

PENSION – NEJ TAK!

S8-9

**ADVARSLER ER
HALVERET**

S. 7



SIDE 4-5

NUL ULYKKER

Antallet af arbejdsulykker skal ned på slagterierne, hvor der trods en årelang indsats stadig er for mange, der kommer til skade. Se, hvordan so-slagteriet i Skærbæk har taget kniven i den anden hånd.



SIDE 6

ØVELSE GØR MESTER

Samarbejde får tingene til at glide bedre, men det kommer ikke af sig selv. Det har tillidsfolk, fabrikschefer og direktører prøvet på egen krop, da de udsatte sig selv for øvelser, der skulle løses i fællesskab.

SIDE 7

FÆRRE ADVARSLER

Langt færre medarbejdere får en advarsel end for bare et år siden. En ny opgørelse viser, at der er blevet givet 43 procent færre advarsler for fravær.

SIDE 10

TR MED I NY BOG

17 meningsdannere fortæller i en ny bog, hvordan de ser på den danske fagbevægelse. Læs, hvad tillidsmanden fra Danish Crown i Horsens har på hjerte.

BAGSIDE

Læs Preben Sunkes leder: Du løber heller ikke i svømmehallen, vel?

FORSIDE + 8-9

Selv om man er blevet 70, og ens job bliver nedlagt, kan man sagtens have mod på at fortsætte arbejdslivet. John Pedersen er én af i alt 67 medarbejdere i Danish Crown og Tulip, der for længst kunne være gået på pension, men holder fast i at arbejde.

Forsidefoto: Per Gudmann.

- VI SKAL STÅ SKULDER VED SKULDER

NNF OG DANISH CROWN FORSØGER SAMMEN AT FINDE PENGE TIL SVINESTALDE.

AF JENS HANSEN OG LISBETH CARØE

Det seneste årti er antallet af slagtninger i Danmark faldet betragteligt, og det har kostet tusindvis af arbejdspladser. Den udvikling vil Danish Crown gerne være med til at vende, men det kræver store investeringer i nye stalde til slagtesvin.

Derfor er det også en opgave, som flere må gå sammen om. Det mener Danish Crowns koncern-økonomidirektør Preben Sunke, som understreger, at der er brug for risikovillig kapital.

- Der er brug for millioner af kroner, for at vi kan løfte projektet til et niveau, hvor det virkelig batter noget. Det kræver, at vi er flere, der tør investere - vi må stå skulder ved skulder, for det er en fælles sag at sikre flere slagtesvin til de danske slagterier og dermed bevare danske jobs, siger Preben Sunke.

STÆRKT SIGNAL

Han glæder sig over det signal, som Fødevareforbundet NNF

sendte på sin kongres i slutningen af september.

- Det er et meget stærkt signal, Fødevareforbundet NNF sender med udmeldingen fra formanden Ole Wehlast. I Danish Crown ser vi gerne, at NNF og eventuelt andre partnere går sammen med os om at løfte opgaven, siger Preben Sunke.

FALD PÅ FEM MILLIONER

Siden 2005 er de årlige tilførsler af slagtesvin til de danske slagterier faldet med næsten fem millioner grise. Nu er der for første gang i mange år tegn på, at udviklingen kan vendes, for rigtigt mange svineproducenter er klar til at investere. Men udfordringen for mange af dem er at finde den nødvendige finansiering.

- Vi står i en situation, hvor der er rigtig god efterspørgsel på dansk svinekød ude i verden. Foderet til grisene vokser lige op ad jorden på de danske marker. Grisene bliver slagtet på danske slagterier og skaber arbejdspladser. Landbrugspakken og stigende priser på svinekød har skabt noget optimisme i landbruget, så

derfor giver det på alle måder mening at få afprøvet, om vi i fællesskab kan stable et projekt på benene, siger Preben Sunke.

- DER ER BRUG FOR MILLIONER AF KRONER, HVIS DET SKAL BATTE NOGET.

Preben Sunke, koncern-økonomidirektør.

Både Fødevareforbundet NNF og Danish Crown har plads i Svinesektorens Vækstpanel, der i juni kom med seks anbefalinger til, hvordan sektoren selv kan medvirke til at skabe 5000 arbejdspladser i landbruget og på slagterierne frem mod 2027.

Den fornyede vækst vil give eksportindtægter på anslået 5,6 milliarder kr. og skatteindtægter på over 700 millioner kr. årligt. ■



Danish Crown og NNF er gået i alliance om at skaffe penge til nye stalde til slagtesvin. Arkivfoto.



Snart kan Danish Crown
i Blans både salte og røge bacon.
Arkivfoto.

MERE BACON TIL BLANS

NY SALT OG RØG-AFDELING SKABER 8-10 NYE JOBS.

AF JEPPE TRANS

Blans cementerer nu sin position som Danmarks bacon-hovedstad.

Danish Crown har besluttet at udvide slagteriet i byen med en ny afdeling, der gør det muligt både at salte og røge bacon.

Hidtil er baconen kun blevet saltet i Blans. Med tanke på produktionsomkostningerne er det dog smartere, at der også kan røges på slagteriet. Derfor investeres der i den nye afdeling, fortæller direktør i Danish Crown Pork, Søren F. Eriksen.

- Bacon er et strategisk udviklingsområde for os. Proces-mæssigt giver det mest mening, hvis vi i fremtiden både røger og salter i Blans, hvor råvarerne er i forvejen, siger han.

- Det er en special-produktion med relativt store sæson-udsving, så det har været afgørende, at vi har kapaciteten til at følge med efterspørgslen, tilføjer Søren F. Eriksen.

- DET GIVER MEST MENING BÅDE AT RØGE OG SALTE I BLANS, HVOR RÅVARERNE ER I FORVEJEN.

Søren F. Eriksen, direktør.

Pork-direktøren forklarer, at den nye afdeling forhåbentligt kommer til at

betyde en lille forøgelse af Danish Crowns produktion af bacon.

Danish Crown i Blans sender på nuværende tidspunkt ca. 700 tons bacon om ugen til England.

INVESTERER 70 MILLIONER

Danish Crown investerer i omegnen af 70 millioner kroner i den nye afdeling, der formodes at skabe 8-10 nye arbejdspladser i Blans.

Fabriktdirektør i Blans Ole Carlsen er glad for den nye investering.

- Vi er stolte over, at der investeres så stort i vores slagteri. Vi har jo råvarerne i forvejen, så jeg synes, det er en oplagt investering, som giver god mening. Vi glæder os rigtig meget til

at komme i gang med de nye aktiviteter, siger Ole Carlsen.

Lige nu arbejdes der på at få en miljøgodkendelse og bygge-tilladelse til den nye afdeling, som forventes at stå færdig i slutningen af 2017. ■



NUL ULYKKER I 259 DAGE

ALLE ER SIKKERHEDSMAND I SKÆRBÆK.

AF LISBETH CARØE

So-slagteriet i Skærbæk er gået fra at ligge nummer sjok i statistikkerne over arbejdsulykker til nu at være en solstråle-historie.

Fabrikken har ikke haft en arbejdsulykke med fravær i 259 dage. Den seneste arbejdsskade, der holdt en medarbejder fra at gå på arbejde, skete den 28. januar i år.

Hvordan det kan gå til, skyldes hverken hokus pokus eller anden magi. Det har sit afsæt i en fast beslutning om ikke at ville acceptere, at medarbejdere kommer til skade på jobbet.

DET VILDE VESTEN

- Før var det det vilde vesten. Der gik ikke en måned uden skader, fortæller afdelingsmester Lars Vikkelsøe.

- Ja, der var ingen regler, der blev overholdt, og sikkerheds-udstyret

blev ikke brugt. Der var en holdning om, at "rigtige slagtere" skærer sig ikke, supplerer driftsleder Jan Frydensberg.

Som med én mund fortæller de om Skærbæks nye motto for arbejdet med medarbejdernes sikkerhed:

Der findes ikke noget arbejde, der er værd at komme til skade for.

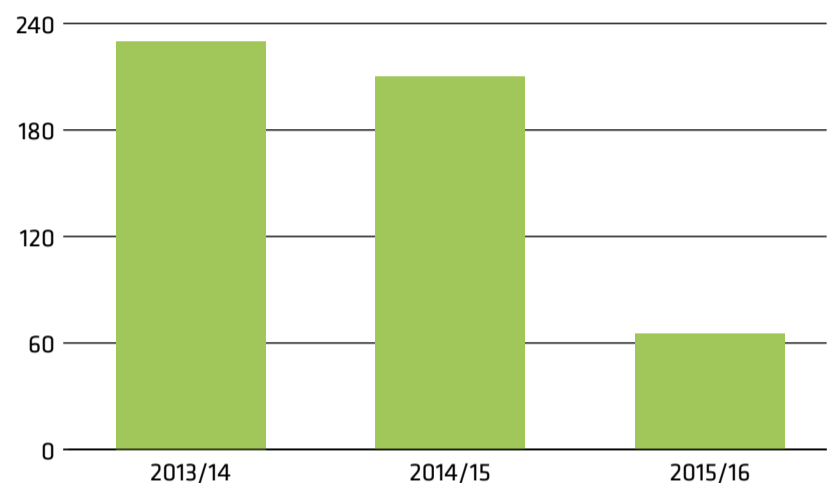
Men én ting er at sige, at nu skal antallet af arbejdsulykker bringes ned. Noget andet er at gøre det.

DIALOG IGEN OG IGEN

Den nye indstilling tog sin begyndelse i efteråret 2014. For Jan Frydensberg stod det klart, at det var nødvendigt, at alle skulle have en anden holdning til, hvordan man gebærder sig på arbejdspladsen på en sikker måde.

- Der var ikke nogen, der tog ansvar, og folk havde en nonchalant holdning til ulykker. De var ikke vant til at

FRAVÆRSDAGE I SKÆRBÆK



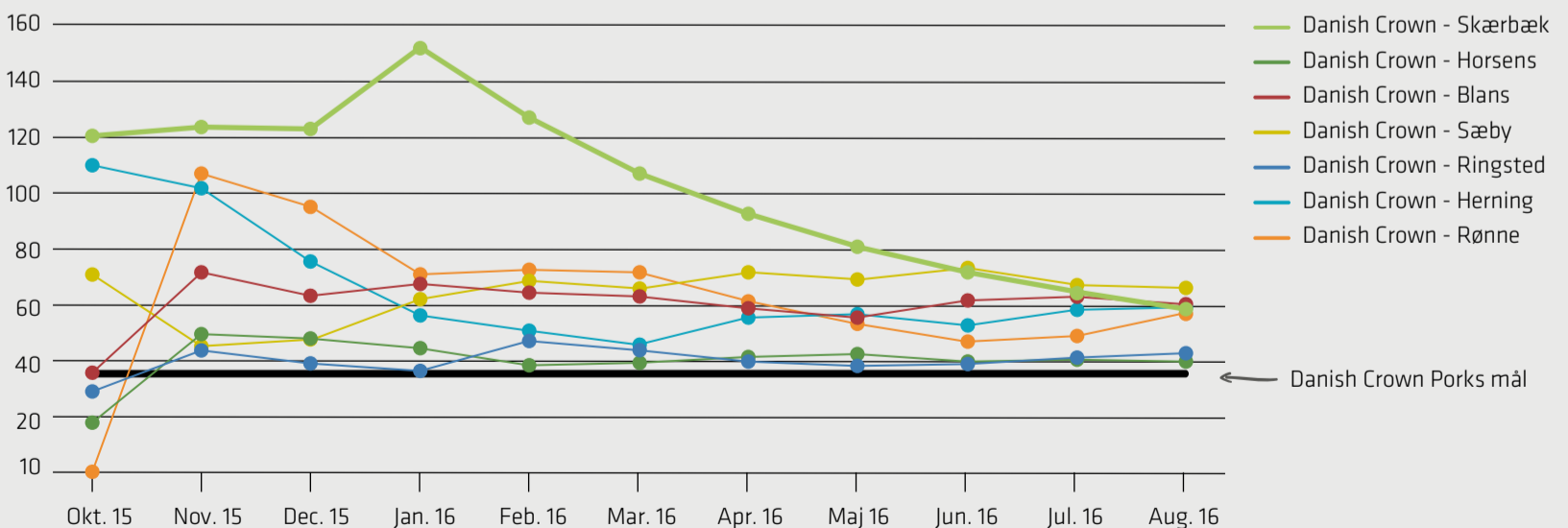
I løbet af det seneste år er antallet af fraværsdage som følge af arbejdsulykker faldet med 150 dage på so-slagteriet.

tænke over, at deres adfærd kunne skade dem. Det duede ikke. Så det blev gjort klart for medarbejderne, at de er deres egen sikkerhedsmand, og samtidig ændrede vi på sikkerhedsorganisationen og har nu to arbejdsmiljø-repræsentanter på fabrikken, forklarer driftslederen.

For både ham og afdelingsmesteren er dialog vejen frem. For et år siden tiltrådte Lars Vikkelsøe i jobbet, og selv om han som alle andre mestre har travlt, mener han, at han slet ikke har tid til at lade være med konstant at have fokus på sikkerheden.

ULYKKER PÅ DANISH CROWN PORKS DANSKE FABRIKKER

Incidens, løbende udvikling (skader pr. 1.000 ansatte)



So-slagteriet i Skærbæk er dykket kraftigt i antallet af arbejdsulykker. Fra at ligge som en af de fabrikker, hvor medarbejderne havde størst risiko for at komme til skade, er det nu blevet langt mere sikkert.

Ligesom de øvrige fabrikker skal der fortsat arbejdes på at nå det mål, som Danish Crown Pork har sat på max. 35 i incidens. Det vil sige højst 35 arbejdsulykker pr. 1000 medarbejdere i løbet af et år.

Heller ikke selv om det betyder, at han må bruge tid på at snakke med medarbejderne om deres adfærd og følge op på, at de gør det rigtige.

- Vi vil hellere tage det i opløbet og kalde folk ind til en samtale på kontoret, hvis de opfører sig forkert. Vi tager også en snak om deres helbred og spørger til, hvad vi kan gøre for at få dem rask igen, forklarer Lars Vikkelsøe.

- Det er nødt til at være en dialog, for jeg kan ikke flytte noget alene. Det er lidt som en fodboldtræner - han kan heller ikke vinde kampen alene, mener han.

PINLIGT MED ADVARSLER

Driftslederen er enig.

- Vi skal væk fra kontrol. Jeg synes, det er pinligt at skulle give en voksen mand en advarsel for ikke at overholde reglerne for at undgå ulykker. Han skal selv tage ansvar. Det gælder både i forhold til at lave en ordentlig kvalitet i arbejdet og over til at tage ansvar for arbejdsmiljøet, siger Jan Frydensberg.

De understreger begge, at de ikke bare snakker i Skærbæk. De gør noget.

OP PÅ TAVLEN

På de daglige tavlemøder er ulykker eller tilløb til ulykker et fast punkt og det første punkt.

- Vi fortæller, hvordan det går, og folk er interesseret i det, fastslår Jan Frydensberg.

De sætter også arbejdsulykker på opslagstavlen, så alle kan lære af dem.

Indsatsen begyndte lige så stille at vise positive takter, men først i år har det virkelig slået igennem på statistikkerne.

- Det er en glæde, at vi nu har kørt otte måneder uden en skade, der har resulteret i fravær. Vi tror på, vi kan klare det året ud, siger Jan Frydensberg.

Lars Vikkelsøe betoner, at Skærbæk har sat sig det mål at bringe antallet af arbejdsskader ned med 30 procent i det regnskabs-år, der er begyndt den 1. oktober. Sidste år havde so-slagteriet 6 ulykker med fravær og 32 uden fravær. ■



Arbejdsmiljø-repræsentanterne Per Bjerregård (tv) og Finn Husted foran det spejl, der gør Skærbæks medarbejdere opmærksom på hver dag, at de skal tage vare på sig selv. Privatfoto.

- VI TAGER DET PÅ DEN GODE MÅDE

ARBEJDSMILJØ-REPRÆSENTANT: DET ER VIGTIGT AT HAVE FOLK MED, NÅR ADFÆRDEN SKAL ÆNDRES.

AF LISBETH CARØE

Stemningen er blevet en anden, og kollegerne hjælper hinanden med at huske sikkerheds-udstyret.

Det er Finn Husted's oplevelse, efter at so-slagteriet har vendt op og ned på statistikken over medarbejdere, der kommer til skade på deres arbejdsplads. Som arbejdsmiljø-repræsentant på Danish Crown i Skærbæk gennem to år har han taget hele den nye tur med, og han er glad for ændringen.

- Vi lytter til hinanden, og det er utrolig vigtigt. Jeg skal lytte til mine kolleger, og ledelsen skal lytte til mig, og det gør den. Vi er nødt til at tage dialogen og så derfra at finde en vej, siger Finn Husted.

Sammen med Per Bjerregård udgør han so-slagteriets gruppe på to arbejdsmiljø-repræsentanter.

GELINDE HÅNTERING

Finn Husted understreger også, at det er afgørende at gå frem med snilde og forståelse.

- Alle skal være med, og man kan ikke vende det hele på én dag. Man skal finde de små holdepunkter og så hele tiden tage det på den gode måde. Det nytter ikke noget,

at mester farer ud med advarsler. Det skal være sidste udvej.

- Selvfølgelig har kollegerne også nogle gange været frustreret, når vi har skullet gøre noget på en ny måde. Det er jo en vanesag. Men hvis man stille og roligt kan blive enige om, at "nu prøver vi lige, og så kan vi se om 14 dage". Ofte så viser det sig jo, at det ikke var så dårligt alligevel. Men man er nødt til at tage den på den gode måde, mener Finn Husted.

LIGEGLAD FØR

Hans erfaring er også, at metoden med hele tiden at ville dialogen gør,

at medarbejderne er begyndt at komme med forslag, som han kan tage med til ledelsen. Især ved tilløb til ulykker er det vigtigt, at kollegerne fortæller om dem, så slagteriet kan forebygge, at de udvikler sig til deciderede ulykker.

- Derfor er det også så vigtigt, at kollegerne får informationer. Det er et middel til at forstå, hvorfor man for eksempel ikke skal hoppe ned fra platformen. Før var man lidt ligeglåd med at komme til skade - man tænkte mere på de 10 dages fri, det gav - men nu har vi ændret adfærden stille og roligt, siger Finn Husted. ■

SUCCESEN FEJRES

- So-slagteriet fejrede succesen med faldet i arbejdsulykker i fredags efter Krogens deadline

259 ulykkes-frie arbejdsdage på hyggelig vis ved at få lidt godt at spise - selvfølgelig krogmodnet so-kød

- Planen var at indlede arbejdsdagen med at spise morgenmad sammen

- De 259 dage uden arbejdsulykker er regnet frem til Krogens deadline.

- Dernæst blev produktionen stoppet til frokost, så alle på fabrikken kunne markere de





TRE X TULIP GODKENDT

En delegation fra Yum! Brands har for nyligt været forbi Tulip Food Company. De tre fabrikker i Aalborg, Svenstrup og tyske Dinklage blev grundigt auditeret og godkendt med meget høje karakterer.

- Auditøren sagde, at ikke mange fabrikker rundt omkring i verden kan opnå så gode karakterer som vores. Faktisk var det så høj standard, at han aldrig havde oplevet noget lignende. Så vores fabrikker i Aalborg, Svenstrup og Dinklage er nu godkendt i Yum! Brands-registret. Det vil sige, at vi kan sælge til Pizza Hut, Kentucky Fried Chicken og Taco Bell worldwide, siger eksportchef Niels W. Thomsen.

Allerede nu er der sendt en container på vej mod Hong Kong, hvor Pizza Hut til november for første gang vil servere produkter fra Tulip Food Company.

NY MAND TIL FINANSERNE

DAT-Schaub har ansat en ny koncern-økonomidirektør. Det er den 45-årige Morten Andreasen, som tiltræder senest den 1. januar 2017.

Morten Andreasen kommer fra en stilling i Chr. Hansen Holding A/S, der opererer inden for ingredienser til fødevarer. Han er uddannet cand.merc.aud og har en MBA fra Henley.

Undervejs i sin karriere har DAT-Schaubs nye økonomidirektør været ansat i virksomheder som revisionsfirmaet KMPG og ISS, ligesom han har arbejdet i udlandet.

Hans opgave bliver blandt andet at bidrage til DAT-Schaubs fortsatte ekspansion.



Blans' succes med flygtninge i praktik har ført til interesse fra TV2 Dokumentar. Foto: Danish Crown.

BLANS MEDVIRKER I TV2 DOKUMENTAR

AF JENS HANSEN

Danish Crown i Blans har haft besøg af TV2 Dokumentar, som arbejder på en udsendelse om flygtninges mulighed for at komme i job.

Sammen med jobcenteret i Sønderborg Kommune har slagteriet nemlig haft stor succes med at få flygtninge i job efter en praktikperiode.

- Det er ikke raket-videnskab, der ligger bag succesen, siger fabriksdirektør i Blans Ole Carlsen.

- Helt konkret stod vi i en situation, hvor vi havde brug for nye medarbejdere. Netop muligheden for et fast job oplever jeg som en kæmpe motivations-faktor for alle, der kommer i praktik hos os. Det gælder, uanset om det er flygtninge eller kontanthjælps-modtagere. Der er ingen forskel, siger Ole Carlsen.

Det er netop baggrunden for de vellykkede praktik-forløb, der interesserer TV2 Dokumentar. ■

KUNSTEN AT SAMARBEJDE UDVALG SKAL SE PÅ KURSER I DANSK.

AF LISBETH CARØE

Med et godt samarbejde er det lettere at få tingene til at glide. Og man kan altid blive bedre til det.

Det er baggrunden for, at Danish Crown Pork har holdt et såkaldt 12-12-møde - fra middagstid og et døgn frem - for medlemmerne af det fælles samarbejds-organ med navn efter det gamle Svinekøds-divisionens Fælles Udvalg (SFU).

Tillidsfolk, fabrikschefer, direktører fra Randers og et par gæster fra HR-afdelingen mødtes den 3.-4. oktober for at styrke det interne samarbejde.

PRAKTISKE ØVELSER

I fællesskab blev der nedsat to udvalg. Det ene skal arbejde videre med dansk-kurser for medarbejdere med anden baggrund end dansk, mens det andet ser på, hvor tit der skal holdes møder i samarbejdets ånd, og hvad der kan træffes beslutning om.

Efter det ordinære SFU-møde blev de godt 20 deltagere kastet ud i øvelser i at samarbejde, og det gik fint.

- Det er lang tid siden, vi aftalte, at vi vil gøre en indsats for at forbedre samarbejds-klimaet. Mødet gav os et godt afsæt til det, og nu har vi genoptaget en gammel tradition, vi har haft i mange år, siger Pork-direktør og formand for udvalget Søren F. Eriksen.

Også næstformand Brian Vestergaard, der er tillidsmand i Blans, er tilfreds med mødet.

- Som tillidsfolk har vi tidligere følt, at vi bare kom til SFU-møde for at få en skideballe og altid fik nej til de forslag, vi kom med. Det duer ikke, og derfor er det godt, at vi nu har fået samarbejdet op at køre. Øvelserne satte tankerne i gang og viste, at det er vigtigt at snakke sammen, siger Brian Vestergaard. ■



Underdirektør Kurt T. Pedersen (tv) og næstformanden i SFU Brian Vestergaard (th) demonstrerer udsøgt samarbejde - de skulle på tid samle tal af nogle lægter, så det krævede god koordinering og kommunikation. Foto: Privat.

43 PROCENT FÆRRE ADVARSLER

I STEDET HAR FLERE SLAGTERIER INDFØRT **SAMTALE, HVOR MEDARBEJDEREN FÅR REPETERET INSTRUKTIONEN.**

AF LISBETH CARØE

Under strejken i uge 22 i Horsens var et af de 13 kritik-punkter på en liste fra medarbejderne, at der bliver uddelt "et urimeligt stort antal advarsler for fravær".

Direktør for Danish Crown Pork Søren F. Eriksen lovede dengang at undersøge sagen. Nu ligger resultatet klart.

Undersøgelsen på de danske svine- og so-slagterier viser, at der er givet 43,3 procent færre advarsler i regnskabsåret 2015/16 i forhold til året før.

GLAD FOR FALD

- Det er dejligt, at vi ser så markant et fald. Undersøgelsen dokumenterer, at vi ikke stikker advarsler ud i rå mængder, og det er jeg glad for, siger Søren F. Eriksen.

Han hæfter sig ikke mindst ved, at der på foreløbig til slagterier er indført en ny slags samtale i stedet for advarsler. Det er en adfærds-korrigerende samtale, hvor typisk

mester tager en snak med en medarbejder for eksempel om, hvordan han skal opføre sig, eller hvordan kvaliteten af hans arbejde skal være.

- Det er rigtig fint, at vi bruger et andet virkemiddel end en advarsel. Vi skal have mere af det, der virker. Hvis du kan forklare en medarbejder, hvordan han skal gøre tingene korrekt, i stedet for at bruge en sanktion, som en advarsel er, så er det kun godt, mener Pork-direktøren.

- HVIS DU KAN FORKLARE EN MEDARBEJDER, HVORDAN HAN SKAL GØRE TINGENE, I STEDET FOR EN ADVARSEL, ER DET KUN GODT.

*Søren F. Eriksen,
Pork-direktør.*

- Det handler om *best practice* også på dette område, siger han med henvisning til tankegangen om, at den bedste måde at gøre arbejdet på skal deles, så alle benytter den til gavn for virksomheden.

468 ADVARSLER

I alt er der delt 468 advarsler ud det seneste år. To ud af tre advarsler handler om fravær. Resten drejer sig blandt andet om overtrædelse af hygiejne- og sikkerheds-regler.

Opgørelsen på de syv slagterier er baseret på antallet af medarbejdere og antallet af timer, de har været på arbejde. På den måde kan medarbejdernes fravær på de enkelte slagterier sammenlignes.

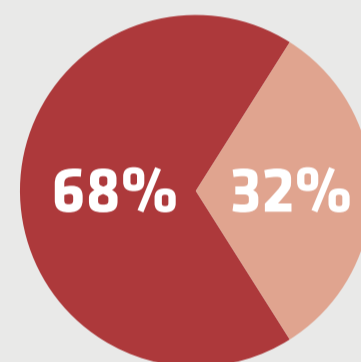
Søren F. Eriksen har taget ad notam, at de strejkende i Horsens var frustrerede over for mange advarsler for fravær. Men reelt er antallet altså faldet betragteligt.

SKAL LÆRE REGLER

Den nye praksis med en adfærds-korrigerende samtale er han positiv

over for at udbrede. Men under én forudsætning: Hvis det viser sig, at samtaler om at bryde for eksempel sikkerheds-reglerne fører til flere uheld, vil det kunne blive nødvendigt igen at give advarsler, mener han.

I forbindelse med undersøgelsen er der også overvejelser om at klæde arbejdsledere bedre på til, hvornår og efter hvilke retnings-linjer de skal give advarsler. ■



For hver tre advarsler, der er blevet givet det seneste år, handler de to - eller 68 procent - om fravær.

SVAR RETUR OM MEDARBEJDERBLADET

FØRSTE DEL AF LÆSER-UNDERSØGELSE AF KROGEN ER NU SLUT.

AF LISBETH CARØE

228 medarbejdere har deltaget i første del af en læser-undersøgelse af Krogen.

Så mange har valgt at besvare det to sider lange spørgeskema, som den 20. september blev sendt ud til alle danske fabrikker i Danish Crown og Tulip.

- Vi er glade for, at folk har taget sig tid til at give deres mening til kende om Krogen. Det er den første læser-undersøgelse, vi laver i Krogens historie, så det er vigtigt for os at vide, hvad medarbejderne synes, siger kommunikationsdirektør i Danish Crown Erik Eisenberg.

- Det vil vi bruge til at gøre kommunikationen med medarbejderne i produktionen endnu bedre,

Spørgeskemaerne er kommet retur til det eksterne analysefirma People & Performance fra Horsens, der er hyret til at stå for den uvildige læser-undersøgelse.

MERE I DYBDEN

- Vi går nu i gang med at kigge de 228 besvarelser igennem og analysere dem. Svarene giver os en bred forståelse for, hvordan medarbejderne bruger Krogen i dag, og hvad de synes om bladet. Det vil danne baggrund for næste trin i læser-undersøgelsen, hvor vi kommer ud på fem udvalgte fabrikker og laver interviews med en række medarbejdere, så vi kan gå mere i dybden med deres oplevelse af Krogen, og deres ønsker til medarbejderbladet i fremtiden, siger Jacob Høgild.

Han er leder af den afdeling i People & Performance, der for Danish Crown

tager sig af både spørgeskemaundersøgelsen og den næste del med interviews med fokusgrupper.

Interviewene vil finde sted på Tulip i Aalborg, hos Danish Crown Beef i Holsted og hos Danish Crown Pork inklusiv DAT-Schaub i Ringsted, Horsens og Herning.

Det vil blive i begyndelsen af november, at en række udvalgte medarbejdere bliver indbudt til at fortælle mere indgående om deres mening om medarbejderbladet.

VINDERE UDTRÆKES

People & Performance vil snarest udtrække vinderne af tre flasker rødvin, som Krogen har udloddet blandt dem, der har besvaret spørgeskemaet. Hver fabrik får direkte besked om den lokale vinder. ■



SAMTALER KAN HJÆLPE PÅ BEKYMRINGER

TAG EN SNAK MED DIN MESTER, HVIS DU ER BEKYMRET FOR, OM DU FORTSAT KAN HOLDE TIL DIT JOB.

AF JEPPE TRANS

Det er et fysisk hårdt arbejde at være slagteri-arbejder. Derfor har flere i slagteri-branchen udtrykt bekymring for regeringens nye forslag om at hæve pensionsalderen med et halvt år.

Blandt dem er Paul Erik Schallert, der er formand for Tillidsmandskollegiet.

- Jeg er meget bekymret. Det er fysisk krævende arbejde, og man risikerer at blive slidt op som slagteri-arbejder. Derfor synes jeg, forslaget er en dårlig idé, siger Paul Erik Schallert.

- BRUG SENIOR-SAMTALER

Paul Erik Schallert opfordrer bekymrede medarbejdere til at udnytte deres mulighed for at få en senior-samtale.

- Senior-samtalerne er en rigtig god løsning, hvor man kan lave en aftale med sin mester, så man ikke slider sig selv i samme grad. Jeg kan kun opfordre til, at man bruger den mulighed, siger han.

**- JEG KAN KUN
OPFORDRE
TIL, AT MAN
BRUGER SENIOR-
SAMTALERNE.**

*Paul Erik Schallert,
formand for
Tillidsmandskollegiet.*

Ved senior-samtalerne bliver du blandt andet spurgt, om du ønsker at

fortsætte med samme arbejdstid, og om du stadig kan holde til det job, du har. Ud fra samtalen finder du så en individuel løsning med din mester.

Ifølge Danish Crowns personalehåndbog har du mulighed for at få en senior-samtale, når du er 58 år som medarbejder i produktionen. Du skal gå til din mester, hvis du ønsker en senior-samtale.

67 ARBEJDER VIDERE

På trods af det fysisk hårde arbejde er der i alt 67 produktionsmedarbejdere i Danish Crown og Tulip, der er over pensionsalderen.

Paul Erik Schallert anerkender, at nogle medarbejdere kan holde til at fortsatte længere i jobbet. Han

ændrer dog ikke sin holdning til det nye pensions-forslag af den grund.

- Der er forskel på mennesker, og nogle kan klare jobbet længere end andre. Hvis man kigger på den samlede medarbejder-skare, er 67 ikke nogen stor del. Det ændrer ikke ved, at jeg ikke er enig i forslaget fra regeringen, siger han.

Paul Erik Schallert fortæller desuden, at Koncern-samarbejdsudvalget (KSU) i den kommende tid vil arbejde på en løsning, der skal give produktionsmedarbejderne en mere glidende overgang fra arbejde til pension.

Det skal understreges, at forslaget om at hæve pensionsalderen i skrivende stund ikke er politisk vedtaget. ■

SE, HVORNÅR DU KAN GÅ PÅ PENSION

Her kan du se din nuværende pensions-alder og regeringens nye forslag.

FØDSELSDATO	NUVÆRENDE PENSIONS-ALDER	NYT FORSLAG FRA REGERINGEN
31. december 1953 eller tidligere	65 år	65 år (ingen ændring)
1. januar 1954 - 30. juni 1954	65,5 år	65,5 år (ingen ændring)
1. juli 1954 - 31. december 1954	66 år	66 år (ingen ændring)
1. januar 1955 - 30. juni 1955	66,5 år	66,5 år (ingen ændring)
1. juli 1955 - 31. december 1957	67 år	67 år (ingen ændring)
1. januar 1958 - 31. december 1962	67 år	67,5 år (stiger med et halvt år)
1. januar 1963 og frem	68 år	68,5 år (stiger med et halvt år)

Kilder: borger.dk og regeringen.dk.



John Pedersen arbejder nu på nedsat tid i vaskehallen på slagteriet i Ringsted.

INGEN PLANER OM PENSION

SELVOM 70-ÅRIGE JOHN PEDERSENS STILLING BLEV NEDLAGT, SØGTE OG FIK HAN NYT JOB I STEDET FOR AT GÅ PÅ PENSION.

AF JEPPE TRANS
FOTO PER GUDMANN

- Hvorfor skulle jeg dog gå på pension? Man skal da have noget at give sig til, lyder det fra John Pedersen med bestemt stemme.

For nyligt fik han ligesom 20 kolleger hos Danish Crown i Ringsted besked på, at hans stilling i ferskvareterminalen ville blive nedlagt. På trods af udsigten til at skulle starte forfra i en anden afdeling var han dog ikke i tvivl om, at han ville blive ved med at arbejde på slagteriet. Også selvom han kunne være gået på pension for fem år siden.

- Jeg pressede på for at få et andet job. Jeg kan ikke se, hvorfor jeg skulle gå hjemme hele dagen, og jeg ville simpelthen ikke kunne få tiden til at gå, siger John Pedersen.

Lige som før arbejder John Pedersen på nedsat tid, nu i vaskehallen – mandag til torsdag fra klokken 6 til 10. Han har altid været klar til

at give en ekstra hånd, når det har været påkrævet, så i ferierne har han arbejdet på fuld tid.

FLERE OVER 65 ÅR

John Pedersen er ikke den eneste, der har valgt at fortsætte med arbejdet på trods af en høj alder. Der er nemlig 66 personer udover John i produktionslinjen i Danish Crown og Tulip, der er over pensionsalderen på 65 år.

- JEG VILLE IKKE KUNNE FÅ TIDEN TIL AT GÅ SOM PENSIONIST.

John Pedersen, produktions-medarbejder.

For Johns vedkommende var hans mester Sten Ulvedal Jensen ikke i tvivl om, at John stadig er en værdifuld arbejdskraft, selvom han er over pensionsalderen.

- Efter så mange år kender jeg John godt nok til at vide, at tingene er i

orden, når han arbejder. Jeg kan være helt tryk ved, at arbejdet er gjort ordentligt, og det er en stor hjælp for mig som mester, siger Sten Ulvedal Jensen.

John Pedersen har været på Danish Crown i Ringsted i 24 år og har tidligere arbejdet forskellige steder i Kødbyen i København.

MÆRKET AF MANGE ÅRS SLID

Efter mange års arbejdsliv med fysisk krævende jobs er John glad for, at han har fået en stilling og en arbejdstid, der ikke stiller lige så store krav til hans fysik, som han tidligere har prøvet.

- Jeg synes, det er dejligt, at jeg har fået et af de nemmere job - for jeg kan godt mærke, at jeg har slæbt min del gennem årene.

- Heldigvis er arbejdsmiljøet i slagteribranchen blevet 100 gange bedre nu, end da jeg startede for mange år siden, siger John Pedersen.

Han fortæller, at han af og til har problemer med ben og skuldre på

- JEG KAN GODT MÆRKE, JEG HAR SLIDT MIN DEL GENNEM ÅRENE.

John Pedersen, produktions-medarbejder.

grund af slid, men at det ikke påvirker ham i det daglige arbejde.

FORSTÅR BEKYMRINGER

Der har i den forløbne måned været skriverier i de danske medier om, at regeringens forslag om at hæve pensionsalderen med et halvt år vil gå særligt hårdt ud over slagteriarbejdere.

Forslaget påvirker ikke John Pedersen, selvom han har forståelse for sine kollegers bekymringer.

- Personligt er jeg ligeglad med forslaget. Jeg arbejder jo stadig. Men jeg kan godt forstå, at nogle af mine kolleger er nervøse for at blive slidt op, siger John Pedersen. ■





Jesper Goosmann er lærling på Danish Crown i Blans og frontfigur i en ny kampagne for at få flere unge til at gå i lære som slagter. Kampagnefoto.

- JEG HÅBER, JEG KAN BIDRAGE TIL, AT FLERE VÆLGER UDDANNELSEN.

Jesper Goosmann,
industri-slagterlærling.

den gren af slagter-faget. Jesper håber dog på, at hans indsats kan være med til, at flere unge vælger at uddanne sig til industri-slagtere.

- Jeg synes, der er mere håndværk i at være industri-slagter, og jeg synes, det er super fedt at arbejde med kødet på den måde. Jeg synes godt, der måtte være mere fokus på industri-slagterne i kampagnen, men jeg håber stadig, jeg kan bidrage til, at flere vælger uddannelsen, siger han.

Jesper er færdig med sin uddannelse til april. Herefter overvejer han, om han skal uddanne sig videre, eller om han skal tage til Australien for at få job på et slagteri.

Udover Jesper Goosmanns bidrag som lærling støtter Danish Crown kampagnen gennem medlemskabet i Dansk Industri. ■

Du finder kampagnen på www.meatyourfuture.dk.

JESPER SLÅR ET SLAG FOR SLAGTER-FAGET

KAMPAGNE SKAL LOKKE FLERE UNGE TIL AT BLIVE SLAGTER-LÆRLINGE.

AF JEPPE TRANS

Færre og færre unge melder sig til slagter-uddannelserne i Danmark. Derfor har Slagterfagets Fællesudvalg i samarbejde med flere organisationer lavet kampagnen "Meat Your Future".

Her fortæller seks unge slagtere og slagter-lærlinge om slagter-fagets fortræffeligheder sammen med komikeren Simon Juul. En af dem er 26-årige Jesper Goosmann, der er lærling på Danish Crown i Blans.

- Jeg hørte om problemstillingen, og det var noget, jeg gerne ville

være med til at ændre på. Jeg håber, kampagnen kan hjælpe med at vende udviklingen, siger Jesper Goosmann.

ENESTE INDUSTRI-SLAGTER

De fem andre unge er færdig-uddannede detail-slagtere, og derfor kredser meget af kampagnens materiale om

SLAGTERI I SKOTLAND STÅR FÆRDIGT EFTER RENOVERING

NU ER DER DOBBELT SÅ MANGE MEDARBEJDERE.

AF NICK PURNELL

Danish Crowns engelske datterselskab Tulip Ltd har officielt åbnet sit ny-renoverede slagteri i Skotland. Slagteriet drives i partnerskab med de skotske svineproducenter under navnet Quality Pork Ltd.

Den færdige renovering blev markeret den sidste dag i september.

Svineslagteriet ligger i byen Brechin i den nordøstlige del af Skotland.

Tulip Ltd dannede tilbage i 2014 virksomheden Quality Pork Ltd sammen med skotske svineproducenter. Siden da har man brugt godt 80 millioner på at ombygge og renovere svineslagteriet, der er bygget i 1982.

Det betyder, at Brechin-slagteriet nu fremstår som et top-moderne slagteri med en kapacitet på 7.500 svin om ugen.

KØD TIL STORBRIANNIEN

Antallet af medarbejdere er fordoblet til 58, og det gør fabrikken til en af de største arbejdsgivere i området.

Slagtningen af de skotske svin vil finde sted på Brechin-fabrikken, som leverer svinekødet til Tulip Ltd's forædlings-fabrikker. Her forarbejdes kødet til forskellige produkter og leveres til en lang række detail- og engros-kunder i hele Storbritannien. ■

57-ÅRIG FABRIKSCHEF FLYTTER TIL NYT JOB

OLE LYNGESEN STOPPER I DANISH CROWN.

AF JENS HANSEN OG LISBETH CARØE

Efter næsten 30 år som medarbejder i Danish Crown har fabrikschef Ole Lyngesen valgt at prøve noget nyt

uden for koncernen. Han har fået job på et helt nyt russisk slagteri, som han skal stå i spidsen for.

Ole Lyngesen er kendt af mange medarbejdere, både i Danmark og

Tyskland, for han har turneret en del rundt, alt efter hvor der har været behov for hans evner inden for Danish Crown.

De seneste fem år har han huseret i Tyskland, hvor han har været fabrikschef for Danish Crown Porks udbenings-aktiviteter i Boizenburg og Oldenburg. Indtil Faaborgs lukning tidligere på året var han sideløbende fabrikschef dér også et par år. Og endnu før har han i Danmark været i Nykøbing Mors, Hurup, Viborg, Skærbæk, Kolding og Silkeborg.

SÆTTE NYT I GANG

Nu har han valgt at søge nye udfordringer – og fået dem.

Den 1. december begynder han som fabrikschef hos APK Holding i den russiske by Zheleznogorsk i Kursk-regionen, hvor han skal sætte et helt nybygget svineslagteri i drift.

- Jeg har altid været glad for at arbejde for Danish Crown, men jeg har fået tilbudt et job, som jeg simpelt hen ikke kan sige nej til. Jeg har været med igennem både opture, fusioner og lukninger i Danish Crown. Jeg må sige, at den udfordring, der ligger i at være med til at sætte noget helt nyt i gang, virkelig rykker

i en halvgammel slagter som mig, siger Ole Lyngesen.

Han bliver fabrikschef for 1200 medarbejdere, når slagteriet er kørt ind. Planen er at slagte 25.000 grise om ugen.

FIRMAETS MAND

- Det er med et vist vemod, at vi siger farvel til Ole Lyngesen. Han har altid været firmaets mand, og uanset opgaven har han altid vist et ukueligt engagement, siger produktionsdirektør Per Laursen.

- Samtidig vil jeg gerne ønske Ole alt muligt held og lykke i Rusland. Jeg synes, det er sejt, at en fabrikschef på 57 år har mod på sådan en udfordring, tilføjer han.

Sammen med fru Karin bor Ole Lyngesen i Boizenburg. Planen er, at han flytter til Rusland den 1. december, mens hun senere kommer på besøg en måned ad gangen.

Indtil der er fundet en afløser for Ole Lyngesen, overtager Jan Løve Mark ansvaret for udbenings-aktiviteterne i Boizenburg og Oldenburg. Han er i forvejen fabrikschef for Danish Crown Porks afdeling i polske Kolo. ■



Ole Lyngesen – stopper i Danish Crown og skal åbne nyt slagteri i Rusland. Arkivfoto.

TILLIDSMAND MED I BOG OM FAGBEVÆGELSEN

KLAUS OLESEN: DEN DANSKE MODEL ER UKENDT FOR POLSKE KOLLEGER.

AF LISBETH CARØE

Tillidsmand på slagteriet i Horsens Klaus Olesen er interviewet til en bog om fagbevægelsen, som netop er udkommet. Bogen har titlen "Mere bevægelse – fagbevægelsen i fremtiden"

og tager fagbevægelsens rolle i samfundet op og de udfordringer, den står overfor. Det gør forfatteren Bjarne Henrik Lundis gennem interview med 17 faglige meningsdannere.

Én af dem er Klaus Olesen, som fortæller, at mange af hans kolleger

på slagteriet er polakker, som ikke forstår, hvordan den danske model på arbejdsmarkedet er skruet sammen. Det kan skabe utilfredshed, som både er rettet mod virksomheden og tillidsrepræsentanterne, nævner han.

Klaus Olesen omtaler også, at slagteriet med succes har taget imod flygtninge, som ud over at lære dansk har fået viden om arbejdsmarkedet og samfundet. Den model ser han gerne anvendt over for udenlandske kolleger.

Horsens-tillidsmanden er i bogen kommet i selskab med blandt andre formand for Dansk Metal Claus Jensen og formand for Danmarks Lærereforening Anders Bondo Christensen. ■



Klaus Olesen er kommet i selskab med en række af fagbevægelsens meningsmagere i en ny bog. Arkivfoto.



MED FACEBOOK SOM TALERØR

BEEF VIL KOMMUNIKERE DIREKTE MED FORBRUGERNE.



AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN

Danish Crown Beef har lanceret sin nye Facebook-side. Den hedder Dansk Oksekød og har eksisteret siden den 1. oktober. Den skal fortælle alle de gode historier om okse- og kalvekød og være et sted, hvor Danish Crown Beef kan kommunikere med forbrugerne.

- De danske forbrugere vil vide mere om den mad, de kommer i munden, hvor den kommer fra, og hvordan den er blevet produceret. Ved at gå på Facebook møder vi forbrugerne der, hvor de er, og får mulighed for at fortælle om den danske kødkvalitet, siger administrerende direktør Finn Klostermann.

VIL GERNE I DIALOG

Samtidig understreger han vigtigheden af at kommunikere om Danish Crowns Beefs brands og produkter med aktuelle temaer som Dry-Aged, Dansk Kalv, hakket oksekød og dansk hverdagsmad.

- Desuden kan vi med konkrete eksempler fortælle om landmændenes og Danish Crowns fokus på dyrevelfærd, siger Finn Klostermann.

Han fortæller, at man har allieret sig med samarbejdspartnere som restaurantkæden MASH for at få tingene ud over kanten.

- Samtidig med at vi poster opslag, vil vi med garanti også modtage mange-artede kommentarer fra forbrugerne. Det glæder vi os til. Vi tror på, at dialog fremmer forståelsen, understreger Finn Klostermann.

EKSPERT I OKSEKØD

Ud over at fortælle om moderne dyreproduktion skal Facebook-siden Dansk Oksekød fortælle forbrugerne om okse- og kalvekød ifølge Maria Frank, der er kommunikations-ansvarlig for datterselskaberne i Danish Crown.

- Vi ligger inde med en kolossal viden om okse- og kalvekød. Både hvordan vi producerer det, hvilke forskellige typer oksekød der findes, og hvordan det bedst tilberedes. Desuden kan vi give en lang række andre informationer inden for områder som sundhed, ernæring og smag. Derfor er det kun naturligt, at Danish Crown tager rollen som ekspert over for forbrugerne. Det er selvfølgelig også derfor, vi går på Facebook med siden Dansk Oksekød, forklarer Maria Frank.

i løbet af det første år. Et ambitiøst tal, erkender kommunikations-direktør Erik Eisenberg.

- Men skal Dansk Oksekød være en reel kanal, der kan nå ud til de forbrugere, vi gerne vil ramme, er det nødvendigt at få kontakt med så mange som muligt. Derfor kan vi ikke opfordre nok til, at den enkelte medarbejder, hans familie og venner samt alle andre i Danish Crown "synes godt om" siden, understreger Erik Eisenberg. ■

3,6 MILLIONER VISNINGER

Danish Crown Beef har som mål, at indholdet af siden skal vises 3,6 millioner gange for Facebook-brugerne

Find os her:
www.facebook.com/danskoksekoed.



FRILAND ER GODT I GANG

Man skal møde forbrugerne, hvor de færdes. Det er årsagen til, at Friland siden april har været på Facebook.

- Vi gik på Facebook for at øge kendskabet til Friland i en af vores målgrupper; moderen i den unge småbørns-familie, der ofte bruger

de sociale medier til at holde sig orienteret, siger Frilands marketingchef Maria Bast.

Indtil videre er det blevet til mere end 3500 følgere. Ambitionen er at få endnu flere følgere.

- Facebook-siden er en del af vores Frilands-kampagne. Det er vigtigt for os, at antallet af vores følgere stiger støt. Men samtidig er vi opmærksomme på, at vi får fat i de rigtige folk. Personer, der er interesserede i Frilands produkter og kan blive virkelig gode ambassadører for os, siger Maria Bast.

kontakt med forbrugeren og at kunne se, hvordan forbrugerne snakker med hinanden. Det gør os klogere og inspirerer os til nye produkter og måder at markedsføre dem på. ■

Du kan følge Friland på
www.facebook.com/friland.

- Samtidig er det meget værdifuldt for os både at have den direkte

NYT JOB TIL HANNE GRØNBORG

Efter næsten 30 år inden for HR-området i Tulip og Danish Crown forlader Hanne Grønborg koncernen med udgangen af oktober for at tiltræde en stilling som partner/headhunter hos Horton International.

Inden hun tiltræder den nye stilling sidst i november, begiver hun sig dog ud på en ny drømmerejse. Denne gang går turen til Sydamerika og Páskeøen.

- Jeg tager et overflødigshorn af berigende samtaler, inspirerende diskussioner og forløsende grin med et utal af gode kolleger med mig fra Danish Crown. Tusind tak for det og god vind fremover, siger Hanne

Grønborg i forbindelse med sin fratrædelse.

Hannes sidste arbejdsdag på Danish Crown bliver torsdag den 27. oktober og på Tulip fredag den 28. oktober. ■

Hanne Grønborg - skal ud at rejse, før hun begynder som headhunter. Arkivfoto.



BYGGERI I RØNNE SKRIDER FREMAD

DET NYE KØLERUM PÅ BORNHOLM SER UD TIL AT BLIVE FÆRDIGT TIL TIDEN.

AF JEPPE TRANS

Da Danish Crown i Rønne undgik lukning for godt to år siden, blev det aftalt, at der skulle bygges et nyt kølerum til slagteriet. Det er nu godt på vej.

Det første spadestik blev taget midt i juni, og efter planen skal kølerummet være færdigt midt i december. Den plan ser ud til at holde ifølge Tommy Hjorth, der er maskinmester på slagteriet.

- Gulvene og væggene er lavet, så der mangler stort set kun at komme tag

på. Byggeriet kører planmæssigt, og vi regner med, at det bliver færdigt til tiden, siger han.

Kølerummet vil give plads til 1.000 ekstra grise på slagteriet. Det gør desuden, at medarbejderne kan gå over til den firedags-uge, der også blev aftalt i forbindelse med, at slagteriet undgik lukning. Det begynder de på til den 1. januar. ■



Når byggeriet står færdigt, begynder medarbejderne på firedages-uge. Foto: Danish Crown.

AFLYST FUSION ENDER I VOLDGIFT

AF JENS HANSEN OG LISBETH CARØE

Den påtænkte fusion mellem Danish Crown og Tican, der blev skrinlagt for et år siden, får nu et efterspil.

Tican har valgt at bede en voldgift om at afgøre, om slagteriet med base i Thisted har krav på 20 millioner kr. i kompensation for, at fusionen ikke blev gennemført.

Ved en voldgift lader parter, der er uenige, en eller flere sagkyndige

opmænd træffe afgørelse i tvisten. Begge parter er indforstået med, at afgørelsen er bindende og ikke kan appelleres. En voldgift bruges ofte i erhvervslivet og anvendes i stedet for en retssag, der anlægges ved domstolene.

FUSION FALDT

Hos Danish Crown tager ledelsen en voldgifts-sag roligt.

- Vi har haft en god dialog med Tican, siden vi måtte opgive fusionen. Desværre har det ikke hidtil været

muligt at finde en mindelig løsning. Nu har Tican så valgt at lade en voldgift afgøre sagen, forklarer koncern-økonomidirektør Preben Sunke.

Uenigheden handler om, hvorfor fusionen blev aflyst. Om det skyldes, at den tidsfrist for godkendelse af fusionen, som var en del af aftalen mellem de to parter, udløb, eller om Danish Crown opgav fusionen, fordi der ikke kunne findes en model for fusionen, som kunne opnå konkurrence-myndighedernes godkendelse.

- I vores øjne er der ingen tvivl om, at fusionen faldt, fordi vi ikke kunne nå i mål inden den aftalte deadline på trods af en meget stor indsats. Derfor tager vi også denne voldgifts-sag med sindsro, siger Preben Sunke.

Den forliste fusion mellem Danmarks to sidste andels-selskaber førte til, at Tican blev solgt til tyske Tönnies. ■

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

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

B: Svær

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



GULDRUMMET BAG NY MADBOD

FOR FØRSTE GANG KAN ALMINDELIGE FORBRUGERE
KØBE KØD DIREKTE FRA GULDRUMMET.

AF JEPPE TRANS
FOTO CLAUS PETERSEN

- De er rigtig gode. Så længe de er sprøde, er jeg glad, lød det med et smil fra Niels Rask, mens han tog sig en flæskesvær mere.

Han var en af de mange, der lagde vejen forbi den nye madbod Guldrummet by Danish Crown i åbnings-weekenden for madmarkedet Aarhus Central Food Market i begyndelsen af oktober.

Boden skal hjælpe Guldrummet og Danish Crown med at komme endnu tættere på forbrugerne.

- Det giver os en direkte kontaktflade med forbrugerne, samtidig med at vi forhåbentligt skaber genkendelighed og synlighed om Guldrummet og Danish Crown generelt, siger projektleder i Danish Crown Pork Peter Rasmussen.

FØRSTE MADBOD

Guldrummet hos Danish Crown i Kolding har gennem flere år leveret kød til toppen af den danske restaurant-scene. Madboden er imidlertid det første sted, hvor den almindelige forbruger kan få lov at smage på et udsnit af Guldrummet's mange specialiteter.

Ifølge Peter Rasmussen er det ikke tilfældigt, at det netop er Aarhus Central Food Market, der er valgt til stedet, hvor Guldrummet får sin første madbod.

- Vi synes, at Aarhus Central Food Market har et set-up, der passer rigtig godt til Guldrummet. De andre boder på markedet vil også primært

sælge specialvarer, og gæsterne vil overvejende være folk, der vil have god kvalitet - næsten uanset prisen, fortæller Peter Rasmussen.

I boden kan gæsterne købe forskellige ferske og modnede udskæringer. Det vil også være muligt at købe færdigretter som flæskestegs-sandwich og frikadeller. ■

**- VI SKAL SKABE
SYNLIGHED OM
GULDRUMMET.**

*Peter Rasmussen,
projektleder.*



Gæsterne flokkedes om den nye madbod, som Guldrummet by Danish Crown har åbnet på Central Food Market i Aarhus. Den skal hjælpe Guldrummet med at komme tættere på forbrugerne.



KORT NYT

BACONTOAST HITTER PÅ FACEBOOK

Hvad skal der til for at lave den ultimative toast?

Tulip Bacon, toastbrød, cheddar-ost og "rigeligt smør".

Mere besværligt behøver det ikke at være. Det har de fundet ud af på Metroxpress, som har lavet en

fantastisk video med produktion af dét, som de selv kalder "Den legendariske... Den mundvandsdryppende... Den ultimative ostetoast i baconsvøb!"

Videoen stor-hitter på Facebook, hvor den i skrivende stund har mere end 140.000 visninger, over 800 kommentarer og 700 reaktioner.

Du kan se videoen på din smartphone via QR-koden her:



PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



KALVE-SCHNITZLER MED FYLD

Kalvekød, parma-skinke og ost er de væsentligste ingredienser i denne opskrift, der er beregnet til to personer. Samtidig er der gode muligheder for at variere retten, som du kan se under tip. Så falder dette bud på en hurtig aftensmad i din smag, kan den snildt sættes på menuplanen uden at blive en kedelig gentagelse.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

2 kalve-schnitzler af inderlår, 1½ cm tykke, á 125 g
Salt og peber
1 tsk olie
4 tynde skiver parma-skinke
2 tynde skiver ost, 20 procent fedt
Et par kviste frisk oregano eller
1 tsk tørret
2 små træspid eller kødnåle

SÅDAN GØR DU

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Læg et par skiver skinke, en skive ost og nogle oregano-blade på halvdelen af hver

schnitzel, fold den anden halvdel over, og fæst med spid eller kødnåle.

Varm olien på en pande ved god varme. Læg kødet på, når olien er varm nok. Brun 1 minut på hver side, skru ned til middel varme, og steg færdigt 6-7 minutter på hver side. Tag kødet af panden, når det er færdigt.

Kog bønnerne, og åbn dem eventuelt som en ærtebælg.

Skær tomaterne i halve, og steg dem på panden under omrøring, til de begynder at safte. Smag tomaterne til med salt, peber og eventuelt lidt mere oregano og balsamico.

TIP

- Chorizo-pølse eller serrano-skinke kan bruges i stedet for parmaskinke
- Basilikum eller salvie kan bruges i stedet for oregano
- Osten kan være mozzarella light

- Kontroller, om olien er varm nok ved at stænke et par dråber vand på. Hvis det sprutter, er den varm nok.

Opskriften er udarbejdet af Vibeke Lehn og er fra www.voresmad.dk. Du kan også finde opskrifter på www.danishcrown.dk.

SpiseKrogen



QR-KODE

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



JUBILARER

OKTOBER/NOVEMBER

DANISH CROWN

BLANS
25. oktober 2016
35 års jubilæum
Per Jensen
Pakkeri

4. november 2016
25 års jubilæum
Jonna Christiansen
Salteri

HORSENS
1. november 2016
45 års jubilæum
Martin A. Nielsen
Kam/bryst

19. november 2016
40 års jubilæum
Karsten Brohus
Slagtegang

RANDERS
1. november 2016
25 års jubilæum
Hanne Andersen
Produktion

TULIP

RANDERS
1. november
45 års jubilæum
Tommy Guldborg Nielsen
Teknisk Afdeling

VEJLE
4. november
25 års jubilæum
Lars Henrik Arildsen
Vedligeholdelse

7. november
25 års jubilæum
Torben Juul Christensen
Produktion

7. november
25 års jubilæum
Preben Jensen
Fars-afdeling

7. november
50 års jubilæum
Poul Erik Christensen
Pakkeri





Krogen er et medarbejderblad for primært produktions-medarbejdere i Danish Crown, Tulip Food Company og DAT-Schaub. Bladets leder går på skift mellem en række forskellige folk i selskaberne i koncernen. Denne gang er det Preben Sunke, som er Danish Crown-koncernens økonomidirektør og medlem af direktionen.

DU LØBER HELLER IKKE I SVØMMEHALLEN, VEL?

Vi siger tit til børn: "Tænk dig nu om", når de er på vej til hovedkulds at kaste sig ud i et eller andet, som vi kan forudsige kan ende galt. Det er selvfølgelig fint, at vi voksne maner til omtanke over for andre og især dem, vi holder af og føler ansvar for at beskytte.

Men nogen gange burde vi sige det samme til os selv. Vi bør være forudseende og passe på os selv - og såmænd også kollegerne - når vi går på arbejde.

Slagteri-branchen har ry for at være en arbejdsplads med udfordringer i arbejdsmiljøet, og vel har vi da også en arbejdsdag med masser af skarptsllebne knive og glatte gulve, der gør, at vi kan komme til skade.

SKÆRBÆK VISER VEJEN

Men det kan lade sig gøre at ændre på statistikken. Det viser so-slagteriet i Skærbæk meget flot. Ledere og medarbejdere har i fællesskab gjort en kæmpe indsats for at vende den uhelds-plagede status, de har haft. Det er ikke i orden, at man som medarbejder næsten kunne forvente at blive udsat for en arbejdsskade, når man mødte på arbejde.

Det er selvfølgelig trukket lidt skarpt op. Men den sønderjyske fabrik har

haft en rigtig kedelig plads i den tunge ende af statistikken, indtil de gav hinanden håndslag på, at det skulle være slut, som du kan læse om inde i bladet.

GODT EKSEMPEL

Skærbæk er gået fra skurk til et strålende eksempel til efterfølgelse for andre fabrikker.

Det vil jeg gerne rose både medarbejdere og ledere for. De har evnet at gøre det sværeste, vi mennesker kan udsætte os selv for: At ændre adfærd.

Men det er nødvendigt. Vi har især alt for mange fald-ulykker, hvor folk ofte kommer alvorligt til skade med langvarigt fravær og måske endda får livsvarigt men af at være kommet galt af sted. Hver enkelt medarbejder er nødt til at passe bedre på i det daglige arbejde.

SKAL VÆRE SYNLIGT

Jeg vil sammenligne det med at være i svømmehallen, hvor bademesteren pifter i fløjten, hvis man løber på de glatte gulve. Det holder man hurtigt op med, og på samme måde skal vi have fokus på, at alle skal opføre sig fornuftigt på arbejdspladsen. Der løber man heller ikke eller springer ned fra platformen i stedet for at tage trinene.

I Danish Crowns ledelse har vi fokus på, at arbejdsmiljøet skal forbedres. Vi vil synliggøre det ved for fremtiden at bede hver fabrik holde nøje øje med, hvor mange dage der er gået uden en arbejdsulykke. Det vil give direktion og ledelse en enkel måde at følge med på sidelinjen, så det går den rigtige vej, for antallet af skader skal ned.

På trods af den indsats, vi har gjort igennem en del år, har vi stadig 320 ulykker om året. Det er for mange.

FÆLLES ANSVAR

Virksomhed og medarbejdere skal i fællesskab sørge for et sikkert arbejdsmiljø, så vi kan være stolte af en god arbejdsplads, hvor medarbejdernes sikkerhed er i højsædet.

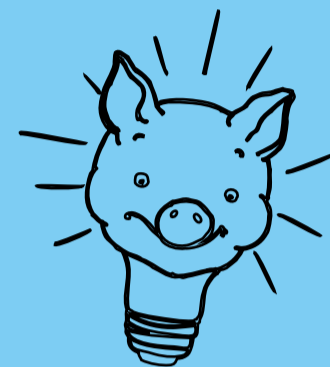
Også bestyrelsen interesserer sig for, at der bliver færre ulykker. Den ønsker, at det skal være synligt for medarbejderne, hvordan det går med antallet af arbejdsulykker på deres fabrik. Det skal være sådan, at man tydeligt kan se det, når man møder ind på sit arbejde. Det vil den lokale ledelse blive holdt op på.

Pas godt på dig selv og dine kolleger.

Preben Sunke

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

13. oktober 2016

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Danish Crown Pork
Herning



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Danish Crown Pork
Ringsted



Henning Lonstrup
tillidsmand,
Danish Crown Beef
Aalborg



Tina M. Madsen
produktionschef,
Danish Crown Beef
Holsted



Ole Carlsen
fabriksdirektør,
Danish Crown Pork
Blans og Skærbæk



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Danish Crown
Randers



Michael Ravn
kommunikations-
ansvarlig
Tulip



Jeppe Bjerre Trans
journalist-
praktikant,
Danish Crown
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Danish Crown
Randers