

PÅ CHARME-TUR

S10-12



DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4

VISIT PÅ JOBBET

En rundvisning på ens egen arbejdsplads – lyder det overflødig? Slet ikke. Medarbejderne i Holsted synes, de har fået nyt at vide ved at se hele slagteriet.

SIDE 5-6

REDDET AF KOLLEGER

Seks-syv gange fik kollegerne genoplivet Erik Grønberg Sørensen, men hver gang gled han væk. Alligevel er det deres indsats, der reddede hans liv. Læs deres beretning om de dramatiske minutter.



SIDE 7

NY BEEF-MAND

Danish Crown Beef har fået en produktions-direktør. Han har både fokus på medarbejdere og optimering.

SIDE 8-9

EFTER BESTILLING

Farmer Phil Ellis ejer ikke selv sine grise. Og han indretter sin produktion direkte efter, hvad forbrugerne vil have. Bliv klogere på, hvordan den engelske model virker med landmænd, der er knyttet til én supermarkeds-kæde.



BAGSIDE

Leder. Jais Valeur: God arbejdsplads – også for lærlinge.

FORSIDE + 10-12

Det er blevet sværere at få lærlinge, så Danish Crown er gået sammen med ZBC Slagteriskolen om en charme-offensiv blandt elever på produktions-skolerne.

Forsidefoto: Claus Petersen.

ER DU KLAR TIL AT GÅ TIDLIGT HJEM?

SLAGTESVIN STYRTDYKKER – MEN PROGNOSE VISER UDSIGT TIL BEDRING.

AF LISBETH CARØE

Som de fleste med deres daglige gang på svineslagterierne har bemærket de seneste uger, er antallet af slagtesvin gået ned. Det kan mærkes, nu da der er slagtet helt op efter julens udsættelser.

En aktuel prognose fra Landbrug & Fødevarer (L&F) forudsiger, at produktionen af slagtesvin vil falde med 600.000 grise i år. Den vil dykke til 17,7 millioner slagtesvin. Det er det laveste antal i 26 år.

Hvad betyder det for Danish Crown og slagteriarbejderne?

FRI OP TIL PÅSKE

- Lige nu og her er vores udnyttelse af kapaciteten ikke

så god, og sådan vil det være frem til påske. Vi har derfor behov for, at medarbejderne vil være super fleksible og i den periode bruge muligheden for at holde fri, enten ved at gå tidligt hjem eller tage hele dage fri, som det nu passer i produktionen, siger Pork-direktør Søren F. Eriksen.

BYGGERI PÅ VEJ

Til gengæld er han fortrøstningsfuld på lidt længere sigt.

- Efter påske, hen over sommerferien og gennem efteråret ser det fornuftigt ud med den kapacitet, vi har. Hvis prognoserne holder, ser jeg ikke behov for, at vi skal til at skære ned på slagterierne, siger han.

Det skyldes, at danske landmænd er i gang med at bygge nye stipladser til

slagtesvin som følge af regeringens moderniserings-støtte. Ifølge prognosen fra L&F er der udsigt til så mange nye stipladser, at det svarer til ca. 800.000 ekstra slagtesvin om året.

- Så det ser heldigvis ud til at gå den rigtige vej, bemærker Søren F. Eriksen.

Det forventes, at de fleste af de nye stalde til slagtesvin bliver taget i brug omkring årsskiftet 2017-18.

Også i Danish Crown gøres der på forskellige fronter en indsats for at stimulere produktionen af slagtesvin. Som led i strategiplanen 4WD er et udvalg i gang med at se på initiativer til at øge antallet af slagtesvin. ■

SALT GENBRUGES PÅ VEJENE

AF MARIA FRANK

Miljøet bliver den store vinder, når DAT-Schaub A/S tilbyder Esbjerg Kommune 70 tons salt om året.

Normalt havner saltet fra produktionen på Måde Deponi, men nu bruges det til at salte kommunens veje og stier om vinteren. Det er en regulær win-win situation.

Ikke kun for miljøet, men også for begge parter. Esbjerg Kommune sparer 16-18.000 kr. på salt, og DAT-Schaub sparer nogenlunde det samme ved at være fri for at betale afgift for deponeringen.

GIK TIL SPILDE

Det er teknisk chef hos DAT-Schaub A/S, Jens L. Rasmussen, der er manden bag ideen om at genbruge rest-saltet.

- I DAT-Schaub-regi anvender vi flere tusind tons salt om året i til



En ny aftale sikrer, at salt fra produktionen af tarme nu bliver brugt til at salte veje og stier. Her er det teknisk chef Jens L. Rasmussen (tv) fra DAT-Schaub og Anders Kronborg, formand for Teknik & Byggeudvalget i Esbjerg Kommune, der i fællesskab håndterer en bunke genbrugssalt. Foto: Esbjerg Kommune.

konservering af natur-tarme. Her i Esbjerg om-loader vi natur-tarmene fra kar til tønder og står med 70-80 tons salt, som vi i bund og grund blot skal smide ud, fortæller Jens L. Rasmussen.

- Jeg synes jo, det var ærgerligt, at vi havde en ressource, som gik til spilde. Gen-anvendelse i eget regi er af veterinær-mæssige årsager ikke muligt.

En aftale kom i stand, og kommunen vil hente saltet hos DAT-Schaub 8-10 gange om året. Det første læs blev hentet i midten af februar.

Saltet vil være drænet, filtreret og uden rester fra produktionen. Efterfølgende vil det blive blandet i den saltlage, som bliver brugt til at salte med, når is og sne truer trafikken. ■



Joanna Wieckowska er gravid i sjette måned, men har kunnet fortsætte med at arbejde i pakkeriet, fordi der bliver taget hensyn til hende.

FÆRRE TUNGE LØFT TIL GRAVIDE JOANNA

VED AT TAGE HENSYN KAN
DET UNDGÅS, AT EN **GRAVID
MEDARBEJDER MÅ GÅ FRA
LÆNGE FØR TID.**

AF ANDREAS ØSTERGAARD PEDERSEN OG FOTO MORTEN FAUERBY

Det store smil er ikke til at undgå. I pakkeriet på slagteriet i Holsted får man nemt øje på 28-årige Joanna Wieckowska, der hele dagen lang står med et stort smil på læben bag rullebåndet og vakuum-pakker osso buco.

Efter at hun for godt seks måneder siden blev gravid, er hun blevet flyttet til denne plads for at undgå alt for tunge løft.

- Stemningen med kollegerne er god. Det er lidt hårdt, fordi jeg ikke kan løfte så mange kilo. Så nogle gange er jeg nødt til at spørge mine kolleger om hjælp, og det gør de med glæde, siger Joanna Wieckowska.

KAN TAGE EN PAUSE

Efter at hun blev gravid, har hun sammen med mesteren fundet frem til en plads i afdelingen, hvor der kan tages hensyn. Ud over at hun har færre tunge løft, har hun mulighed for at holde en kort pause, hvis der skulle være brug for det efter at have stået op i mange timer.

- Det er mindre stykker kød og bakker, som jeg arbejder med nu. Samtidig kan jeg gøre det lidt langsomme i mit tempo, siger hun.

Joanna Wieckowska er en af de udholdende gravide, der er

en undtagelse i produktionen. Ofte sygemeldes gravide produktionsmedarbejdere tidligt, viser et rundspørge til de fire største svineslagterier i Horsens, Blans, Sæby og Ringsted.

**- NOGLE GANGE
ER JEG NØDT TIL
AT SPØRGE MINE
KOLLEGER OM
HJÆLP. DET GØR DE
MED GLÆDE.**

*Joanna Wieckowska, gravid
pakkeriarbejder.*

- I mange tilfælde er de gravide ikke længere henne end otte uger. Det er jo hårdt fysisk arbejde, så det kan både skyldes det fysiske arbejde og komplikationer, ligesom det kan afhænge af, hvilken plads man står på, siger HR-kordinator i Horsens Heidi Stobberup.

Kollegaen i Blans kan genkende billedet.

- Det er mere reglen end undtagelsen, at de bliver sygemeldt på grund af gener under graviditeten. Vi har lige nu fire sygemeldinger, men vi har også enkelte, der arbejder helt frem

til deres barsel fire uger før forventet termin, siger HR-kordinator i Blans Bente Andersen.

GAV KØB PÅ PLADSEN

I pakkeriet i Holsted har kollegerne været både hjælpsomme og storsindede.

- Den plads, Joanna har, er en plads, de andre har haft til rotation. Det har de givet køb på, for at hun kan arbejde så lang tid som muligt uden for mange tunge løft, forklarer mester Klaus Thusgaard.

Det er godt fire år siden, at Joanna Wieckowska kom til Danmark fra Polen sammen med sin mand. I lidt mere end halvandet år har hun haft sin daglige gang på slagteriet. Derhjemme ville hun sandsynligvis ikke være på arbejde så sent i graviditeten.

- Hvis jeg havde været i Polen, så havde lægen anbefalet mig at blive hjemme så snart, man havde set de to streger på graviditetstesten. Men i Danmark har jeg fået at vide, at det er godt for mig og babyen, at jeg arbejder og bevæger mig lidt, siger hun.

Det passer hende godt, for hun vil gerne arbejde så lang tid som muligt. Hun er sat til at føde den 21. maj. ■

KLAP PÅ MAVEN

- Går det godt, spørger den kvindelige kollega, mens hun let stryger sin hånd hen over Joannas gravide mave, da de mødes på gangen.

- Ja, jeg har det fint, svarer Joanna på dansk med tydelig accent af polsk.

Hun trives godt med både sin graviditet, sit arbejde på kreaturslagteriet og med at kunne snakke med kollegerne. Hun har lært så meget dansk, at hun kan begå sig i det daglige arbejde og i pauserne, selv om hun kun har været i Holsted i halvandet år.

Ved redaktionens slutning er Joanna Wieckowska blevet sygemeldt. Hun er dermed gået fra to måneder før sin forventede barsel.





KORT NYT

DU FÅR RABAT HOS SLAGTER MUNCH

Som ansat i Danish Crown i Danmark kan du nu få rabat på delikatesser fra Slagter Munch, som siden årsskiftet har været en del af Tulip Food Company.

- Vi vil selvfølgelig gerne vise vores nye familie, hvad vi kan her hos Slagter Munch. Så vi har lavet et rigtig godt tilbud, hvor alle vores nye familie-medlemmer kan få 20 procent rabat på deres første ordre i vores webshop i hele 2017, siger Marie Munch.

- Vi håber, at mange vil benytte sig af dette personalegode – og håber selvfølgelig også på at kunne tage imod mange i butikken her i dejlige Skagen.

Hun fortæller, at bestillinger sendes af sted fra Skagen hver tirsdag og torsdag med levering dagen efter.

Du kan gå på opdagelse i webshoppen her: shop.munch-skagen.dk.

Du skal bruge rabatkoden "MUNCH". ■

VÆR MED TIL GOLF I RY

Lørdag den 10. juni har du mulighed for at komme ud og svinge golfkøllen, hvor du kan forsøge at lave en hole in one.

Danish Crown Golf arrangerer Danish Crown Mesterskabet i golf på Silkeborg Ry Golfklubs bane i Ry for nuværende og pensionerede medarbejdere i Danish Crown, ESS-Food og DAT-Schaub.

Der er morgenmad klokken 7.30 og start på golfbanen klokken 9. Du kan spille individuelt i rækker såvel som en holdturnering på de 18 huller. Når spillet er slut, vil der være frokost og overrækkelse af præmier.

Tilmelding skal ske fælles for hver fabrik til Hanne Marie Bundgaard på hmp@danishcrown.dk. Sidste tilmelding er den 17. maj.

Prisen er 250 kr. pr. mand for forplejning og de 18 huller på banen. Der er plads til 72 personer. ■

30-ÅRIG I SPIDSEN FOR DANISH CROWN UK

JACOB LEHRMANN ER NY DIREKTØR I ENGLAND.

AF JENS HANSEN

Det er et af de unge talenter fra Danish Crowns egne rækker, der om et par uger sætter sig i stolen som direktør for Danish Crown UK.

30-årige Jacob Lehrmann er valgt som den bedste kandidat til jobbet. Han afløser Lars Albertsen, der skal stå i spidsen for eksport-afdelingen i Danish Crown Pork.

- I England er Danish Crown UK kendt som en innovativ og pålidelig samarbejdspartner for vores kunder. Det er værdier, som Jacob også er

kendt for, og med udnævnelsen af ham sikrer vi, at den linje fortsætter, siger Lars Albertsen.

OTTE ÅR I ENGLAND

- Jacob er mere eller mindre født ind i Danish Crown. Han lever og ånder for virksomheden, og jeg er overbevist om, at vi har truffet det rigtige valg. Jeg ved, at Jacob besidder de kvaliteter, der er nødvendige for at skabe yderligere fremgang for Danish Crown i England, siger Lars Albertsen.

Jacob Lehrmann har boet i England siden 2009. Han har trods sin relativt unge alder stor erfaring og kender den engelske del af Danish

Crown-forretningen indgående. Han har blandt andet været spydspids i arbejdet med at sikre, at Danish Crown er dagligvare-kæden Tescos største leverandør af svinekød fra EU.

Han tiltræder sin nye stilling den 6. marts.

Privat er Jacob gift med Sarah, som venter parrets tredje barn. Han har en bachelor i business management fra Manchester Metropolitan University og er fan af Manchester United og Randers Freja. ■

MEDARBEJDERE LÆRTE NYT PÅ RUNDTUR

AF ANDREAS ØSTERGAARD PEDERSEN

Besøgsgangen summede af liv, da en række medarbejdere over et par dage i uge 7 blev vist rundt på deres egen arbejdsplads, Danish Crowns 29.000 kvadratmeter store kreaturslagteri i Holsted.

Også deres familier var inviteret med, og i alt godt 100 deltog.

Først fik de en præsentation og så en video af slagteriet. Inddelt i hold blev de guidet rundt på besøgsgangen for at få et billede af de forskellige afdelinger, der er på slagteriet.

HAVDE SINE BØRN MED

Tage Christensen, der har sin daglige gang i stalden, havde sine børn med.

- Mine børn var lidt betænkelige, specielt der, hvor dyrene bliver skudt. De synes, det var fint indrettet, og de kom ikke så tæt på, at det blev skræmmende for dem. Så de synes, at det var rigtig spændende at se, siger Tage Christensen.

Også medarbejderne havde gavn af at opleve deres arbejdsplads på en ny måde.

- Det kan give en ekstra interesse og ansvarlighed over for det, vi laver, ved at se, hvad ens kolleger laver 500 meter nede ad gangen, mener besøgschef Agnete Poulsen.

STØRRE FORSTÅELSE

Det er Jens N. Madsen enig i. Han arbejder i udlæsningen og er glad for at få mere at vide om kollegernes

arbejde for at kunne gøre sit arbejde mere fejl-frit.

- Jo mere viden, vi har om, hvad de andre laver, jo mere forståelse har vi for det. Hvis vi laver en lille fejl, så kan vi se, at der sker en større fejl i den anden ende. Så brikkerne skal passe sammen hele vejen rundt, siger Jens N. Madsen. ■



Både børn og voksne fik nyt at vide, da de var på rundvisning i Holsted. Foto: Danish Crown.

Kollegerne i Vejle sprang hurtigt til, da Erik Grønborg Sørensen (i midten) i december faldt om med hjertestop. To af redningsmændene er Tonni Langkjær (tv) og Henrik Märcher (th), og de står i værkstedet på fabrikken, hvor Erik Sørensen fik hjertestop.



HJERTESTOP MED LYKKELIG UDGANG



MEDARBEJDERE PÅ TULIP-FABRIKKEN I VEJLE HANDLEDE HURTIGT, DA EN **KOLLEGA FALDT OM MED HJERTESTOP** – DET REDDEDE ERIK GRØNBORG SØRENSENS LIV.

TEKST OG FOTO MICHAEL RAVN

Det var egentlig en ganske almindelig torsdag morgen. Godt nok var det den 1. december, og godt nok havde datteren Marianne 30 års fødselsdag – men rutinen var alligevel den samme som på enhver anden morgen for 63-årige Erik Grønborg Sørensen.

Han var kørt fra hjemmet i Skanderborg omkring klokken 04.30 og havde som sædvanligt siddet i sin Hyundai og talt lastbilerne på motorvejen med en lille klikmåler. Det var blevet en vane gennem årene, når han tøffede de 48 kilometer fra Mågevej i Skanderborg til Tulipvej i Vejle.

HYGGEONKEL

En halv times tid senere parkerede han sin bil på parkeringspladsen,

gik de 250 meter hen til døren ved værkstedet og scannede sin brik ved alarmeren. Erik har været 38 år i virksomheden og er indkøber af tekniske artikler til Vejle-fabrikken. Han er kendt som en rigtig hyggeonkel, der kaldes "morfar" – og som er berømt for at have et velassorteret slikskab på kontoret.

- Godmorgen, sagde han ud i rummet, hvor tre-fire kolleger sad ved skrivebordene og gjorde klar til dagens opgaver.

Erik gik hen til et bord for at tjekke op på papirerne. Mere husker han ikke.

ET ORDENTLIGT BUMP

Produktionsmedarbejder Henrik Märcher stod inde bag en skillevæg og hørte Erik sige godmorgen. Det næste, han hørte, var et ordentligt bump – og nogle, der råbte efter hjælp. Erik var faldet sammen som en sæk kartofler og lå helt stille på betongulvet.

Smeden Tonni Langkjær løb hen til Erik, som lå på gulvet uden at trække vejret. Tonni satte sig ned og målte pulsen – den var væk lige som åndedrættet.

- JEG ER UENDELIG TAKNEMMELIG FOR DEN INDSATS, SOM MINE KOLLEGER OG VENNER YDEDE.

Erik Grønborg Sørensen, genoplivet efter hjertestop.

Kollegaen Thomas Sørensen ringede 112 med det samme, og Henrik Märcher skyndte sig at løbe ud efter en hjertestarter.

En kollega løb med og stillede sig ud til porten for at vente på og dirigere ambulancen.

Tonni Langkjær havde for længe siden været på førstehjælps-kursus, og han begyndte at give hjerte-massage. Imens kom Henrik Märcher tilbage med hjertestarteren. Også han har været på førstehjælpskursus – det gælder for omkring en tredjedel af de ca. 300 ansatte på fabrikken i Vejle.

GAV FØRSTEHJÆLP

Henrik Märcher tog styringen, og Tonni Langkjær kæmpede med hjerte-massagen, mens Thomas Sørensen gav kunstigt åndedræt.

30 tryk, to pust. 30 tryk, to pust.

Erik gav enkelte, rallende snorkelyde og forsvandt hurtigt igen. Ingen puls, ingen vejrtrækning.

- Den går sgu ikke, tænkte Tonni Langkjær.



Fortsættes s. 6



Men Henrik Märcher blev ved med at udstede ordrer.

30 tryk, to pust. 30 tryk, to pust.

RIBBEN BRÆKKEDE

Tonni knoklede med hjerte-massagen, svedte og mærkede, hvordan to af Erik Sørensens ribben brækkede under det hårde pres. En lunge punkterede.

Tonni trykkede, og Thomas indblæste. Henrik med overblikket. Kommunikationen var god og præcis, øjenkontakten mellem Eriks tre kolleger var intens.

GENOPLIVET SYV GANGE

Flere gange fik de vakt Erik til live, men "hver gang vi troede, at han var på vej tilbage, faldt han væk igen", fortæller Henrik Märcher.

Cirka hvert andet minut forsvandt Erik.

Seks-syv gange i alt.

På den igen – 30 tryk, to pust.

Ambulancen kom susende med blå blink, båre og tre reddere.

- Det er Odense med det samme, sagde den ene.

En læge kom til og bad Tonni fortsætte med hjerte-massagen, indtil redderne fik rigget udstyret til. Iltmaske på, hjertestarter sat til – og besked om at gå væk.

VÅGNER OP I AMBULANCEN

Et højt og skarpt knald rungede i værkstedet, da de mange volt fra hjertestarteren gennemstrømmede Eriks krop, som blev spændt ud som en flitsbue – lige som på film.

Lægen trådte til og gav Erik en indsprøjtning. Erik åbnede øjnene lidt plirrende, men der var ingen reel kontakt.

Redderne bugserede Erik op på en båre. Tonni og Henrik hjalp redderne ned ad rampen og hen til ambulancen, der kørte af sted mod Odense Universitetshospital.

På motorvejen mod Odense fik lægen kontakt til Erik.

- Du har haft hjertestop, og vi er på vej til Odense, husker Erik lægen sige, inden han blev bedøvet.

SOM EN SLAP BALLON

Næste gang Erik vågnede, lå han på stuen på hospitalet.

Lægerne havde banket en stor kanyler gennem lysken og ført en lang kikkert op for at undersøge hjertet. De kunne konstatere, at krans-pulsåren var fin – men også, at Eriks hjerte havde voldsomt nedsat funktion og kun dunkede med 15 slag i minuttet mod en normal puls på 60.

- JEG SAVNER MINE KOLLEGER - OG VÆRKSTEDS- HUMOREN.

*Erik Grønborg Sørensen,
genoplivet efter hjertestop.*

Erik fik at vide, at hans hjerte var som en slap ballon, der havde været pustet op for mange gange. Og at han skulle have en pacemaker indopereret så hurtigt som muligt.

TAK TIL KOLLEGERNE

Erik fik samme formiddag lov til at ringe til sin kollega Henning for

HVAD ER HJERTESTOP?

Hjertestop er egentlig et misvisende ord at bruge, fordi hjertet ikke stopper. Det slår tværtimod så hurtigt, at det ikke kan pumpe blodet rundt. Det kaldes hjertekammer-flimmet.

Pumpe-funktionen virker ikke, men den elektriske aktivitet i hjertet kører med 300-400 slag i minuttet.

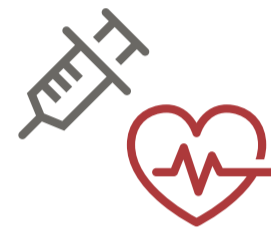
Ved et hjertestop pumper hjertet ikke mere blodet rundt i kroppen. Det betyder, at kroppens organer ikke får ilt og begynder at tage skade.

De fleste vil få varige skader eller dø, hvis ikke de får hjælp inden for ca. 10 minutter.

Kilde: foersthjaelp.dk.



Erik Grønborg Sørensen er igen ved godt mod efter hjertestoppet, som fik en lykkelig udgang takket være kollegernes livreddende hjælp.



at fortælle, at han var i live, og at lægerne havde styr på ham.

Den nyhed kunne Henning overlevere til Henrik, Tonni, Thomas og arbejdsmiljø-koordinator Jan Ivanhoe, der i mellemtiden havde sørget for psykolog-hjælp til de implicerede. Alle kunne drage et lettelsens suk.

Dagen efter, den 2. december, ringede Erik igen til fabrikken i Vejle og sagde Tonni, Henrik og Thomas tak for at have reddet hans liv. Og at han efter omstændighederne havde det godt.

Det værste var næsten smerten efter de brækkede ribben – og ikke mindst tankerne, der kørte rundt hele tiden. At det havde været så tæt på.

HAR FÅET PACEMAKER

Og at han kun var her i dag på grund af den fantastiske indsats og førstehjælp, som kollegerne havde leveret. Falck-redderne havde rost Tonni, Henrik og Thomas for den hurtige indsats, som havde reddet Eriks liv og førlighed.

Efter tre dage i Odense blev Erik overført til Horsens og siden Skejby, hvor pacemakern blev indopereret den 14. december. Præcis to uger efter hjertestoppet.

- Hvis hjertestoppet var sket tyve sekunder tidligere, havde jeg ligget på trappen, hvor der måske ikke var kommet nogen forbi. Eller på P-pladsen – eller på motorvejen. Så havde det været slut, konstaterer Erik Sørensen.

- UENDELIGT TAKNEMMELIG

Det er første gang, han er tilbage på fabrikken i Vejle. Han kan ikke gå

i fred uden at blive stoppet af sine kolleger.

- Godt at se dig.

- Velkommen tilbage.

- Nå, så kunne du være her, lyder det fra alle sider.

- Jeg er uendeligt taknemmelig for den indsats, som mine kolleger og venner ydede. Det tænker jeg over hver dag – mange gange. Jeg føler, at der var nogen, der holdt hånden over mig den dag, forklarer den 63-årige ægte mand, far og bedstefar.

LIDT MERE FØLSOM

14 procent af de, der rammes af hjertestop og blodpropper, klarer den. Men tiden er afgørende – og i Eriks tilfælde kom hjælpen heldigvis i rette tid og på rette sted. Og han er ved godt mod.

- Det hele fungerer nu. En boks i soveværelset monitorerer trådløst pacemakern om natten, og det kører, som det skal. Jeg tager hjertepiller, som fungerer, og jeg er ikke længere så træt om aftenen, som jeg ofte var før ulykken.

- Jeg har måske nok fået lettere til tårer. Og jeg kan selvfølgelig også godt blive bange for, at det sker igen.





BLEV GENOPLIVET SEKS-SYV GANGE

- 63-årige Erik Grønborg Sørensen var netop mødt på arbejde, da han blev ramt af et hjertestop
- Tre kolleger begyndte straks at yde førstehjælp og ringede 112
- Seks-syv gange genoplivede de ham, men forgæves
- Først i ambulancen på vej til sygehuset fik en læge kontakt med Erik
- Han har fået opereret en pacemaker ind, som nu fungerer fint
- Efter sin sygemelding er han begyndt først at arbejde hjemmefra
- Fra den 1. marts må han køre bil igen og kan møde op på arbejdspladsen igen.

Det sidder vel altid og nager lidt deromme i baghovedet. Men lægerne siger altså, at det hele ser fint ud, og det stoler jeg på, siger han.

TILBAGE PÅ JOB

Erik begyndte mandag den 16. januar med at arbejde så småt igen – hjemmefra. Fra den 1. marts må han køre bil igen, og så kan han køre til Vejle. Det glæder han sig til.

- Jeg savner mine kolleger – den daglige hygge og de gode kommentarer. Det bliver godt at komme tilbage til lidt smådrillerier og lidt værksteds-humor. Jeg glæder mig til, at hverdagen begynder igen sammen med mine kolleger.

Tonni Langkjær, Henrik Märcher og Thomas Sørensen er blevet indstillet til Hjerteforeningens pris. ■

NY DIREKTØR VIL GERNE INDDRAGE MEDARBEJDERNE

DANISH CROWN BEEF HAR FÅET EN PRODUKTIONS-DIREKTØR.

AF KASPER FRANK OG FOTO CLAUS PETERSEN

Man er ikke i tvivl om, at den nye produktions-direktør i Danish Crown Beef ved, hvad han taler om, når det kommer til at optimere et slagteri. Efter 11 år hos kyllinge-slagteriet Danpo tager Ivan Schmidt en god portion erfaring med sig til sit nye job hos Danish Crown.

- Det er virkelig en fantastisk virksomhed, jeg er kommet til. Der er gode muligheder for at optimere arbejds-processerne i samspillet mellem menneske og maskine, siger Ivan Schmidt.

LYTTER TIL IDEER

Når det kommer til ledelsesform, så er Ivan Schmidt stor tilhænger af at inddrage sine medarbejdere. Han lytter gerne til forslag og ideer fra medarbejderne.

Det er allerede kommet til udtryk i form af et månedligt

nyhedsbrev, der ligger i kantinerne på de tre danske kreaturanlæg. Det månedlige skriv bliver trykt i tre sprog, så alle produktions-medarbejdere har mulighed for at opdatere sig om produktions-direktørens tanker.

UNDRER SIG GERNE

Han har gennem sit arbejdsliv tillært sig en evne til at undre sig over selv de mindste ting.

- DET ER VIRKELIG EN FANTASTISK VIRKSOMHED, JEG ER KOMMET TIL.

Ivan Schmidt, produktions-direktør.

- Jeg tror, at man kan komme langt, hvis man en gang imellem stiller

sig selv spørgsmålet: Hvorfor gør vi egentlig sådan her? Hvis man ikke umiddelbart kan komme med et godt svar, så er der næsten altid plads til optimering, siger Ivan Schmidt.

Det er dog vigtigt for den 43-årige holstedgenser, at man ikke tager forhastede beslutninger.

- Beslutninger og ændringer skal ske på baggrund af fakta. Jeg er ikke tilhænger af, at man træffer beslutninger på baggrund af mavefølelser og for mange følelser, siger han.

ER VENDT TILBAGE

Ivan Schmidt var i lære på Danish Crown som kontormedarbejder i 1991. I 2009 tog han en Master of Business Administration (MBA) ved Aalborg Universitet.

Han tiltrådte stillingen som produktions-direktør den 2. januar. ■



Ivan Schmidt – har allerede indført et nyhedsbrev til medarbejderne som ny produktions-direktør.



FOKUS PÅ ÉN KUNDE

DALEHEAD FOODS LEVERER KUN TIL WAITROSE.

AF MARIA FRANK

“Vi skal tættere på kunderne”, lyder et af målene i 4WD-strategien.

En af de forretnings-enheder, der allerede inden lanceringen af 4WD har haft et tæt samarbejde med sin kunde, er Dalehead Foods, som er en del af Tulip Ltd i Storbritannien.

I over 25 år har Dalehead leveret svine- og lammekød til kun én enkelt kunde, nemlig dagligvare-kæden Waitrose.

Til gengæld er Dalehead den eneste leverandør af de to kødtyper.

TÆT PARLØB

Det har gjort, at Dalehead Foods og Waitrose har opbygget et unikt partnerskab, forklarer Helen Warner fra Dalehead Foods.

- Vi føler os som en del af Waitrose, og der er en meget stor gensidig tillid mellem os, siger Helen Warner.

Det er Rachel Pearson, indkøbschef for kød-området i Waitrose, enig i.

- Vi anser Dalehead Foods som en del af Waitrose-holdet. Det giver blandt andet den fordel, at vi kan lave langsigtede planer for fremtiden. Vi deler for eksempel vores indbyrdes strategier med hinanden fuldstændigt åbent og ærligt, siger Rachel Pearson.

Ifølge Helen Warner gør det, at Dalehead Foods kan tage 100 procent hensyn til de ønsker, Waitrose har.

- Hvis Waitrose beder os om at gøre noget på en bestemt måde, er der ingen problemer i forhold til, at det konflikter med et produkt til en anden kunde, siger Helen Warner. ■

350 BUTIKKER

- Waitrose omsatte for ca. 50 milliarder kr. i 2016
- Selskabet har over 350 butikker i hele Storbritannien
- Kæden er en del af John Lewis Partnership, der er Storbritanniens største medarbejder-ejede detailhandels-virksomhed

- Waitrose sidder på ca. 5 procent af den britiske dagligvare-handel
- Det gør virksomheden til den syvende største dagligvare-kæde i Storbritannien

Kilder: www.waitrose.com, www.johnlewispartnership.co.uk og www.statista.com.

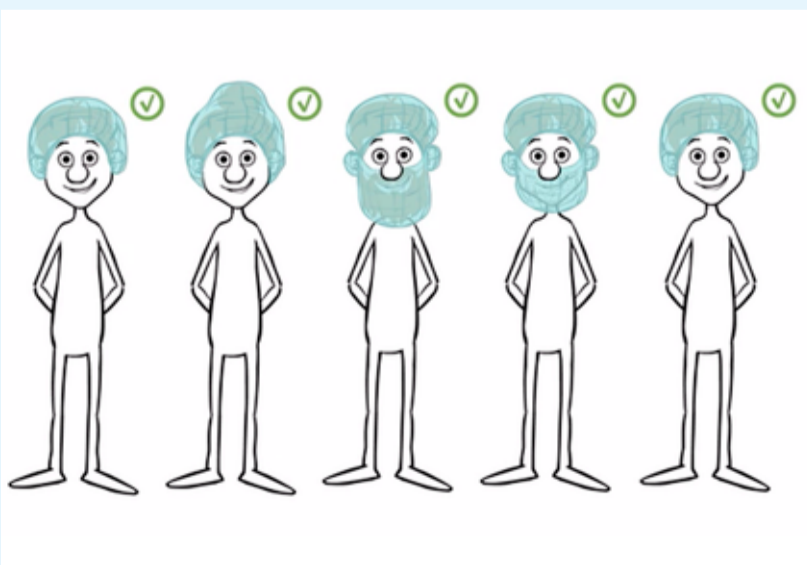


Den engelske landmand Phil Ellis har i 25 år haft tæt føling med, hvad forbrugerne vil have. Han producerer direkte til en supermarkeds-kæde.

FARMER PHIL LEVERER HVAD DE ENGELSKE FORBRUGERE VIL HAVE

FARMER PHIL ELLIS HAR FULDT FOKUS PÅ ØNSKERNE HOS FORBRUGERNE OG SUPERMARKEDET.

AF JEPPE TRANS OG FOTO MICHAEL LYONS



Kunderne forventer at få den kvalitet, de har betalt for. Det gælder også hygiejne. Derfor skal du som medarbejder være obs på, hvad du gør.

HUSK HYGIEJNEN

KUNDERNE SKAL KUNNE STOLE PÅ OS. VI SKAL LEVERE DET, VI LOVER.

AF LISBETH CARØE

Det er garanteret ikke første gang, du hører det. Hygiejne er vigtig.

Vi producerer fødevarer, så vores hygiejne, fødevarer-sikkerhed og kvalitet skal være i orden. Men

hvordan kan du som medarbejder være med til at sikre det i en travl hverdag?

- Først og fremmest skal man som medarbejder bruge sin sunde fornuft.

Mere fokus på forbrugeren.

Det er et af de fire hjul i Danish Crowns strategi 4WD. Selvom strategien først blev lanceret for et halvt år siden, er det langt fra en ny måde at arbejde på for farmer Phil Ellis i England.

Han har siden 1992 opfostret, opdrættet og leveret slagtesvin til British Quality Pork (BQP), der er en del af Tulip Ltd. BQP ejer grisene på Phils farm.

Kødet fra Phils svineproduktion bliver udelukkende leveret til dagligvare-kæden Waitrose. Det giver ham den fordel, at han hele tiden ved, hvordan han skal drive sin svineproduktion, så den stemmer overens med forventninger hos kunderne i Waitrose.

MEST PROFITABEL

- Jeg får hele tiden tilbagemeldinger om forbrugernes ønsker gennem BQP, og så retter jeg min produktion til efter det, forklarer Phil Ellis.

- På den måde er jeg opdateret på, hvad der er vigtigt for Waitroses kunder, så jeg kan gøre min produktion så profitabel som muligt.

- Jeg driver produktionen fuldstændig efter, hvad forbrugerne efterspørger, siger farmer Phil, mens han viser rundt på sin gård "Grenstein Farm" i det østlige England.

GØR SOM FORBRUGERNE VIL

Waitrose stiller strikse krav til, at alle grise skal være født og opvokset udendørs med adgang til grisehytter. Om de sidenhen må komme i stald for at blive færdig-fedet, afgøres af, om grisene sælges som "Essential" - hvor kødet er billigst, og hvor grisene godt må komme i stald - eller

"Free-range", der er lidt dyrere, og hvor grisene ikke må komme i stald.

Phils grise kommer i stald, fordi det er, hvad flertallet af Waitroses kunder ønsker at betale for. Men hvis det forbrugs-mønster ændrer sig, er Phil klar til at lægge sin produktion om.

- JEG LYTTET 100 PROCENT TIL, HVAD FORBRUGERNE ØNSKER.

Phil Ellis, farmer.

- Jeg lytter 100 procent til, hvad forbrugerne ønsker, og ændrer min produktion efter det. Så hvis det bliver profitabelt at lave min

produktion om til "Free-range", gør jeg det, siger Phil Ellis.

BQP MED FRA STARTEN

Da Phil Ellis for 25 år siden begyndte sin svineproduktion, var BQP med på sidelinjen og hjalp med gode råd og investeringer. Det har gjort, at Phil fra starten har målrettet sin svineproduktion efter ønskerne fra Waitrose, og at han føler sig som en del af et hold i BQP.

- Jeg føler virkelig, at jeg har et partnerskab med BQP. Selskabet har været med fra starten, og det er i stor udstrækning de samme mennesker, jeg har arbejdet med alle årene. Det gør en stor forskel, og det gør samarbejdet meget lettere, siger Phil Ellis. ■

HVAD ER BQP?

BQP står for British Quality Pork.

BQP rådgiver blandt andet engelske landmænd til at drive deres landbrug så effektivt som muligt i forhold til kravene fra dagligvare-kæden Waitrose.

BQP ejer grisene på Phils farm. Han bliver afregnet efter, hvor effektivt han opdrætter grisene.

BQP-grise bliver slagtet på Dalehead Foods' slagterier i England.

Ligesom BQP er Dalehead Foods en del af Danish Crowns engelske datterselskab Tulip Ltd.



Modsat danske landmænd ejer Phil Ellis ikke selv grisene på sin farm.

- Jeg er helt med på, at man ikke kan citere vores politik om kvalitet og fødevarer-sikkerhed udenad, hvis man bliver vækket klokken tre om natten. Men en god rettesnor er, at man altid tænker på, at man håndterer mad - det handler om mad, siger Lena Bjertrup.

VI SKAL HOLDE LØFTER

Hun er chef for fødevarer-sikkerhed i Danish Crown Pork og står overordnet på mål for, at virksomheden overholder de løfter, vi giver vores kunder, om den kvalitet, vi leverer.

- Hygiejne er alfa og omega i vores virksomhed. Vi er certificeret efter Global Red Meat Standard. Det

betyder, at vi har nogle klare mål, som kunderne holder os op på, forklarer hun.

Ligesom kunderne køber en bestemt udskæring og forlanger, at den lever op til de krav, der er aftalt, så gælder det samme for hygiejne og fødevarer-sikkerhed. Kvaliteten skal være, som vi har lovet.

DU KAN BLIVE TESTET

Som medarbejder kan du blive udsat for, at kunderne tester dig til audit. Det kan for eksempel være, om du gør det rigtige, hvis du samler kød op fra gulvet. Derfor er det vigtigt at kende og efterleve de procedurer og regler, der er for dit arbejde.

På samme måde skal du for eksempel sørge for at have det rigtige tøj på. Det går kunderne også op i.

- BRUG DIN SUNDE FORNUFT. TÆNK ALTID PÅ, AT DET HANDLER OM MAD.

Lena Bjertrup, chef for fødevarer-sikkerhed.

I det hele taget gælder det, at det, der står i virksomhedens kvalitetspolitik, også er det, vi gør i praksis.

- Hele ansvaret hviler selvfølgelig ikke kun på den enkelte medarbejder. I dagligdagen kan man som medarbejder altid spørge egenkontrol-afdelingen til råds, ligesom folkene i både egenkontrollen og kødkontrollen overvåger, at procedurerne for korrekt hygiejne bliver overholdt.

- Men det siger sig selv, at hvis hver medarbejder er bevidst om at overholde retnings-linjerne, er vi som virksomhed langt tættere på målet om hele tiden at levere den kvalitet, vi har sagt til vores kunder, at de kan få hos os - og som de har betalt for, siger Lena Bjertrup. ■





Eleverne fra produktions-skolerne i Hjørring og Frederikshavn blev præsenteret for grisens indre organer af faglærer Peter Tengbom (tv) fra ZBC Slagteriskolen. Forrest til højre en af de interesserede elever, Jesper Holmen Christensen.

HÆNDERNE ER VIGTIGERE END KARAKTERERNE

MED NYSGERRIGHED OG HÆNDER, DER ER SKRUET FORNUFTIGT PÅ, ER DER GODE MULIGHEDER FOR AT BLIVE SLAGTERLÆRLING.

AF ANDREAS ØSTERGAARD PEDERSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

For en slagter er færdighederne med hænderne vigtige – også vigtigere end topkarakterer i dansk og matematik.

Det er noget af det, som elever på produktions-skolerne rundt om i landet er blevet præsenteret for i en kampagne for at skaffe slagterlærlinge.

LÆRLING I AKTION

Danish Crown har i samarbejde med ZBC Slagteriskolen brugt januar og februar på at besøge 10 produktions-skoler for at fortælle om de muligheder, der gemmer sig i slagteruddannelsen.

Frederikshavn Produktionsskole dannede midt i februar ramme for et af besøgene.

Iført sit slagterforklædet skar lærling fra Danish Crown i Sæby Stefan Filtenborg en halv gris op. Den var medbragt for at vise eleverne, hvad det vil sige at arbejde som slagter.

- JEG ER BEDST, NÅR JEG KAN BRUGE MINE HÆNDER.

Jesper Holmen Christensen, produktionsskole-elev.

En af dem var 24-årige Jesper Holmen Christensen fra Frederikshavn, og han stod lyttende foran den halve gris med en mulig slagter gemt i maven.

FEDT MED PRAKTISK JOB

- Jeg synes, at det lyder meget interessant at blive slagterlærling. Det er meget fedt at kunne bruge

sine hænder, når man ikke er så boglig, siger Jesper Holmen Christensen.

Han har i lang tid vidst, at han skulle lave noget, hvor det er hænderne og ikke færdighederne i dansk og matematik, der er i fokus. Han har tidligere været på et grundforløb på EUC som bager, men fandt ud af, at det ikke var det, han ville.

- Jeg indrømmer klart, at jeg er bedst, når jeg kommer ud og bruger mine hænder. Så besøget i dag giver mig en god mulighed for at høre mere om slagteruddannelsen, fortæller han.

HÅNDVÆRKSFAG

På produktionsskolen har eleverne mulighed for at vælge forskellige værksteder med håndværksfag som tømrer, smed eller køkken. Det er i køkken-værkstedet, at Jespers interesse for slagterfaget er blevet vakt.

- Vi har nogle lærere, som virkelig brænder for det og inspirerer os til at tage en uddannelse, siger Jesper Holmen Christensen.

EKS-TULIP'ER I KØKKENET

Køkkenlederen på produktions-skolen, Lone Mariegaard, har tidligere været i afdelingen for produktudvikling på Tulip i Aalborg. Hun har derfor kunnet dele ud af sine erfaringer til eleverne.

- Vores lærer er selv slagter, så derfor synes hun, at det var interessant for os at høre mere om slagteruddannelsen. Jo mere jeg hører om at blive slagterlærling, jo mere interesseret er jeg blevet, forklarer den 24-årige elev. ■

ALLEREDE FAT I ÉN LÆRLING

UNDER BESØG PÅ SLAGTERIET BLEV EN AF DE UNGE TILBUDT EN LÆREPLADS SOM TARMRENSER.

Kampagnen for at skaffe flere lærlinge til Danish Crown har allerede givet resultat.

DAT-Schaubs afdeling på slagteriet i Sæby har tilbudt en af eleverne fra Hjørring Produktions-skole en læreplads allerede på dagen, da 14 elever var på besøg på slagteriet som led i kampagnen.

Både produktions-skolen i Hjørring og i Frederikshavn fulgte lærlinge-kampagnens besøg op med en visit den 16. februar på slagteriet, hvor de fik en rundvisning i produktionen.

Danish Crown i Sæby er klar til at tage op til fire kvalificerede slagterlærlinge ifølge lærlinge-ansvarlig Søren Olsen.

- Det har været positivt at være med i kampagnen. Eleverne har været nysgerrige og spændte på at komme og besøge os. Jeg kunne mærke, at de blev ekstra interesseret, da jeg fortalte dem om lønnen, smiler han.

- DE BLEV EKSTRA INTERESSERET, DA JEG FORTALTE DEM OM LØNNEN.

*Søren Olsen,
lærlinge-ansvarlige.*

Der var frist for at søge en læreplads den 24. februar. Næste gang er til efteråret. ■



To lærlinge fra DAT-Schaub, Jannie Frederiksen (tv) og Camilla Mouritzen, fortæller, hvordan tarmene fra grisene bliver rensset og sendt til Kina med assistance fra deres lærlinge-ansvarlige Bent Norup.



14 elever fra produktions-skolerne blev så inspireret, at de har været på besøg på slagteriet og i tarmhuset.



Slagterlærling Stefan Filtenborg viser, hvordan en halv gris skal skæres.

FLERE FORDELE SOM SLAGTERLÆRLING

Slagterlærlinge er sikret en læreplads, og de får løn under hele uddannelsen.

Det var to af de ting, der tiltrak Stefan Filtenborg, da han valgte at blive lærling. Han har godt et halvt år tilbage af sin uddannelse som slagter hos Danish Crown i Sæby.

- Jeg valgte at blive slagterlærling, fordi der var en masse fordele. Man

har en lærlingeplads fra start, og lønnen følger med, siger Stefan Filtenborg.

Han er færdig til september, når han får sit svendebrev efter den to-årige uddannelse. Han er blevet så glad for at være slagter, at han forventer at uddanne sig videre og tage yderligere et års speciale i slagtning. ■

Fortsættes s. 12





Eleverne bliver introduceret til de udkæringer, der kan laves af en gris, af faglærer fra ZBC Slagteriskolen Peter Tengbom.

KENDSKABET SKAL BREDES UD

ELEVER PÅ PRODUKTIONS-SKOLER ER MÅL FOR NY KAMPAGNE.

AF ANDREAS ØSTERGAARD PEDERSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

De unge skal have et større kendskab til slagterfaget.

Sådan lyder målsætningen for den nye lærlinge-kampagne, der blev sat i gang i slutningen af januar med besøg på flere produktions-skoler rundt i landet.

GODE MED HÆNDERNE

Kampagnen skal tiltrække flere lærlinge til de 30-35 pladser, som Danish Crown har hvert år på svine- og kreaturslagterierne.

Af og til er der ledige lærepladser tilbage, fortæller HR-konsulent i Danish Crown Lotte Lind Holm.

- Målet er at udbrede kendskabet til faget blandt de unge. Eleverne rundt omkring på produktions-skolerne vil gerne arbejde med deres hænder, og det passer fint med det, vi kan tilbyde, siger hun.

Med nysgerrighed og et par hænder, der er skruet godt på, er det en god start for de unge, der vil være slagterlærlinge på en af fabrikkerne.

- Den ideelle lærling er en, der kan lide at bruge hænderne, og som er nysgerrig og har lyst til at lære et håndværk, siger Lotte Lind Holm.

VIGTIGT AT FANGE DE UNGE

Hvert besøg på produktions-skolerne begynder med et oplæg om slagteruddannelsen. Tre af de vigtige punkter til unge er, at der med en

lærlingeplads følger læreplads, løn under hele uddannelsen, og at der ikke er krav til bestemte karakterer.

- DEN IDEELLE LÆRLING ER EN, DER KAN LIDE AT BRUGE HÆNDERNE OG HAR LYST TIL AT LÆRE ET HÅNDVÆRK.

Lotte Lind Holm,
HR-konsulent

- De unge er bange for, at de skal have karakteren 02 i dansk og matematik. Så vi fortæller dem, at

der ikke er karakterkrav for at blive slagterlærling, siger Peter Tengbom.

Han er faglærer på ZBC Slagteriskolen.

Indsatsen med den nye kampagne på produktions-skolerne er derfor at give de unge viden om, hvad de går ind til, hvis de vælger en uddannelse, hvor de skal håndtere kød og knive.

- Det er meget vigtigt, at vi kommer ud og fortæller om slagteruddannelsen. Vi kan ikke skaffe lærlinge ved at sidde derhjemme, så derfor er vi nødt til at opsøge de unge mennesker, siger faglæreren. ■

SUCCES FOR SAMARBEJDE

DANISH CROWN UK OG TULIP LTD HAR FÅET NY ORDRE I FÆLLESSKAB.

AF MARIA FRANK

En veloverstået levering af julevarer og et godt samarbejde har medført, at Danish Crown UK og Tulip Ltd har landet en ny Tesco-ordre.

Den britiske supermarkeds-kæde har besluttet, at al dens skinke af mærket "Woodside Farm" for fremtiden skal komme fra Tulip Ltd.

Den nye ordre betyder, at der fra april skal leveres yderligere 100 tons svinekød om ugen til Tesco fra Tulip Lts fabrik i Westerleigh.

At Tesco-ordren er kommet i stand skyldes både, at det er lykkedes for Tulip Ltd at levere juleordrerne, og at

Danish Crown UK og Tulip Ltd er gået sammen om et kunde-orienteret samarbejde.

- Jeg er rigtig glad for, at vi har fået denne ordre. Det er det bedste bevis på, at det hjælper, når vi har det fokus og engagement, der er blevet vist hele vejen rundt - ikke kun i forbindelse med at 'levere julen' men også når det gælder at omfavne vores nye 'Act as One'-tilgang til vigtige kunder, siger Neil Houston.

Han har ansvaret for Tesco-aktiviteterne hos Danish Crown UK og Tulip Ltd. ■

GRIS OG KO TILTRAK SIG STOR OPMÆRKSOMHED

DANISH CROWN-LÆRLINGE SLOG ET SLAG FOR SLAGTERFAGET PÅ DM I SKILLS.

AF LISBETH CARØE

Opskæring af gris og okse var noget af det første, der mødte gæsterne til DM i Skills i Gigantium i Aalborg, der blev afviklet i slutningen af januar.

Det var fire lærlinge fra Danish Crown, der demonstrerede deres evner som slagtere. De fire – Esben Duus og Jesper Goosmann fra Blans samt Kim Henriksen og Simon Kyhl Hansen fra Horsens – havde sammen med deres lærlingeansvarlige Bo

Banke og Niels Nordtorp taget turen til Aalborg, hvor de havde en stand lige inden for indgangen.

- Det var super godt, der var stor interesse, og standen var godt besøgt. De synes, det var skide spændende at se dyrene blive skåret ud, og de stillede mange spørgsmål, forklarer Bo Banke.

- Det var første gang, vi havde okse med, og det gav god opmærksomhed, fordi det er store dyr og en anden udskæring, tilføjer han.

Det var tredje gang, Danish Crown var med på Skills. Slagterfaget er et såkaldt demo-fag, hvor deltagerne viser, hvad de kan, uden at der er en konkurrence, så derfor er der ikke fundet en Danmarks-mester blandt slagterne.

VIL VÆRE LÆRLING

Men der var gevinst på en anden måde.

- Min telefon har kimet i dag. Her frem til lige over middag er der seks, der har ringet for at høre om at blive

30-35 LÆRLINGE

- Danish Crown tager 30-35 slagterlærlinge ind om året
- De begynder forår og efterår
- Slagterierne i Blans, Skærbæk, Horsens, Herning, Sæby, Ringsted, Rønne samt Holsted har lærlinge.

slagtelærling i Danish Crown. Om det er, fordi Skills har været i fjernsynet, ved jeg ikke, men det har jeg ikke prøvet før, fortalte Bo Banke om mandagen efter Skills. ■

VELKENDT CHEF FOR STØRRE AFDELING FOR ARBEJDSMILJØ

AF LISBETH CARØE

Direktionen i Danish Crown har besluttet, at der skal gøres mere for at højne arbejdsmiljøet i virksomheden. Blandt andet skal indsatsen styrkes, for at færre kommer til skade på jobbet.

Det har ført til en ny organisering inden for arbejdsmiljø-området.

MAND FRA BRANCHEN

Fra 1. februar har Morten Pedersen fået udvidet sit arbejds-område i Danish Crown Group Risk Management – det tidligere DC

Insurance. Nu har han også det overordnede ansvar for arbejdsmiljøet på de danske fabrikker i Danish Crown, Tulip og DAT-Schaub.

45-årige Morten Pedersen vil være kendt af mange. Han har været i branchen siden 1988, og han har et indgående kendskab til både slagtning, forædling, arbejdsmiljø, arbejdsret og forsikring.

Han afløser Jørgen Nellemose, der er fratrukket stillingen som arbejdsmiljøchef med udgangen af januar.

- Vi har indset, at det kræver viden om slagterier at sikre det fokus, vi vil

have på arbejdsmiljøet. Vi mener, at vi vil få større gavn af en intern mand på posten. Derfor har vi valgt at sige farvel til Jørgen Nellemose, forklarer koncern-økonomidirektør Preben Sunke.

LOKALT ANSVAR

Mens Morten Pedersen står med ansvaret overordnet og skal drive centrale tiltag om forebyggelse af ulykker og muskel-skelet-besvær – også kaldet MSB – vil ansvaret for arbejdsmiljøet lokalt hvile på skuldrene af den enkelte fabrikschef.

Til den opgave kan fabrikscheferne trække på hjælp fra Danish Crown

Group Risk Management, der bliver udvidet. For fremtiden vil der være to arbejdsmiljø-koordinatorer til at bistå med arbejdet med at sikre et sundt og sikkert arbejdsmiljø på fabrikkerne.

Det bliver et gensyn med endnu et velkendt ansigt, da Karen Svarre Asmussen pr. 1. maj vender tilbage til Danish Crown efter en kort afstikker uden for branchen. Hun får selskab af endnu en kollega. Den stilling er ved at blive besat ved Krogens deadline.

Begge arbejdsmiljø-koordinatorer får reference til Morten Pedersen. ■

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

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

B: Svær

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



TO NYE MED I KROGENS UDVALG

DAT-SCHAUB ER NU OGSÅ REPRÆSENTERET I REDAKTIONS-UDVALGET.

AF ANDREAS ØSTERGAARD PEDERSEN

Krogens redaktions-udvalg har fået to nye medlemmer fra DAT-Schaub i skikkelse af tarmrenser Henrik Rafn og produktionschef Laurids K. Jensen.

De er trådt til i forbindelse med, at Krogen er blevet medarbejderblad også for DAT-Schaub.

Redaktions-udvalget fungerer som sparring for redaktionen, giver feedback og kommer med ideer til historier fra hverdagens arbejdsliv.

TALSMAND

49-årige Henrik Rafn har siden 1984

været en del af virksomheden, hvor han begyndte i lære i Hadsten. Siden kom han til Bjerringbro, og nu er han i tarmhuset i Horsens, hvor han er talsmand.

Han er samtidig også lærlinge-ansvarlig og sidder i udvalg inden for uddannelses-området, så han har fingeren på pulsen blandt medarbejderne.

- Jeg har berøringsflade med en masse her i afdelingen. Så kender jeg lidt til firmaet og ved, hvad der rører sig, siger Henrik Rafn.

Laurids K. Jensen er heller ikke et nyt ansigt i DAT-Schaub. Siden han

begyndte i lære for 39 år siden i Herning, har han været rundt på flere fabrikker i Danmark, før turen gik til udlandet.

16 ÅR I UDLANDET

Han var med til at starte DAT-Schaubs fabrik op i Portugal, hvor han var i fem år. Den erfaring bragte ham senere videre til næste job i Polen, hvor han gennem 11 år havde ansvaret for Polen, England og Sverige.

I dag er han produktionschef for fabrikkerne i Danmark, Polen, England, Sverige og Spanien. Det har han været siden marts 2015, da han vendte tilbage til hjemlandet.

- DAT-Schaub har aldrig rigtig været med i udvalget. Nu, hvor vi skal rive alle siloerne ned, og vi skal blive mere samlet som koncern, vil jeg gerne være med, siger Laurids K. Jensen. ■



Henrik Rafn (tv) og Laurids K. Jensen repræsenterer nu DAT-Schaub i redaktions-udvalget bag Krogen. Privatfotos.



NY PRAKTIKANT PÅ KROGEN

23-årige Andreas Østergaard Pedersen indledte i begyndelsen af februar sin tid som ny journalist-praktikant i Danish Crown. Efter to år på skolebænken skal han nu prøve færdighederne af med de opgaver, kommunikationsafdelingen løser.

Blandt andet skal han skrive til Krogen. En af de første opgaver har været historien om lærlinge, som du kan læse på side 10-12.

Andreas Østergaard Pedersen har også været på besøg på slagterierne i Horsens og Holsted.

- Jeg ser frem til at omdanne de mange historier fra hele Danish Crown-koncernen til Krogens spalter. En af de ting, der gjorde, at jeg valgte Danish Crown, var, at der er mulighed for at komme rundt og tale med mange forskellige medarbejdere. Det glæder jeg mig til, siger han.

Den nye praktikant kommer direkte fra en længere rejse til Australien, hvor han i halvanden måned besøgte studiekammerater fra det internationale semester på Danmarks Medie- og Journalisthøjskole og nød de varmere himmelstrøg hen over jul og nytår. ■

lica

Andreas Østergaard Pedersen
- ny journalist-praktikant.
Foto: Danish Crown.



KORT
NYT

OPKØB ER GODKENDT

Aftalen om, at Danish Crown Beef overtager kreaturslagteriet Teterower Fleisch, er nu blevet endeligt godkendt af den tyske konkurrence-myndighed Bundeskartellamt.

Det skete den 2. februar.

Med godkendelsen af opkøbet af Teterower Fleisch i delstaten

Mecklenburg-Vorpommern i den nordlige del af landet bliver Danish Crown det femte-største kreaturslagteri i Tyskland.

Slagteriets 187 medarbejdere slagter 110.000 kreaturer om året. ■

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



BRAISERET SVINEKÆBE MED KÅLRABI OG MØRKT ØL

Svinekæber har fået en renæssance, efter at top-kokke har sat det på menuen på restauranter de senere år. Nu er det også muligt at købe svinekæber i supermarkedet som forbruger, så her får du en opskrift på braiseret svinekæbe til fire personer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

8 svinekæber/kæbeklumper
2 spsk olie
1 løg
150 g selleri
150 g kålrabi, pastinak eller persillerod
2 gulerødder, ca. 150 g
2 spsk hvedemel
2 timiankviste og lidt til pynt
2 dl mørkt øl eller bouillon
Frisk peberrod

SÅDAN GØR DU

Skær sener og fedthinden af svinekæberne. Dup dem tørre med køkkenrulle.

Lad 1 spsk olie blive varm i en gryde – for eksempel en stegegryde – ved god varme. Brun svinekæberne. Tag dem op på en tallerken. Kom 1 spsk olie i gryden, og sæt den på høj varme.

Tilsæt løg i tern og selleri, kålrabi og gulerødder i rustikke stykker. Tilsæt mel, og vend det godt rundt i gryden. Kom kødet tilbage i gryden. Tilsæt timian og mørkt øl, og lad retten koge ved svag varme under låg i 1¼ - 1½ time, til kæberne er møre.

Smag retten til.

Riv ca. 3 spsk peberrod ud over retten, og servér i gryden eller i et fad.

TIPS

- Man kan lave dobbelt portion, da retten smager mindst lige så godt efter to dage i køleskabet.
- Retten kan også fryses og tages op en dag, hvor det kniber med tiden til madlavning.

Opskriften er udarbejdet af Kristoffer Wolf og er fra voresmad.dk. Du kan også finde opskrifter på danishcrown.dk.

KARTOFFELMOS

Braiseret svinekæbe kan for eksempel serveres med kartoffelmos. Hvis du har lyst til det, er her en opskrift beregnet til fire personer.

DET SKAL DU BRUGE

1¼ kg melede kartofler
1½-2 dl mælk, fx minimælk
25 g smør
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Skræl kartoflerne, og skær dem i mindre stykker
2. Kom kartoflerne i en gryde, og dæk dem med vand
3. Kog dem ca. 20 minutter, til de er godt møre
4. Hæld vandet fra kartoflerne, men gem ca. 1 dl
5. Mos kartoflerne med en håndmixer eller en kartoffelmoser
6. Varm mælken i en gryde
7. Rør den varme mælk og kartoffelvandet i kartoffelmosen, så den bliver tilpas lind
8. Kom smørret i, og smag til med salt og peber.

Opskriften er udarbejdet af Anne Skovgaard-Petersen og er også fra voresmad.dk.

JUBILARER

MARTS/APRIL

DANISH CROWN

BLANS
8. marts 2017
35 års jubilæum
Jan Lausen
Midterstykke-afdeling

16. marts 2017
30 års jubilæum
Inge Marie Callesen
Midterstykke-afdeling

HERNING
16. marts 2017
30 års jubilæum
Margit Poula Nielsen
Opskæring

23. marts 2017
25 års jubilæum
Birthe Kjeldsen
Detail-afdeling

HOLSTED
5. april 2017
35 års jubilæum
Hugo Neessen
Maskin-afdeling

HORSENS
22. marts 2017
35 års jubilæum
Poul Sørensen
Pakkeri 2

23. marts 2017
40 års jubilæum
Ole Haslund
Slagtegang, aften

30. marts 2017
30 års jubilæum
Christian Pedersen
Pakkeri, aften

30. marts 2017
25 års jubilæum
Bo Moss
Arbejdsstudie-afdeling

6. april 2017
30 års jubilæum
Preben Jeppesen
Slagtegang

RINGSTED
8. marts 2017
35 års jubilæum
Peter Henning Jensen
Administration

22. marts 2017
35 års jubilæum
Bent Ole Jepsen
Produktion

DAT-SCHAUB

AABYBRO
11. marts 2017
25 års jubilæum
Henrik Elgård Christensen

TULIP

RANDERS
1. april 2017
35 års jubilæum
Anette Tougaard Smed
Kundeservice, Danmark

SVENSTRUP
6. april 2017
30 års jubilæum
Per Bo Hansen
Produktion, kogeoplser

VEJLE
29. marts 2017
50 års jubilæum
Svend Aa. Christensen
Produktion, pakkeri
30. marts 2017

30 års jubilæum
Henning Kuntz
Produktion, maskinværksted

QR-KODE

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





GOD ARBEJDSPLADS - OGSÅ FOR LÆRLINGE

KAMPAGNE OG POSITIV OMTALE KAN TILTRÆKKE NYE MEDARBEJDERE.

I runde tal er vi 26.000 medarbejdere i Danish Crown-koncernen. Det er så mange, at vi ikke alle sammen kender hinanden.

Men når du kigger dig omkring på din arbejdsplads, kender du sikkert en god del. Nogle ansigter vil være nye, for vi tager jævnligt imod nye kolleger.

MED TIL AT LAVE GOD MAD

Blandt de nye er unge, som begynder på en uddannelse. Lige så glad jeg er for, at vi har en stor gruppe kompetente, erfarne kolleger, som har været i virksomheden i mange år, lige så vigtigt er det, at vi er en attraktiv arbejdsplads, som kan tiltrække nye medarbejdere.

Blandt andre unge, der vil være slagterlærlinge. Som du kan læse inde i bladet forsøger vi med en ny kampagne at vise, at de i Danish Crown-koncernen kan få en spændende læreplads i en

virksomhed, hvor der er gode muligheder for at udvikle sig og få større udfordringer, samtidigt med at man beskæftiger sig med noget så vigtigt som at fremstille gode måltider til mange mennesker.

Danish Crown ligger i top 10 blandt Danmarks største virksomheder. Vi har også en ambition om at være i front blandt firmaer, der kan tiltrække de dygtigste medarbejdere.

Det gælder lige fra slagterlærlinge og kontorelever til fabrikschefer og kommercielle direktører.

AMBITIØSE ANSØGERE

Men da der siden 1995 er født stadig færre børn i Danmark - for tiden under 60.000 om året ifølge Danmarks Statistik - og ungdomsårgangene altså falder for tiden, skal vi gøre en endnu større indsats for at få fat i de dygtigste medarbejdere og satse på unge mennesker med energi, initiativ og ambitioner.

Det er ikke tilfældigt, at vi for eksempel netop har udpeget en på 30 år til ny direktør for Danish Crown UK. Den slags skal vi turde for at sikre fornyelsen i vores virksomhed.

DU KAN GØRE EN FORSKEL

Hvis du nu sidder og tænker; "Ja, det er da meget godt, men rekruttering af nye, dygtige medarbejdere må ledelsen og HR jo sørge for". Så vil jeg sige, at det skal vi selvfølgelig nok.

Men at vi alle sammen i dagligdagen taler positivt om den virksomhed, vi er ansat i, er i virkeligheden den bedste måde at vise, at vi har en god arbejdsplads. Det kan give andre lyst til at blive en del af Danish Crown.

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 Jais Valeur (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

23. februar 2017

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slakteriarbejder,
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



Henrik Rafn
tarmreenser,
talsmand,
DAT-Schaub
Horsens



Laurids K. Jensen
produktionschef
DAT-Schaub
Esbjerg



Michael Ravn
kommunikations-
ansvarlig
Tulip



Andreas Østergaard Pedersen
journalist-
praktikant,
Danish Crown
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Danish Crown
Randers