings-proces og testet, hvilke elementer der har en effekt i for-søget på at få det mest optimale ud af højrebene.

SOM AT LAVE GOD VIN

- Vi anser kødmodning som et håndværk – en profession på linje med oste- og vinfremstilling. Derfor er det vigtigt at vide, hvordan vi styrer modnings-processen, og hvilken betydning det har, hvis vi ændrer på del-elementer af modningen. Alt sammen for at vi kan få det bedst mulige produkt, siger leder af forretnings-udvikling i DC Beef Jacob Snog Ærenlund.

- I dag efterspørger kunderne noget unikt, og det kan vi give dem med produkterne i vores modningsrum. Med Holsted har vi fået ekstra gode muligheder, fordi vi slagter 900 dyr om dagen, så vi har et stort udvalg at vælge imellem til gourmet-produkterne, påpeger han.

- MED MODNINGS-RUMMET KAN VI GIVE VORES KUNDER NOGET UNIKT.

Jacob Snog Ærenlund, forretnings-udvikler.

Højrebene opholder sig i modningsrummet mellem 30 og helt op til 120 dage. Undervejs kontrollerer Karsten Knudsen dem nøje, og med den videnskabelige tilgang har han fået nye redskaber til at sørge for, at kødet er helt perfekt.

Modningsrummet leverer Dansk Dry-aged by Danish Crown til restauranter og slagterbutikker i Danish Crown-samarbejdet Stjerneruten som blandt andre MASH og Slagter Munch i Skagen samt til detail-handlen i kæderne Meny, Føtex, Bilka og Irma. ■

FLYGTNINGE I PRAKTIK KOMMER TIL SÆBY

DET NORDJYSKE SLAGTERI KOPIERER BLANS' ORDNING MED PRAKTIK.

AF JEPPE TRANS

Danish Crown i Sæby følger nu trop og tager flygtninge i praktik i virksomheden, ligesom Danish Crown i Blans har gjort.

- Vi gør det af samme grund som Blans. Vi forventer at få brug for nye folk hen over foråret, og med det her projekt kan vi samtidig tage et socialt ansvar og hjælpe til med at integrere dem i det danske samfund, siger fabrikschef Leif Brøndum Nielsen.

- Vi har fået mange flygtninge heroppe – ligesom resten af landet i øvrigt. Vi har et fælles ansvar for at

hjælpe dem med at finde et arbejde, så de hurtigst muligt får en chance for at forsørge sig selv, synes han.

KAN ALLEREDE LIDT DANSK

Han fortæller, at der vil begynde 15 flygtninge i praktik den 25. januar på slagteriet i Sæby.

De nye praktikanter er fundet i samarbejde med jobcenteret i Frederikshavn.

- Jobcenteret har udvalgt dem, der taler bedst dansk. Alle de praktikanter, der starter, kan derfor snakke en smule dansk i forvejen, siger Leif Brøndum Nielsen.

Flygtningene vil dog stadig få mulighed for at blive bedre til dansk ved hjælp af sprogkurser, der vil foregå på slagteriet.

GOD HYGIEJNE ER NØDVENDIG

De nye praktikanter vil primært skulle udbene forender, når de begynder deres ophold på slagteriet. Inden deres første arbejdsdag vil de alle have gennemgået et kursus i hygiejne.

- Det er simpelthen en nødvendighed, understreger Leif Brøndum Nielsen.

Flygtningene vil være i praktik enten i 13 eller 26 uger, alt efter hvor dygtige de er. ■

TRE FLYGTNINGE ER FAST-ANSAT I BLANS

AF JEPPE TRANS

Ud af de oprindelige 16 flygtninge i praktik er tre blevet tilbudt fast-ansættelse på slagteriet i Blans. Fabrikschef Ole Carlsen er glad for den umiddelbare succes med projektet.

- Vi har hele tiden sagt, at når de kunne gøre sig forståelige på dansk og viste gode færdigheder med kniven, blev de fast-ansat. Og her har de tre skilt sig positivt ud, fortæller han.

De tre praktikanter, der er blevet fast-ansat, er Hassan Youssef, Fareed Hasan og Mustafa Mesto.

De resterende praktikanter vil blive sidemands-oplært over den næste måneds tid af erfarne kolleger for at forbedre deres evner. Herefter håber Ole Carlsen på at kunne ansætte dem, efterhånden som de bliver dygtige nok til dansk og med kniven.

- Hvis vi formår at ansætte dem alle, vil jeg betragte det som en



kæmpe succes. Det er for tidligt at sige endnu, om det sker – men jeg tror på det, siger han.

I første omgang vil de tre praktikanter ikke blive erstattet af nye, men slagteriet arbejder på at få samlet et nyt hold praktikanter, når de nuværende er færdige. ■

Praktik i Danish Crown i Blans har været vejen ind på det danske arbejdsmarked for tre syriske flygtninge. Foto: Claus Pedersen.



SOMMER I SKAGEN

FERIEFONDEN HAR NÆSTEN KØBT NY LEJLIGHED.

AF LISBETH CARØE

Om alt går vel, bliver der en ny feriebolig at vælge imellem til sommer blandt de lejermål, som Danish Crowns Feriefond tilbyder medarbejdere i Danish Crown og Tulip.

Bestyrelsen for feriefonden er i gang med at købe en lejlighed med tre soveværelser midt i det skønne Gl. Skagen. Mere kan fonden ikke afsløre på nuværende tidspunkt, for handlen mangler endnu at falde helt på plads.

- Under alle omstændigheder så bliver det i Skagen, vi køber noget, for det var det sted, som flest svarede i vores undersøgelse, at de gerne ville holde ferie. Og det bliver en ferielej-

lighed, ikke et sommerhus, fortæller feriefondens formand Carl Hansen.

Eftersom købet ikke er gået i orden i skrivende stund, bliver Skagen ikke en mulighed at sætte kryds ud for på ansøgnings-skemaet til den kommende højsæson. Sidste frist for at deltage i lodtrækningen er den 12. februar.

NY-RENOVERET HUS

Til gengæld er sommerhuset i Lønstrup blevet shinet gevaldigt op.

Bestyrelsen har smidt godt 200.000 kr. i at renovere huset omfattende. Udvendigt er der kommet ny terrasse



Du skal planlægge din sommerferie nu, hvis du vil gøre brug af feriefondens sommerhuse og lejligheder. Den 12. februar er sidste frist. Arkivfoto.

og flisegang, mens huset indvendigt er udstyret med nye møbler, tv, gulvtæpper og service. Og nok så vigtigt trådløst internet, som efterhånden er blevet et must for gæsterne.

Lønstrup-huset står klar i sin spritnye stil til sommer-sæsonen.

Du kan søge om at leje et af de seks sommerhuse og to ferielejligheder, som feriefonden råder over, ved at

gå på intranettet. Gå ind under Mit Danish Crown og Medarbejdertilbud og Feriefonden.

Her kan du også holde øje med, når den nye Skagen-bolig bliver klar til udlejning. ■

NY I SPIDSEN FOR KOMMUNIKATION CAVLING-VINDER OG MÆRSK- MAND ER BEGYNDT I JOBBET.

AF LISBETH CARØE

Danish Crown-koncernen har fået ny kommunikations-direktør fra den 1. januar.

Det er den 56-årige Erik Eisenberg, som kommer med en solid baggrund fra både journalistik og kommunikation, ligesom han har stor erfaring fra større danske virksomheder i både ind- og udland.

Erik Eisenberg har i de seneste fem år haft ansvaret for de interne og eksterne kommunikations- og branding-aktiviteter i Mærsk-selskabet APM Terminals i Haag i Holland. Før det stod han i spidsen for Dansk Supermarkeds interne og eksterne kommunikation.

Som journalist har han arbejdet på blandt andet Jyllands-Posten, TV2, Børsens Nyhedsmagasinet og Ekstra Bladet, og han har i sit virke opnået ikke mindre end to gange at gøre sig fortjent til dansk journalistiks fornemste hæder Cavling-prisen.

BRED ERFARING

Om valget af Erik Eisenberg som ny kommunikations-direktør siger administrerende direktør Jais Valeur:

- Vi har lagt vægt på en kombination af kommunikations-erfaring, international erfaring og ledelses-erfaring.

- Vi har stor tillid til, at Erik Eisenberg sammen med den samlede ledelsesgruppe og medarbejderne kan få kendskabet til - og forståelsen for - Danish Crowns rolle og bidrag

på fødevarer-området bragt endnu bredere og dybere ud blandt alle målgrupper, siger han.

ET DRØMMEJOB

Erik Eisenberg er i fuld gang med at lære Danish Crown at kende.

- Det er et drømmejob at få ansvar for Danish Crowns globale kommunikation - fordi produkterne kendes og forbruges af millioner af mennesker, og fordi firmaet har vital betydning for dansk eksport.

- I den første tid vil jeg suge indtryk til mig, og jeg kommer ikke med en nagelfast indstilling til, hvordan kommunikationen i en global virksomhed med 26.000 medarbejdere, 8000 andelshavere og en omsætning på 60 milliarder kr. skal være. Det må komme hen ad vejen, siger den nye kommunikations-direktør.

Erik Eisenberg er gift, har to voksne børn og bor i Aarhus.

Han afløser Anne Villemoes, der efter 10 år i Danish Crown er blevet selvstændig kommunikations-konsulent. ■



Erik Eisenberg er i gang med at lære Danish Crown at kende som ny kommunikations-direktør.

Foto: Morten Faueryby.

STATUS I FAABORG: 150 HAR FÅET NYT JOB

AF JEPPE TRANS

150 af de fyrede medarbejdere fra Danish Crown i Faaborg har fundet et andet arbejde. Det er status i midten af januar.

- Omkring halvdelen har fået job på andre af Danish Crowns slagterier, mens resten har fået job i andre virksomheder, fortæller Søren Lind.

Han er tillidsmand for arbejdstidsstudier på Danish Crowns afdeling i Faaborg og en af de to bestyrere af jobbanken.

Søren Lind forklarer, at der særligt er én branche, der er populær blandt de tidligere medarbejdere.

- Langt de fleste har fået job i andre dele af fødevarer-branchen. Der er for eksempel nogle stykker, der har fået job på mejeriet i Svendborg, mens andre har fået job i et tobaksfirma, siger han.

200 MANGLER STADIG JOB

Når afdelingen lukker den 12. februar, er der ved redaktionens afslutning stadig ca. 200, der skal på jagt efter et nyt job. En del af dem havde sidste arbejdsdag den 18. december, mens ca. 50 fortsat arbejder på fabrikken, til den lukker.

Fælles for dem alle er, at Danish Crowns jobbank hjælper de fyrede medarbejdere videre. En del bliver hjulpet videre via kurser.

- Langt de fleste er på kurser inden for transport- og bygge-branchen. Her er der nemlig god mulighed for at finde et job, forklarer Søren Lind.

Derudover har et kursus i jobsøgning været særligt populært. Her får man hjælp til at skrive CV og ansøgninger.

HAR GODE CHANCER

- Mange har været på slagteriet i lang tid, så det er måske 15-20 år siden, de sidst har skrevet en ansøgning. Derfor rykker det rigtigt meget for folk at få hjælp til at skrive ansøgninger og CV.

Søren Lind ser optimistisk på fremtiden for de medarbejdere, der endnu ikke har fundet et arbejde.

- Det ser fornuftigt ud, og der er gode chancer for, at resten kan få nye jobs, siger han.

Lukningen markeres den sidste dag, hvor alle medarbejdere er indbudt til fælles afsked i kantinen. ■

DET GÅR EFTER PLANEN

AF JEPPE TRANS

Der er intet usædvanligt i, at der stadig er en del, der ikke har fundet et nyt job efter lukningen af slagteriet i Faaborg. Det forsikrer HR-konsulent hos Danish Crown Lotte Lind Holm.

- Det går efter planen i Faaborg. Vi har et rigtig godt samarbejde med Jobcenter Faaborg-Midtfyn, og der sker meget i byggebranchen på Fyn lige nu - så vi skal nok få sendt folk godt videre, siger Lotte Lind Holm.

Hun forklarer dog, at forløbet op til har været usædvanligt, da lukningen allerede blev meldt ud to år før, fabrikken stopper.

- Det har selvfølgelig været lang tid, folk har vidst det. Nogle har været frustrerede over det - mens andre synes, det har været godt, fordi de har

haft god tid til at finde ud af, hvad de skal, forklarer Lotte Lind Holm.

HJÆLP TIL AT KOMME VIDERE

Som altid ved lukning af en virksomhed har Danish Crown oprettet en jobbank, der skal hjælpe de tidligere medarbejdere videre i tilværelsen. Lotte Lind Holm fortæller, at jobbanken vil fortsætte op til ni måneder efter slagteriets lukning.

- Jobbanken har åbent alle hverdage, hvor man kan komme og få hjælp af bestyrerne af job-banken. Derudover er der hver onsdag fælles kaffe og rundstykker, hvor man får mulighed for at mødes med sine kolleger til hygge, så man kan udveksle erfaringer, siger hun.

Det første møde er planlagt til onsdag den 17. februar klokken 10. ■

➤ KO PÅ RESTAURANT

På det nye MASH Penthouse på 12. etage af Tivoli Hotel i København står en rød plastik-ko, der er udfærdiget som et kort over alle udskræingerne på et kreatur.

Koen er magen til den, der står i indgangen til slagteriet i Holsted, og den er udsmykket med logo fra både MASH og DC Beefs Danish Dry-aged. Der er kun lavet de to glasfiber-køer i den røde farve og med kort over udskræingerne.

Det er salgsdirektør Claus Hein fra DC Beef, der har været med til at sætte koen på altanen som et billede på det gode samarbejde, Danish Crown har med restaurant-kæden.

- Mikkell Glahn, der er partner i MASH, havde set vores ko nede i indgangspartiet i Holsted, og han ville gerne have lavet noget tilsvarende som en ekstra event til deres nye restaurant, siger Claus Hein.

- Vi profilerer hinanden gensidigt med køerne, som bærer begge logoer, og samtidig er de med til at understrege det stærke samarbejde, vi har, siger Claus Hein. ■



Den knaldrøde ko i fuld størrelse pryder den nyeste MASH-restaurant i København. Foto: Danish Crown.

➤ KØD I KONSERVES SMUGLES I ASIEN

Tulips konservesdåser med kød-produkter er så populære i Asien, at de smugles illegalt over landegrænser, ligesom de kopieres i stor stil.

Det skriver mediet Fødevarerwatch, der har sat fokus på det efterhånden omfattende smugleri af Tulips konserveskød, som koster Tulip Food Company tabt omsætning.

Især i Asien er Tulips kød-produkter betragtet som et *high-end-brand* på linje med Nestlé, Heinz og Kraft. I kombination med en import-told på omkring 30-40 procent i flere lande har det fristet smuglere til at fragte produkterne illegalt over landegrænser.

- Det er stort i Asien, og i et land som Cambodja er det svært at styre. Supermarkederne er fyldt med smugler-varer, og det har stået på i mange år. Konserves er vildt populært i Asien, og vi er kendt som et kvalitetsprodukt. Det er populariteten, der gør, at vores produkter smugles, siger eksportchef Niels W. Thomsen fra Tulip Food Company til Fødevarerwatch.

Desuden trækkes Tulip med en stribe kopi-produkter - ofte af meget tvivlsom, kinesisk herkomst - som er med til at udvande det stærke brand.

- Vi har en aktuell problemstilling med kopiering i Papua Ny Guinea, som også er et stort marked for os. Vi har et stort problem med nogle kinesiske producenter, som kopierer vores produkt-navn og design. Nogle forbrugere tror, de har købt et høj-kvalitets-Tulip-produkt, men så har de fået noget *lousy* skidt fra Kina, fortæller Niels W. Thomsen til Fødevarerwatch.

Tulips produkter er i mere end 50 år blevet solgt på det asiatiske marked. ■



DANSKE SKINKER BLIVER TIL SPANSK SPECIALITET

AF CLAUS GJEDSIG

FOTO CLAUS PETERSEN

- Si, si... vale, está bien...

Den spanske slagter har netop instrueret en række slagterarbejdere om, hvordan han helt præcist ønsker, at skinkerne skal skæres og formes, så de fuldt ud opfylder den spanske kundes krav.

Nu er det de danske slagterarbejdere fra Danish Crown i Blans, der skal vise deres kunnen med kniven.

Selv om kommunikationen foregår på engelsk, udtrykker den spanske slagter sig begejstret på sit modersmål. "Si, si... vale, está bien" betyder "Ja, ja, det er i orden".

SPANSK BESØG

En delegation fra det spanske firma Campofrio Food Group har været i Dan-

mark, fordi man var interesseret i et tæt samarbejde med Danish Crown om produktion af specielle skinker til den spanske specialitet Serrano-skinker.

- DET ER SJOVT AT PRØVE NOGET NYT.

Roland Johansen, skinkeskærer.

Forud var gået en række møder, så spanierne kunne være sikre på, at Danish Crown kunne levere lige præcis den vare, de vil have.

- Vi søger hele tiden nye samarbejdspartnere i udlandet. Kontakten til spanierne kom i stand, fordi Danish Crowns ansvarlige for Frankrig,

Tommy Jensen, pressede på. Der er et marked i Spanien, og vi har både varerne og ekspertisen, sagde han. Så her kunne vi komme et skridt videre ud ad værdikæden, fortæller fabriksdirektør Ole Carlsen.

FEDE OG TUNGE SVIN

Problemet for spanierne er, at der ikke opdrættes så mange fede svin i Spanien.

- I Danmark har vi øget slagtevægten, og det betyder, at vi kan levere de fede og tunge skinker, som man efterlyser i Spanien, forklarer inspektør på slagteriet i Blans Peter Jørgensen.

Det har krævet et meget stort forarbejde bare at komme i gang. Man har skullet foretage specifikationer og kalkulationer. Og man har skullet finde de medarbejdere, som kunne klare den specielle opgave.

- Spanierne stiller meget store krav, og de skal opfyldes hundrede procent, understreger han.

SÆRLIGT UDVALGT

- Første skridt er, at de skinker, der er velegnede, bliver fysisk udvalgt og senere scannet. Skinkerne bliver ikke udbenet, og de beholder tæerne. Desuden skal skinkerne bevare en del af mørbrad-hovedet. Skinkerne skal have bestemte længder og være rundskårne.

- Det kræver, at medarbejderne ved båndet er meget påpasselige. Sker der den mindste fejl, kasseres skinken og bruges i den øvrige produktion, forklarer Peter Jørgensen.

RIGTIGT HÅNDVÆRK

Omkring en snes slagterarbejdere forarbejder skinkerne til Spanien. En af dem er 39-årige Roland Johansen, der finder, at det er et spændende arbejde.

- Det er altid sjovt at prøve noget nyt, og så er arbejdet ikke så belastende,

som hvis man eksempelvis arbejder med midterstykket. Jeg mener, det er let arbejde, men selvfølgelig skal man hele tiden være meget opmærksom. Der er ikke plads til fejl, siger Roland Johansen.

Han bakkes op af kollegaen Kasper Mittag på 38, der er uddannet detail-slagter.

- Det her arbejde er rigtigt slagterhåndværk. Man skal gøre sig meget umage, og det passer fint med, at jeg er uddannet detail-slagter. Arbejdet er heller ikke stressende. Båndet kører ikke særligt stærkt. Vi har tiden til det, og det er vigtigt, siger han.

- DET ER RIGTIGT SLAGTER-HÅNDVÆRK. MAN SKAL GØRE SIG MEGET UMAGE.

Kasper Mittag, detail-slagter.

Smagsprøver fra en færdigskinke, som Campofrio har sendt retur til Danmark, er blevet serveret for medarbejderne i kantinen.

ÉN ORDRE AD GANGEN

I første omgang leverede Blans fire tons prøver til Spanien, som blev meget nøje undersøgt af de spanske importører.

- Der var enkelte, mindre ting, de ville have ændret. Det gjorde vi så, siger Peter Jørgensen.

I øjeblikket sender Blans et lastvogns-tog til Spanien om ugen.

- Vi får ordrerne for en uge ad gangen.

- Når en sending ankommer til Spanien, bliver den grundigt gennemgået, og vi får ikke en ny ordre



Inspektør Peter Jørgensen med en færdig, fersk skinke, som skal sendes til Spanien.



Roland Johansen er glad for at arbejde med de specielle skinker. – Man skal være koncentreret, siger han. I forgrunden kollegaen Torsten Lassen.

for den kommende uge, før spanierne har sagt ok for den sending, de har modtaget.

40 PROCENT SVIND

I Spanien foregår den videre proces. Her bliver skinkerne scannet for at fastlægge fedtindholdet. Skinkerne kategoriseres, salttes og hænges til tørring. Spanierne har specielle klima-haller, hvor luftfugtigheden reguleres, så skinkerne udsættes for, hvordan vejret er om foråret, sommeren, efteråret og vinteren.

- Den proces tager fra 12 til 24 måneder. I den tid svinder skinkerne med op til 40 procent. Til gengæld har man så også en færdig vare, der er fantastisk velsmagende, men også meget dyr, noterer Peter Jørgensen.

Underdirektør i eksportafdelingen Mads Stougaard har store forventninger til Serrano-skinkerne.

- Det er en specialiseret produktion, og vi tror, det kan blive større. Danish

Crown er interessant for spanierne, fordi vi kan levere hele vognlæs ad gangen med skinker af ens, meget høj kvalitet, så potentialet er stort, siger han.

NYE SKÆRE-JOBS

Samarbejdet med spanierne har betydet mellem seks og otte nye arbejdspladser i Blans.

- VI FÅR FØRST EN NY ORDRE, NÅR EN SENDING ER KOMMET TIL SPANIEN, OG DE HAR SAGT OK.

Peter Jørgensen, inspektør.

Skinkerne forarbejdes torsdag og fredag. Tidligere var det kun på dagholdet, men på grund af den øgede efterspørgsel arbejder der nu også folk fra aftenholdet med skinkerne til Spanien. ■

DEN SPANSKE SERRANO-SKINKE

Serrano-skinke (på spansk el jamon serrano) laves over hele Spanien. Serrano betyder fra fjeldene og antyder, hvor ideen til den traditionelle, spanske skinke opstod.

De grise, som i Spanien bruges til produktion af høj kvalitets serrano-skinke, skal ifølge de spanske myndigheder være mere end otte måneder gamle, når de slagtes. Desuden skal slagtevægten være mindst 115 kilo.

Grise, som bruges til standard serrano-skinke, er gerne omkring syv måneder gamle, når de slagtes. Slagtevægten ligger mellem 85 og 100 kilo. Hos Danish Crown vejer grisene 80 til 95 kilo og er seks måneder gamle.

Skinken kan holde sig i omkring et år, hvis der ikke er skåret af den, og den opbevares i et tørt rum uden sollys.



RØNNE RYKKER TÆTTERE PÅ RANDERS

DET BORNHOLMSKE SLAGTERI HØRER IKKE LÆNGERE UNDER RINGSTED.

AF JENS HANSEN

I luftlinje er der næsten 330 kilometer fra Danish Crowns slagteri i Rønne til koncernens hovedkontor i Randers. Hidtil har beslutnings-vejene dog været endnu længere.

Ledelsesmæssigt har afdelingen i Rønne været en satellit af slagteriet

i Ringsted. Det bliver ændret nu, så ledelsen i Rønne fremover refererer direkte til produktions-direktøren i Randers.

- Da Per Laursen, som et led i den nye ledelses-struktur i DC Pork B2B (business to business, red.), blev udnævnt til produktions-direktør, var det blandt andet for at styrke den daglige kontakt til ledelsen ude på de

enkelte slagterier, siger direktør i DC Pork Søren F. Eriksen.

- Ved at have direkte kontakt mellem Randers og Rønne får vi både en tættere dialog med ledelsen på Bornholm, og samtidig får vi frigivet ledelsesressourcer i Ringsted, forklarer han.

MED I M/S'ET

Per Laursen har allerede afløst Søren F. Eriksen som medlem af bestyrelsen for Medarbejderselskabet på slagteriet i Rønne. Fremover vil han derfor have ansvaret for at følge op på alle dele af den plan for slagteriet i Rønne, der sikrede slagteriets overlevelse i sommeren 2014.

- Jeg synes, slagteriet i Rønne er inde i en rigtig spændende udvikling. De bornholmske landmænd leverer flere og flere grise, og medarbejderne er motiverede for at nå de mål, der er opstillet i spareplanen, så derfor skal vi også være klar til at støtte den daglige ledelse på slagteriet i Rønne alt det, vi kan, siger Per Laursen.

Rønnes øverste leder er produktionschef Peter Koefoed Nielsen. ■

NYT IT-SYSTEM TIL AKKORDLØN FÆRDIGT

ALLE PRODUKTIONS-MEDARBEJDERE PÅ DANSKE FABRIKKER BLIVER NU AFLØNNET I SAP.

AF JAN FØNSS BACH

Projektet med at lægge akkord-løn ind i it-systemet SAP er nu ved vejs ende.

Ved udgangen af 2014 havde SAP-afdelingen brugt en del tid på at udvikle SAP Akkordløn, og det nye IT-system var på daværende tidspunkt lanceret på de to mindre afdelinger i Skærbæk og Kolding

I begyndelsen af 2015 søsatte SAP-afdelingen en ambitiøs plan om at lancere SAP Akkordløn på de resterende 10 afdelinger i Danmark inden udgangen af 2015.

I MÅL FØR TID

De sidste to fabrikker, Faaborg og Holsted, er netop kommet på SAP

Akkordløn. Dermed er SAP-afdelingen i mål med hele projektet, og alle produktions-medarbejdere på de danske fabrikker bliver nu aflønnet i SAP.

- Det har været et stort projekt, hvor vi i begyndelsen havde udfordringer, fordi vi skulle udvikle et nyt og ret komplekst system. Men de sidste halvandet år har vi holdt planen, og især implementeringen i 2015 er gået over al forventning. Her var vi i mål 14 dage før den ambitiøse plan, siger projektleder Lars Blichfeldt Harder fra SAP-afdelingen.

Akkord-området i Danish Crown er meget omfattende. Det stiller store krav til systemet, men her har projektgruppen fået stor hjælp og opbakning fra de medarbejdere, der håndterer akkord-lønnen på de enkelte afdelinger.

Projektgruppen har omfattet 15-20 personer, men i alt 150 medarbejdere

har været involveret i projektet – heraf 90 lokalt fra de danske fabrikker.

- De har alle taget ansvar og fundet tid til at løse deres opgaver, og jeg er meget taknemmelig for den måde, de har tacklet projektet. Det skylder vi dem en stor tak for, siger Lars Blichfeldt Harder.

Det nye system afløser det 35 år gamle lønsystem "M-løn", som gennem årene har været benyttet af en række store virksomheder. Danish Crown var den sidste virksomhed, der gjorde brug af systemet.

Knap 5.900 medarbejdere i produktionen i Danmark er kommet på det nye system, men de mærker ikke den store forskel i hverdagen i forhold til tidligere.

Lønsedlen har dog fået nyt udseende, og alle har nu mulighed for at logge ind på intranettet og få en personlig kvittering med deres løn-oplysninger. ■

FORSTÆRKET INDSATS FOR GODT ARBEJDSMILJØ

Danish Crowns arbejde for at sikre medarbejderne et godt og sikkert arbejdsmiljø fortsætter med et endnu stærkere fokus, sådan som koncern-økonomidirektør Preben Sunke bebudede i Krogen i december-nummeret.

Også selv om Danish Crown har sagt farvel til arbejdsmiljø-chef Randi

Madsen, der er fratrådt som følge af forskellige opfattelser af områdets organisatoriske placering i virksomheden.

- Randi Madsen har ydet et stort bidrag for at få arbejdsmiljø på agendaen i alle dele af den danske organisation i Danish Crown. Det arbejde fortsætter, og som tidligere bebudet

har vi udpeget arbejdsmiljø som et indsats-område fremover. Vi skal have reduceret antallet af arbejds-skader, understreger Preben Sunke.

Processen med at slå stillingen som arbejdsmiljø-chef op er sat i gang.

Samtidig fortsætter det store arbejde, som de lokale sikkerheds-

grupper gør hver eneste dag for at sikre deres kolleger en tryk arbejdsplads. ■



Medarbejderne i Faaborg kan snart se sig selv på film. Det lokale Øhavsmuseet har optaget en film på Danish Crowns afdeling, der snart lukker. Danish Crown-medarbejderne kan muligvis inden længe komme på udstilling i slagteri-bygningerne.

FAABORG GÅR TIL FILMEN

MUSEUM HAR SØRGET FOR AT DOKUMENTERE DEN LOKALE SLAGTERI-HISTORIE.

AF JAN FØNSS BACH

Den 12. februar 2016 lukker Danish Crown i Faaborg, men historien om den 127 år gamle fabrik lever videre – også efter de sidste maskiner lukker ned, og lyset slukker for sidste gang.

Det sørger blandt andre Øhavsmuseet i Faaborg for sammen med tv-produktionsselskabet documentary.dk.

Documentary.dk var i december på besøg på DC i Faaborg for at optage en film, som skal bruges til en kommende udstilling, der skal opsamle glimt fra slagteri-epoken på havnen i Faaborg.

MØDT MED SMIL

- Medarbejderne har taget fint imod filmholdet og har mødt dem med store smil og arbejdet godt som sædvanligt, selvom de selvfølgelig

er klar over, at det snart er slut med arbejdet på afdelingen, fortæller besøgsleder Agnete Poulsen.

Hun bistod filmholdet i Faaborg under optagelserne.

Når filmen er færdig, skal den efter planen indgå i et større projekt, "farvel fortid – goddag fremtid", som fra foråret 2016 og frem til efteråret 2016 skal "skabe en meget synlig scene, som borgere og gæster kan besøge for at blive klogere på den store forandring, Faaborg er lige midt i", som projektgruppen skriver i et oplæg.

PORTRÆTTER

Ud over filmen med portrætter af

nuværende medarbejdere skal der også laves materialer, der rækker længere tilbage i slagteri-historien i Faaborg. Der bliver også indslag med oplæg om de fremtidige muligheder, der er på havnen i Faaborg – fortalt af lokale, der har forskellige visioner om stedet.

Håbet er, at dele af de nedlagte slagteri-bygninger kan bruges til udstillingen, hvor planen er at give de besøgende et indblik i historien og inddrage dem i fremtids-visionerne for området. ■

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

B: Svær

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





MEDARBEJDER-VALGTE I BESTYRELSEN

Otte medarbejdere sidder i Danish Crowns valgte organer. De medarbejder-valgte medlemmer af repræsentantskabet har holdt valg-forsamling, og det betyder, at følgende er valgt ind i disse bestyrelser:

BESTYRELSEN I DC A/S

Torben Lyngsø, Ringsted
Paul Sejer, Skærbæk
Mogens Birch, Herning

DC PORKS BESTYRELSE

Henning Sørensen, Sæby
Kurt Høj, Herning
Klaus Olesen, Horsens (observatør)

DC BEEFS BESTYRELSE

Villy Petersen, Holsted
Jan Trolle, Aalborg.

NY NÆST-FORMAND I BESTYRELSEN

Bestyrelsen i Danish Crown A/S har konstitueret sig med Jesper Lok som ny næstformand.

Erik Bredholdt fortsætter som formand, mens Jesper Lok afløser Søren Bach på posten som næstformand. Søren Bach fortsætter som menigt bestyrelses-medlem.

Bestyrelsen i Leverandørselskabet Danish Crown AmbA fortsætter uændret med Erik Bredholt som formand og Asger Krogsgaard som næstformand.

MERE BACON I ENGLAND

Danish Crowns engelske datterselskab Tulip Ltd har planer om at ændre strukturen i produktionen i Storbritannien. Det meddelte selskabet lige efter nytår.

Planen er at udvide produktionen af færdig-stegt bacon på Bodmin-fabrikken i Cornwall i det sydvestlige England, mens produktionen af pålæg flyttes fra Bodmin til andre fabrikker i Storbritannien.

Medarbejderne på de berørte fabrikker er blevet orienteret om planerne.

I den kommende periode vil der være forhandlinger med medarbejder-repræsentanter på Bodmin-fabrikken.

Formålet med forhandlingerne er at drøfte mulighederne for at undgå afskedigelser eller reducere antallet af berørte medarbejdere. Ca. 400 medarbejdere risikerer afskedigelse.

NY JOURNALIST PÅ KROGEN

Jeppe Trans er begyndt som ny journalist-praktikant i kommunikationsafdelingen.

Niels Jørgen Trans, tidligere har arbejdet i SAP-afdelingen på hovedkontoret i Randers.

- Jeg glæder mig til at lære Danish Crown at kende som organisation, og jeg glæder mig til at komme ud på slagterierne og høre de gode historier, siger han.

Jeppe's første opgave på Krogen var at interviewe Morten Olsen, der er hovedperson i en ny kampagne, der skal skaffe flere lærlinge. Samtidig fik han en rundvisning på slagteriet i Horsens.

Jeppe er 25 år gammel og indledte sin praktikperiode den 4. januar.

- Jeg er meget imponeret over, hvor effektivt slagteriet kørte. Det var interessant at følge grisene, fra de løb rundt i stalden, til de lå pakket ned som spareribs - klar til grillen, siger han.

- Det er mit første praktiksted, så jeg har glædet mig meget til at komme i gang, forklarer han.

Jeppe er ikke ukendt med Danish Crown som firma, da hans far,

lica



Danish Crowns kommunikationsafdeling er Jeppe Trans' første praktiksted. Foto: Danish Crown.



VIDSTE DU AT...

- Tyskland er DC Beefs største marked i udlandet
- Alle dele af koen udgør en specialitet et eller andet sted i verden
- Huder fra dansk kvæg bliver brugt i verdens dyreste lædervarer
- Italien er det største marked for huder.

PAUSEkrogen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



BOLLER I SELLERI

Jul og nytår er overstået, og vægten skal ned efter decembers festlige måltider. Januar og februar er for mange lig med slankekur og sund mad. Men selvom det er sundt, behøver det ikke være kedeligt. Boller i selleri er nemt at lave, det smager fantastisk og er en vaske-ægte dansk klassiker, man sagtens kan få tid til at lave på en almindelig hverdags-aften. Det er mormor-mad i topklasse!

Tilberedningstid: Ca. 45 min.
Mængde: Fire personer.

Velbekomme.

DET SKAL DU BRUGE

500 g hakket svinekød
1-1½ tsk. salt
½ tsk. peber
1 æg
1 løg, ca. 50 g
½-1 dl hvedemel
1-1½ dl mælk, for eksempel mini-mælk
½-1 selleri, ca. 500 g
30 g smør eller margarine
4 spsk. mel

1 dl letmælk eller fløde 9%
Persille

SÅDAN GØR DU

Rør kødet med salt. Tilsæt peber, æg og revet løg. Tilsæt melet. Rør herefter mælken i.

Form farsen til kødboller med en dessert-ske, og kog dem ved svag varme 7-8 minutter i ½ l kogende letsaltet vand under låg. Tag bollerne op med hulske, og lad dem dryppe af. Gem kogevandet.

Skær sellerien i tern på ca. 1x1x1 cm. Kog dem møre i kogevandet fra kødbollerne i 8-10 minutter.

Smelt smørret i en gryde. Rør melet i, og kom 5 dl kogevand i under piskning. Pisk mælk eller fløde i, og lad sauce koge nogle minutter. Smag til med salt og peber. Kom kødboller og selleri i sauce, og varm dem igennem.

Drys hakket persille over, eller server det til.

TIP

Jævn eventuelt sauce med en mel-jævning af mel og mælk og undlad smørret, hvis du ønsker retten mere mager.

Opskriften er udarbejdet af Anne Skovgaard-Petersen og er fra www.voresmad.dk. Du kan også finde den på www.danishcrown.dk/forbruger/opskrifter.

QR-KODE

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



JUBILARER

FEBRUAR

HERNING
2. februar 2016
35 års jubilæum
Svend Aage Knudsen
EI-afdeling

4. februar
25 års jubilæum
Kim Rosendahl
Arbejdsstudie-afdeling

HOLSTED
9. februar 2016
35 års jubilæum
Ivan Sahl
Tidsstudie-afdeling

HORSENS
1. februar 2016
45 års jubilæum
Kurt Jensen
Slagtegang

15. februar 2016
45 års jubilæum
Leif H. Rasmussen
Slagtegang

24. februar 2016
25 års jubilæum
Grethe Philipp
Slagtegang

2. marts 2016
35 års jubilæum
Finn Zachø
Opskæring

5. marts 2016
40 års jubilæum
Joan Behnke
DAT-Schaub

RANDERS
1. marts 2016
25 års jubilæum
Bodil Amdi Nielsen
Shipping

RØNNE
11. februar 2016
25 års jubilæum
Leo Niels Pedersen
Frysehus

SKÆRBÆK
4. marts 2016
25 års jubilæum
Alex Christensen
Udlæsning

SÆBY
11. februar 2016
25 års jubilæum
Per Brøner Thygesen
Opskæring

11. februar 2016
25 års jubilæum
Henning Bøgh Larsen
Opskæring

15. februar 2016
45 års jubilæum
Henrik S. Christensen
Opskæring

18. februar 2016
25 års jubilæum
Peder Jensen
Slagtegang

4. marts 2016
25 års jubilæum
Helle Sørensen
Udbening, kam





VI SKAL SIGTE HØJT

Kære kolleger

Efter et par måneders tilløb er jeg fra den 18. januar trådt til som Danish Crowns administrerende direktør. Jeg vil gerne dele mine tanker om, hvor vi står, og hvor vi skal hen som virksomhed.

Efter mine første uger på studietur rundt i Danish Crown, hvor jeg har talt med mange medarbejdere, er jeg overvældet over den imødekomende og positive modtagelse, jeg har mødt overalt. Alligevel er jeg opmærksom på, at sådan et skifte på posten som topchef nok også kan skabe en smule uro i mange medarbejdere.

Spørgsmålene er givetvis mange, og nogle svar har jeg allerede.

VI ER DYGTIGE

Hvad mener jeg egentlig om Danish Crown?

Vi er en veldrevet virksomhed. Mange medarbejdere arbejder stenhårdt, loyalt og på mange tidspunkter af døgnet. Vi er dygtige til vores arbejde, vi har lige leveret et rekord-resultat, og vi står godt i konkurrencen.

VI SKAL UDFORDRE OS SELV

Hvilke udfordringer ser jeg i fremtiden for os?

Nogle af dem handler om en fødevarer-branchen i hastig forandring – usikkerhed om råvare-tilførslen i Danmark, lav vækst på de europæiske nærmarkeder, pres fra både

detail-handlen og konkurrenterne og en vanskelig økonomisk situation for mange i vores ejerkreds.

Men nogle af udfordringerne handler også om os selv: Enkelte af vore forretnings-enheder har særlige problemer, der skal løses. Og generelt gælder det, at selv om vi er dygtige, så skal vi blive bedre til at udfordre os selv.

Mine studier i Danish Crown har overbevist mig om, at der er endnu mere at hente ved at skrupe på de mange håndtag og knapper, vi har i vores avancerede fødevarer-maskine. Eller sagt med andre ord: Vi er i dag en velkørende, baghjulstrukket bil, der manøvrerer godt og sikkert på de slagte veje. Men vi kan blive en endnu stærkere firehjuls-trækker, der kan bevæge sig der hen, hvor vi ønsker det.

VI SKAL VÆRE AMBITIØSE

Hvad står jeg for som leder?

Jeg går ind for, at man som virksomhed altid sætter sig meget ambitiøse mål. Jeg tror grundlæggende på, at man altid skal turde tænke stort, sætte klare og ambitiøse mål, der er funderet i en strategi, alle i virksomheden kender og forstår. Og så skal vi fastholde hinanden på disse mål.

VI ER INTERNATIONALE

Endelig vil jeg bede jer huske tre ting, som efter min mening er vigtige:

1. Husk, at vi er en international fødevarer-virksomhed. To tredjedele

af vores kolleger er baseret i udlandet. De skaber i dag en stor del af indtjeningen. Det er dejligt at være dansk, men vores succes i fremtiden afhænger af, at vi evner at udvikle os til at være en ægte, international virksomhed.

2. Husk kvalitet og faglighed i alt, hvad vi foretager os. Vi producerer fødevarer, så vi skal sikre, at der er tillid til og loyalitet over for de produkter, vi fremstiller hver dag. Her har vi alle et særligt ansvar for at sikre, at vi lever op til de høje forventninger, som vores kunder og forbrugere har.

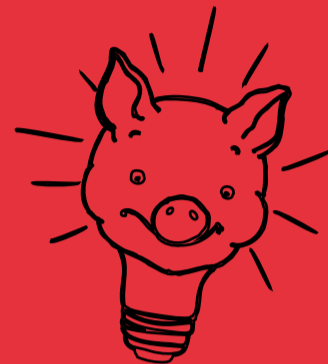
VI HEDDER DANISH CROWN

3. Husk, at vi har et navn og et logo. Vi har en tendens til at glemme, at vi hedder Danish Crown – ikke "DC" – og at vi har et nøje designet logo. Navn og logo skal altid følges ad. Der findes ikke noget firma, der hedder DC. Og der er heller ingen af os, der går på arbejde i et firma, der hedder Gøl, Steff-Houlberg eller Tulip Pålækker. Der er forskel på forbruger- og varebrands og vores firmanavn. Vores værdifulde firmanavne hedder Danish Crown, Tulip og DAT-Schaub. Og dem skal vi værne om, beskytte og udvikle.

Jeg glæder mig til arbejde sammen med jer alle om at gøre et stærkt Danish Crown endnu stærkere.

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 Erik Eisenberg (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

21. januar 2016

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen slagteriarbejder, Herring
Lars Steffensen arbejdsmiljø- og miljørepræsentant, Ringsted
Henning Lønstrup tillidsmand, Aalborg



Tina M. Madsen produktionschef, Holsted
Ole Carlsen fabriksdirektør, Blans og Skærbæk
Lotte Lind Holm HR-konsulent, Randers



Jeppe Bjerre Trans journalist-praktikant, Randers
Lisbeth Carøe redaktør, Randers