

EN AF DE FÅ

OLI JOENSEN ER DEN KUN
TREDJE LÆRLING PÅ 20 ÅR

S6-7

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4

FOR FÅ ELLER MANGE

Den ene dag er der for få svin til slagtning. Den næste dag står den på overarbejde. Kender du det? Læs, hvordan det hænger sammen, og hvordan en prognose bliver til.

SIDE 5

ALLE HJALP TIL

Det var et solidt teamwork, der trådte til og hjalp, da en grisetransport væltede et par kilometer fra et slagteri. En dyrlæge med en baby på armen, naboer, fabriksdirektør – og politiet, der med udrykning hentede tre slagtemestre.

SIDE 9

EN RIGTIG MAND

Er du en sofa-kartoffel eller i rimelig form? Mød Rasmus Juhl, der tog kampen op og meldte sig til tv-programmet Rigtige Mænd, der sendes fra onsdag den 5. april.



SIDE 14

KØDBEN TIL ALLE

Danish Crown Beef gav et ben til en flok vanrøgtede hunde. Eller mere præcist 150 kilo. Den lækkerbissen satte mange pris på, både fir- og tobenede.

BAGSIDE

Leder. Jais Valeur: Vi gearer op på bæredygtighed.

FORSIDE + 6-7

SJÆLDEN MAND

Han er virkelig én af de få. Hudevirkomheden Scan-Hide har for tiden en lærling ansat, og han er blot nummer tre i løbet af de seneste 20 år. I hele Danmark vel at mærke.

Forsidefoto: Claus Petersen.



Det nye sommerhus er med sine ca. 100 kvadratmeter rummeligt nok til en større familie. Foto: Privat.

NYT FERIEHUS I LALANDIA SOMMERHUS MED SPA OG MASSER AF AKTIVITETER I BADELAND.

AF LISBETH CARØE

Danish Crowns Feriefond har netop købt et nyt sommerhus, som allerede bliver klar til udlejning i den nye feriesæson.

Sommerhuset ligger i Lalandia i Billund og er til otte personer. Huset er på ca. 100 kvadratmeter i to etager, og det har tre soveværelser. Desuden er der spa i huset.

HUS FOR ALLE

Den nye feriebolig ligger i et område med 750 sommerhuse. Gæster har adgang til Lalandias badeland og øvrige tilbud, blandt andet badmintonbaner, lege-land og fire-fem restauranter. Desuden er der en købmand, som har et bredt sortiment til rimelige priser, fortæller feriefondens formand.

- Jeg er glad for, at det er lykkedes feriefonden at købe huset. Det er godt, at det kan bruges hele året, og at gæsterne kan få glæde af faciliteterne i centerbygningen, siger Carl Hansen.

Bliver man træt af badelandet, er der attraktioner som Legoland og Givskud Zoo i nærheden, og der er heller ikke langt til større byer som Vejle, Kolding og Esbjerg.

Han hæfter sig også ved, at huset kan bruges af både den store familie, bedsteforældre, der har børnebørnene med på ferie, og til en kæreste-weekend.

- Det er et hus, alle kan bruge.

DU SKAL SØGE NU

- Og så rammer det lige ind i de ønsker, folk havde, da vi lavede en spørgeskema-undersøgelse om, hvad medarbejderne i Danish Crown, Tulip

og DAT-Schaub gerne ville have. Et stort hus og adgang til et badeland fik høj score, siger ferie-formanden.

4500 KR. FOR EN UGE

Alle får chancen for at komme i betragtning til det nye Lalandia-hus. I uge 14 og 15 kan du søge om at deltage i lodtrækningen om at leje huset i løbet af det næste år. Vinderne bliver trukket i uge 16, så de første lejere får besked og kan nå at bruge huset fra den 1. maj.

Som altid skal du søge via intranettet. Klik ind under Mit Danish Crown, Medarbejdertilbud og Ferie-fonden, og udfyld eller hent et ansøgnings-skema.

Prisen for at leje det nye Lalandia-hus bliver på 4500 kr. for en uge i højsæsonen med fri adgang til badeland samt fri strøm, vand og internet i huset. ■

NYT MÆRKE SKAL STYRKE DYRE- VELFÆRDEN

JAN FØNSS BACH

Danish Crown var dobbelt repræsenteret, da miljø- og fødevarerminister Esben Lunde Larsen satte fokus på det nye statslige mærke for dyre-velfærd.

Det gjorde han den 27. marts hos svineproducent Michael Nielsen i Slangerup, der både leverer

Antonius-grise til Danish Crown og økologiske grise til Friland.

Samtidig var Danish Crowns koncernchef Jais Valeur til stede ved præsentationen.

I KØLEDISKEN TIL MAJ

Det nye mærke skal i første omgang skabe bedre dyrevelfærd for danske grise. Senere kan mærket udvides til at omfatte andre dyr.

De danske forbrugere stifter for alvor bekendtskab med det nye mærke, når det lander i køledisken i maj.

- Danish Crown ser et statsanerkendt dyrevelfærds-mærke som en god platform for den videre udvikling af dyre-velfærden i den danske svineproduktion. Danmark ligger i forvejen i front internationalt, når det gælder lovgivning på dyrevelfærds-området, siger Jais Valeur.

FORBRUGERNE SKAL MED

- Skal grisene have det endnu bedre, må vi have forbrugerne på banen. De viser en stigende interesse, og mange svineproducenter er faktisk optaget af at bringe dyre-velfærden længere frem, end loven kræver.

INGEN HÅNDVÆRKERE ER KOMMET TIL SKADE I 123 DAGE

MERE OPMÆRKSOMHED OG EN KONKRET INDSATS GIVER FÆRRE SKADER TIL HÅNDVÆRKERNE.



AF ANDREAS ØSTERGAARD PEDERSEN

Færre håndværkere er kommet til skade. Efter en aktiv indsats for at øge opmærksomheden på mulige farer hos elektrikerne, smedene og de øvrige håndværkere er ulykkerne blevet bragt ned.

Tidligere skete der en arbejds-ulykke om måneden på slagtegangen i Horsens. Ved Krogens slutning er det 123 dage siden, at en håndværker er kommet galt afsted.

I KLEMME

Flere håndværkere er kommet galt afsted på grund af manglende opmærksomhed på risikoen for, at det kunne gå galt. Der er sket ulykker, hvor strømmen ikke blev afbrudt, før udstyr skulle repareres.

For eksempel fik en håndværker hånden i klemme i en transport-conveyor, da han var ved at reparere den. Tidligere er det også gået galt, da en håndværker fik en del af hovedet i klemme i en bakketipper.

- Mange af de tilfælde, vi har set tidligere, er sket på grund af, at håndværkerne ikke har haft et godt nok blik for risikoen for, at der kunne ske en ulykke, siger den teknisk chef i Horsens Philip Bojtas.

Slagteriets håndværkere har i efteråret været på kursus i såkaldt risikopfattelse. Formålet var at mindske arbejds-ulykkerne.

På et af de efterfølgende sikkerhedsmøder i teknisk afdeling blev der udarbejdet en syv punkts plan, der

fortæller, hvor der skal gøres en konkret indsats.

MEDE PÅ RUNDGANG

Fremover skal de tre tekniske afdelinger i Horsens dele deres viden mere. Et af punkterne lyder, at hver afdeling ugentligt skal komme med to rapporter af tilløb til ulykker for at få gjort noget ved dem, før ulykken sker.

- NU FOREBYGGER VI ULYKKER. VI TAGER HÅNDVÆRKERNE MED PÅ SIKKERHEDSRUNDGANG.

Philip Bojtas, teknisk chef.

En anden indsats er, at slagteriets håndværkere nu tager med de sikkerheds-ansvarlige på deres rundgang for at blive klogere på, hvilke situationer der kan udvikle sig til at blive farlige.

- Så som en forebyggende handling har vi nu håndværkerne med rundt på vores sikkerheds-rundgang for at vise dem, hvor der kan være farer, siger Philip Bojtas.

Den gode erfaring med kurset i Horsens har betydet, at gruppen af tekniske chefer på Danish Crowns slagterier har besluttet at gennemføre samme kursus og sætte de tiltag, som har været en succes i Horsens, i gang på de øvrige af slagterierne. ■

- Derfor er det oplagt med et mærke i flere niveauer, så den enkelte forbrugers ønsker og pengepung kan matches med svineproducentens indsats for at forbedre dyrevelfærden, siger Jais Valeur.

Dyrevelfærdsmærket stiller krav, der ligger klart over kravene i lovgivningen for den traditionelle produktion. ■

BRED OPBAKNING TIL MÆRKET

Bag dyrevelfærdsmærket står

- DyreværnsOrganisationernes SamarbejdsOrganisation
- Landbrug & Fødevarer
- Danish Crown
- Dansk Supermarked

- Lidl
- Aldi
- De Samvirkende Købmænd
- Danske Slagtermestre
- Den Danske Dyr lægeforening.



Danish Crowns koncernchef Jais Valeur (tv) og svineproducent Michael Nielsen havde helt tjek på grisens velbefindende, da der blev sat fokus på det nye velfærdsmærke. Foto: Carsten Snebjerg, Miljø- og Fødevareministeriet.



HVORFOR SVINGER SLAGTESVINENE SÅ MEGET?

AF LISBETH CARØE

Mange grise den ene dag: Overarbejde.

Få grise den næste: Fri.

Hvis du synes, at det har set sådan ud et stykke tid, og undret dig over, at strømmen af slagtesvin ikke er mere stabil, så læs med her.

Her kommer dels en forklaring på, hvordan prognoserne for slagtesvin bliver lavet, dels en forklaring på, hvordan Danish Crown planlægger sin produktion.

DERFOR KAN TAL VÆRE USIKRE

Helt som at ramme rigtigt i odds'et er det måske ikke. Men det er sin sag at lave en prognose over, hvor mange danske slagtesvin der vil komme.

- Der er mange faktorer, der kan skubbe prognosen i den ene eller anden retning. De helt store usikkerheds-momenter er produktiviteten og eksporten af smågrise. Markedets udsving er vanskeligt at forudsige, siger Danish Crowns chef-analytiker Karl Christian Møller.

- Sidste år ramte tre af fire prognoser ret præcist. Men

KALENDEREN SPILLER IND PÅ KAPACITETEN

Et af de vigtigste redskaber for at kunne planlægge slagtingen af grise er en kalender. Og da fridage og helligdage ikke falder på samme ugedage år efter år, giver det store udsving.

Dertil kommer, at antallet af slagterier har ændret sig, og det kan mærkes rundt om i Danish Crown Pork.

- Før i tiden, da vi havde flere slagterier, betød det ikke så meget, hvis en fabrik manglede 500 grise på en dag. Nu er der færre slagterier, så det kan være flere tusinde grise, der er i minus hvert sted, og det kan mærkes, for så er det flere timers slagting, siger underdirektør Kurt T. Pedersen fra Danish Crown Pork.

KALENDER-GYMNASTIK

Men tilbage til kalenderen, der har indflydelse på, hvordan kapaciteten passer sammen med antallet af slagtesvin. Og dermed på, om du har noget at lave.

- Det her kalender-gymnastik er lidt svært at forklare, for det er komplekst, og tingene ændrer sig undervejs. Og i år ser vi større udsving, end vi plejer, forklarer han.

Vi begynder med at slå op i kalenderen omkring årsskiftet.



JUL OG NYTÅR

Antallet af fridage hen over jul og nytår svinger fra år til år mellem en og fem. En dags mistet produktion er lig med 55.000 grise.

- For eksempel var der i 2016 kun én fridag. Men da vi op til jul har behov for alle de grise, vi kan få, fordi kunderne vil have julevarer, trækker vi ekstra slagtesvin frem. Derfor har vi to-tre dage med overarbejde op til jul.

- Normalt har vi først slagtet op omkring uge 7 eller 8, men i år havde vi kun en lille pukkel, så da var vi stort set færdige i uge 3-4. Vel at mærke uden ekstra arbejde. Så i år har vi et par måneder i stedet for kun én med få grise op til påske. Derfor er det en længere periode, hvor medarbejderne bliver bedt om at holde ferie og fridage, forklarer Kurt T. Pedersen.



PÅSKE TIL UGE 26

Kapaciteten på slagterierne er meget afhængig af, hvornår påsken og dens tre fridage falder. I år ligger den i uge 15, og det giver kort tid til at slagte op, inden sommerferien sætter ind i uge 26. Sidste år var der tre uger mere til at indhente de grise, vi manglede at slagte.

I år er der ud over de tre påskedage fem produktionsfrie dage hen over foråret - den 1. maj, St. bededag, Kr. himmelfartsdag og dagen efter, samt 2. pinsedag, som i år også er Grundlovsdag. Hvis der ikke blev slagtet alle otte dage, ville det betyde 440.000 mistede grise.

Det er grunden til, at der planlægges to-tre overarbejds-dage i den kommende tid. Blandt andet er slagterierne blevet bedt om at arbejde enten Kr. himmelfartsdag

eller dagen efter om fredagen. Kr. himmelfartsdag er en ren dansk helligdag, og derfor kommer mange kunder til at mangle varer fra os, da de ikke holder fri.

- Vi skal altid sikre os, at vi kan slagte landmændenes grise, sådan som de forventer - og som vi er forpligtet til i et andels-selskab som vores. Landmændene har ikke fysisk plads til grisene i længere tid, og de har heller ikke miljø-godkendelse til at have grisene gående i ekstra dage. Derfor er det vigtigt, at vi kan slagte grisene, når de er klar til det, understreger Kurt T. Pedersen.



UGE 26 TIL 37/38

Når kalenderen siger sommer, går slagterierne ca. 20 procent ned i kapacitet, så medarbejderne kan holde den ferie, de er stillet i udsigt. Derfor er det vigtigt, at der er slagtet op inden.



UGE 37/38 FREM TIL JUL

Når sommerferien er overstået i september, kører vi reelt med overkapacitet på slagterierne. Der er ingen fridage i det lange stræk fra sommer til midt i november, når de første fremrykkede julegrise kommer.

Og på den måde er der gået et år, og et nyt venter. Med andre fridage og andre overarbejdsdage for at få produktionen af slagtesvin til at glide bedst muligt. Men aldrig ens, for hvert år bestemmer kalenderen, hvordan kapaciteten svinger. ■

TRIN FOR TRIN

Sådan bliver en prognose over antallet af slagtesvin til ifølge Danish Crowns chefanalytiker Karl Christian Møller.

1

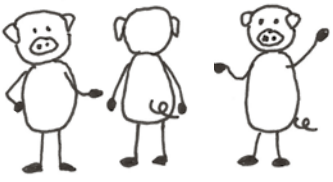
Prognosen bygger på tal fra Danmarks Statistik, der sender spørgeskemaer ud til et udvalg af danske landmænd. Om stikprøven er retvisende, afhænger af, om de svarer korrekt. Allerede her har vi en statistisk usikkerhed på tre procent. Med en ugentlig produktion på 550.000 grise i Danmark svarer det til godt 15.000.

2

Antallet af henholdsvis søer, smågrise og slagtesvin har indflydelse på prognosen.

3

Det spiller også ind, hvor mange smågrise hver so producerer. Det er en vurderings-sag, der dels bygger på viden om den



ved en af dem overvurderede vi eksporten af smågrise og undervurderede antal smågrise pr. kuld. Derfor lå kapaciteten i underkanten sidste sommer.

NY APP TIL LANDMÆND

- Til gengæld skal den app, vi har udviklet i Danish Crown, gerne give os bedre styr på, hvor mange slagtesvin vi får. Via app'en kan landmændene i god tid melde ind, hvor mange smågrise de sætter ind i slagtesvinestaldene, og så har vi en bedre chance for at kende antallet mere nøjagtigt.

- Vi er meget bevidste om, at sikre prognoser er grundlaget for en god planlægning af produktionen, så medarbejderne ikke sendes på unødigt overarbejde, og så vores leverandører kan regne med, at deres grise afhentes til tiden, forklarer Karl Christian Møller. ■



gennemsnitlige årsproduktion pr. so, dels på hvordan udviklingen antages at blive.

4

Så tager man ind i beregningen, hvor mange smågrise der antages at blive sendt til eksport. Det er en temmelig ubekendt størrelse, da den kan svinge meget. Hvis prisen på en gris til opfødning i Polen eller Tyskland er høj, bliver der færre slagtesvin tilbage i Danmark. Igen ser Karl Christian Møller på tallene for de seneste år og den forventede udvikling, ligesom han snakker med smågrise-eksportørerne om, hvilke tendenser de mærker. Dermed kommer han frem til et tal for, hvor mange slagtesvin der er i Danmark. Nogle af dem går til Danish Crown og nogle til andre slagterier.

5

Derfor er det også relevant at se på antallet af leverandører. Altså ind- og udmeldelser. Og på hvor mange grise de hver især producerer. De seneste år er det ikke mange, der har forladt Danish Crown, så det er en rimelig stabil faktor. ■



En væltet grisetransport skabte en del postyr, men ved fælles hjælp sørgede Danish Crown-medarbejdere, en dyrlæge og nogle naboer for en særdeles effektiv redningsaktion. Foto: Danish Crown.

MED FULD UDRYKNING TIL NØDSLAGTNING

SLAGTEMESTRE HENTET AF POLITIET, DA EN GRISETRANSPORT VÆLTEDE VED HORSSENS.

AF JAN FØNSS BACH

En væltet grisetransport i en rundkørsel et par kilometer fra slagteriet i Horsens vakte mandag den 20. marts en del postyr.

En traktor med en anhænger fyldt med 107 grise væltede og gav store trafikale gener. 32 grise måtte efterfølgende aflives.

Midt i al elendigheden var der dog lyspunkter, for en gruppe Danish Crown-medarbejdere, naboer og en dyrlæge, der tilfældigvis var på stedet, gik sammen om en fælles og særdeles effektiv redningsaktion.

DYRLÆGE MED BABY

Fabriksdirektør Carsten Wengel fra Danish Crown i Horsens var en af de første på stedet efter uheldet. Her blev han mødt af en ung mor med en baby på armen, der spurgte, om hun kunne hjælpe med noget.

Hun blev i første omgang mødt af et lidt skeptisk "måske", men da hun præsenterede sig som dyrlæge, fik hun og Carsten Wengel hurtigt organiseret hjælpe-aktionen.

- Jeg var noget overrasket, da hun fortalte, at hun var dyrlæge ved SEGES, men det var jo helt perfekt i denne situation. Hun var endda så

vaks at ringe til en veninde, der også er dyrlæge og havde fri, fortæller Carsten Wengel.

HENTET MED UDRYKNING

- Jeg fik samtidig politiet til at køre med udrykning til slagteriet for at hente tre slagtemestre. De returnerede med fuld udrykning med de tre i bilen. Det har de vist ikke prøvet til en nødslagtning før.

- Dyrlægen udpegede hurtigt de dyr, der skulle aflives, og slagtemestre og dyrlæger gik i gang med at aflive dyrene. Samtidig var en masse naboer fra kvarteret mødt op for at hjælpe. De blev sat til at holde de uskadede grise væk fra hovedvejen, så de generede mindst muligt, siger Carsten Wengel.

Det utraditionelle samarbejde fik løst en tragisk situation hurtigere, end man kan forvente.

- Alle reagerede hurtigt, og vi skylder både dyrlæger, naboer og vores egne kolleger stor tak for indsatsen, siger Carsten Wengel. ■

- JEG FIK POLITIET TIL AT KØRE MED UDRYKNING TIL SLAGTERIET FOR AT HENTE TRE SLAGTEMESTRE.

Carsten Wengel,
fabriksdirektør.



32 grise måtte aflives efter uheldet, mens resten overlevede - lidt længere. Foto: Danish Crown.



Oli Joensen er på vej til at blive den kun tredje dansker siden 1996, der bliver uddannet garver.



UNG, MEN GARVET

OLI JOENSEN BLIVER UDDANNET I DET SJÆLDNE HÅNDVÆRK GARVNING.

AF JEPPE TRANS
FOTO CLAUS PETERSEN

At være uddannet garver er noget, de færreste kan prale af. Siden 1996 er der nemlig kun blevet uddannet to danske garvere. Dansk-færøske Oli Joensen fra Scan-Hide er nu på vej til at blive den tredje.

Han fik mere eller mindre tilfældigt job på Scan-Hide for fem år siden. Han fik hurtigt øjnene op for det krævende håndværk, det er at garve huder.

- Der er simpelthen uendelige muligheder for, hvad man kan lave med huder. Det er håndværket i garvning, der interesserer mig. At man bruger tid og gør sig umage

med at lave et ordentligt produkt ud af huden. Det kan jeg godt lide, og derfor ville jeg gerne tage garveruddannelsen, siger Oli Joensen.

SJÆLDEN UDDANNELSE

Uddannede garvere er ikke kun sjældne i Danmark. Når han er færdig til sommer, kan Oli Joensen formentlig få job i mange forskellige lande i verden. Hans plan er dog stadig at blive hos Scan-Hide.

- DET ER HÅNDVÆRKET I GARVNING, DER INTERESSER MIG.

*Oli Joensen,
i lære som garver.*

- Jeg kommer ikke til at tage af sted, mens mine børn er små. Jeg håber også på, at jeg kan få lidt mere ansvar på Scan-Hide, når jeg er færdig. Så jeg har ikke planer om at tage afsted foreløbigt, siger Oli Joensen på 35 år.

Selvom Oli til sommer skal igennem en krævende eksamen for at gøre sin uddannelse færdig, er det ikke noget, han er bekymret for.

- Jeg synes, jeg har rimelig godt styr på det, så jeg er ikke så nervøs. Det skal nok gå, som han siger. ■

UDDANNELSE I TYSKLAND

Garver-skolen i Reutlingen i Tyskland er et af de få steder i Europa, der uddanner garvere. Det er her, Oli Joensen tager sin uddannelse sammen med 13 andre elever, der kommer fra forskellige lande i verden.

Uddannelsen foregår ved, at eleverne i et par uger ad gangen får undervisning på skolen. Det bliver til ca. 13 uger om året.

Langt størstedelen af Olis uddannelse foregår dog på Scan-Hide, hvor han bruger det, han lærer på skolen, i praksis.

HVAD LAVER EN GARVER?

En garver er en håndværker, der bearbejder dyre-huder og skind til læder og til rå-materiale for skindvarer.

Som garver på Scan-Hide arbejder Oli Joensen mest med at overvåge processen, fordi meget af garvningen foregår ved hjælp af maskiner.

Når man garver en hud, bruges der en masse forskellige kemikalier, så kemi-undervisning og undervisning i sikkerhed er vigtige dele af Olis uddannelse.

På Scan-Hide arbejder Oli kun med huder fra kreaturer, men han har igennem sin uddannelse blandt andet arbejdet med slange-skind,

krokodille-skind og kænguruskind.

Kilder: Oli Joensen og denstoredanske.dk.

FØRENDE PRODUCENT I EUROPA

- Scan-Hide er den førende producent-ejede virksomhed i Europa inden for rå-huder og varer til læder-industrien
- Virksomheden har 112 medarbejdere
- Scan-Hide blev oprettet i 1991 af en række danske slagteri-selskaber
- I dag bearbejder selskabet ferske huder fra danske, svenske og tyske kreaturslagterier
- Omsætningen er 700 millioner kr. om året
- Danish Crown ejer ca. 75 procent af selskabet
- Scan-Hide ligger i Vester Skerninge på Fyn.



Oli Joensen har blandet andet arbejdet med skind fra krokodiller, kænguruer og køer under sin uddannelse.

LÆRLINGE KLAR MED KNIVEN

BESØG PÅ PRODUKTIONS-SKOLER BOOSTEDE INTERESSEN.

AF ANDREAS ØSTERGAARD PEDERSEN

Hvert år tager Danish Crown 30-35 slagterlærlinge ind på svine- og kreaturslagterierne. Det sker to gange om året, og i runden her i april begynder 22 nye lærlinge.

Mindst syv af de nye slagterlærlinge kommer fra en af de produktions-skoler, som Danish Crown var rundt at besøge som led i en kampagne i januar og februar. Den havde til formål at give de unge et større kendskab til slagterfaget.

På 10 produktions-skoler demonstrerede en slagterlærling og en lærlinge-ansvarlig fra det lokale slagteri håndværket ved at skære en halv gris op.

Besøgene på produktions-skolerne var med til at øge elevernes kendskab og interesse for slagterfaget. Flere af de nye lærlinge har også været i praktik i 14 dage på slagterierne for at finde ud af, om det var noget for dem. Det var det åbenbart.

Til efteråret starter en ny runde efter slagterlærlinge. ■

TULIP PÅ IKEA-MENU

Kunderne i IKEA i Danmark kan nu sætte wiener-schnitzel til livs, når de har været en tur rundt i varehuset. Kalvekødet er leveret af Tulip Foodservice, som i første omgang skal forsyne varehus-kæden til og med uge 35.

Det bliver til 75.000 wiener-schnitzler, der serveres med raspede kartofler, skysauce, ærter, citron, kapers og peberrod. ■



FARVEL TIL FARLIGE STOFFER

AF MARIA FRANK

Danish Crown og Tulip Food Company gør sammen en fokuseret indsats for at komme tekniske produkter med farlige kemikalier til livs.

Der er tale om de produkter, der indeholder de såkaldte KRAN-mærkede stoffer. KRAN er en forkortelse for Kræftfremkaldende,

Reproduktions-forstyrrende, Allergi-fremkaldende og Neuro-toksiske.

Det er altså tekniske produkter, der indeholder et eller flere af disse stoffer, som man har besluttet at udfase.

- Det er især i vores tekniske afdelinger, vi finder produkter, der indeholder de farlige stoffer. I langt de fleste tilfælde vil vi kunne finde alternativer, der ikke indeholder

KRAN-mærkede stoffer. Derfor har vi besluttet at få udskiftet produkterne, hvor det er muligt, fortæller miljøchef i Danish Crown Charlotte Thy.

Rent praktisk vil udskiftningen af produkterne foregå på den måde, at miljø-afdelingen i Randers vil kigge de kemiske produkter igennem og lave en liste over, hvilke produkter der indeholder de KRAN-mærkede stoffer.

ALTERNATIVE PRODUKTER

Derefter vil Danish Crown og Tulip sammen med leverandørerne af produkterne finde alternative produkter, der er mindre farlige.

- Jeg forventer, at vi kan finde erstatning i de fleste af de tilfælde, hvor vi i dag har produkter med KRAN-mærkede stoffer. I ganske få tilfælde vil det ikke kunne lade sig gøre, og da vil vi fortsætte med den hidtidige praksis, hvor medarbejderen skal bruge personlige værnemidler som handsker og beskyttelses-briller, siger Charlotte Thy.

Programmet omfatter de danske fabrikker i Pork, Beef og Tulip. Det forventes at være færdigt i løbet af 2017. ■

NY DIREKTØR FOR KOMMUNIKATION

ASTRID GADE NIELSEN HAR LANG ERFARING MED ANDELS-EJE.

AF TEAM KOMMUNIKATION

Den 1. april tiltrådte Danish Crowns nye kommunikations-direktør. Hun hedder Astrid Gade Nielsen, og hun har fået en klar opgave.

Forandringen af Danish Crowns omdømme fra en dansk slagteri-virksomhed til en international føde-vare- og forædlings-virksomhed er i

fuld gang. Det er en højt prioriteret opgave, og den skal fortsætte.

Derfor har ledelsen valgt 56-årige Astrid Gade Nielsen til at tage virksomheden og dens ejere og medarbejdere med på den rejse.

VAR 14 ÅR I ARLA

Hun har stor erfaring med at arbejde med en virksomheds omdømme. I 14 år sad hun i spidsen

for kommunikationen i Arla, hvor hun var med til at vende omverdenens opfattelse af virksomheden fra udskældt mejeri-koncern til respekteret fødevarer-virksomhed.

Det skete gennem stædig insistensen på åbenhed, dialog og ansvarlighed.

Jais Valeur, koncernchef i Danish Crown, peger også på, at ikke mindst Astrid Gade Nielsens erfaring fra en landmands-ejet virksomhed har vejet tungt.

- Med 8.000 engagerede landmænd som ejere spiller respekten og forståelsen af de demokratiske principper en stor rolle for os, siger Jais Valeur.

TOP VIL FORANDRING

Astrid Gade Nielsen forlod Arla i august sidste år og har siden etableret egen konsulent-virksomhed med særligt fokus på corporate branding, altså hvordan en virksomhed fremstår over for omverdenen. Et opkald fra Danish Crown fik hende dog til at ændre kurs.

- Danish Crowns ledelse vil forandringen. Da al forandring begynder i toppen af en virksomhed,

kan jeg ikke få bedre udgangspunkt for den udfordring, jeg glæder mig til at komme i gang med sammen med kollegerne i Danish Crown, siger Astrid Gade Nielsen.

Hun får det samlede ansvar for Kommunikation, CSR, der står for virksomhedens sociale ansvar, og Public Affairs, der handler om at pleje virksomhedens interesser over for blandt andre politikere og andre beslutningstagere.

Astrid Gade Nielsen afløser Erik Eisenberg. ■



Astrid Gade Nielsen skal som ny kommunikations-direktør være med til at ændre Danish Crowns omdømme. Privatfoto.

28 ÅR MED MÆLK

- Er uddannet cand.phil. i engelsk fra Aarhus Universitet
- Har været ansat i Arla og Mejeriforeningen 1988-2016

- Bor i Malling ved Aarhus, er gift med Niels og har børnene Elisabeth, 23, og de 19-årige tvillinger Marie og Victor.

DANISH CROWN SÆTTER FOKUS PÅ BÆREDYGTIGHED

AF TEAM KOMMUNIKATION

Danish Crown-koncernen har fået en chef for bæredygtighed. Hun hedder Monica Klepp Bjerrum, er 49 år og begyndte i det nye job den 1. marts som en del af kommunikations-afdelingen.

Monica Klepp Bjerrum har stor erfaring med området. De seneste

år har hun drevet egen konsulent-virksomhed med fokus på bæredygtighed, CSR (virksomheders sociale ansvar) og kommunikation.

Hun har tidligere arbejdet med kommunikation og CSR i Mannov, Dansk Supermarked og Lantmännen Unibake.

Sammen med forretnings-enhederne bliver det Monica Klepp Bjerrums

opgave at få stillet skarpt på Danish Crowns rolle i og muligheder for at være med til at sætte dagsordenen for udviklingen af en bæredygtig animalsk produktion i de lande og lokalsamfund, hvor vi er til stede.

Samtidig skal der være fokus på, at vi som virksomhed udviser den sociale ansvarlighed, som forventes af en stor virksomhed i dag.

- Monica har stor erfaring og stærke kompetencer inden for bæredygtighed og virksomheders ansvarlighed. Jeg glæder mig til sammen med hende at få sat en dagsorden for Danish Crown og sammen med virksomhedens ejere og medarbejdere at tage fat på den store opgave, vi har foran os, siger kommunikations-direktør Astrid Gade Nielsen. ■



Den 31-årige Rasmus Juhl (nummer to fra venstre) er en af fem deltagere i tv-programmet "Rigtige Mænd".
Foto: MakeitBee.

RASMUS ER EN RIGTIG MAND

NY SÆSON AF TV-PROGRAMMET "RIGTIGE MÆND" HAR EN DELTAGER FRA DANISH CROWN.

AF ANDREAS ØSTERGAARD PEDERSEN

En dag i maj sidste år blev begyndelsen på vejen mod en ny livsstil for slagteriarbejder Rasmus Juhl. På slagteriet i Blans hørte han om en ny omgang af tv-programmet "Rigtige mænd" på DR.

- Der kom en meddelelse over radioen om, at man kunne melde sig til "Rigtige Mænd". Flere af mine kolleger prikkede til mig og sagde, at det skulle jeg da være med i. Jeg tænkte, at der ikke kunne ske noget ved at prøve, så jeg meldte mig til programmet på nettet, siger Rasmus Juhl.

Han har sin daglige gang ved båndet i opskærings-afdelingen.

Den 31-årige sønderjyde er en af de fem mænd, der blev udvalgt

til den nye sæson, hvor et hold af håndværkere med lidt på sidebenene forsøger at lægge livsstilen om.

- Jeg gik ind til udfordringerne i programmet med stor motivation om at ændre min livsstil. Jeg bor alene med min datter og får måske en øl i ny og næ. Så jeg vil gerne være med til at ændre min livsstil ved hjælp af værktøjer til kost og motion.

ALLE VAR I DÅRLIG FORM

Programmet blev optaget fra august til oktober. Den første udsendelse vises onsdag den 5. april klokken 20. Hvilke udfordringer, Rasmus og de andre rigtige mænd har været udsat for, må de ikke afsløre på forhånd.

- Det har været grænse-overskridende og udfordrende at være med i denne sæson af "Rigtige Mænd". Vi var fem mænd af samme type med i

programmet, så jeg var ikke ene mand om at være i dårlig form.

- Det gjorde det derfor nemmere, når vi sammen kunne have et væddemål, ingen af os ønskede at tabe, siger Rasmus Juhl.

- VI VAR FEM MÆND AF SAMME TYPE, SÅ JEG VAR IKKE ALENE OM AT VÆRE I DÅRLIG FORM.

Rasmus Juhl, Rigtig Mand.

Før i tiden har han været glad for at kunne smide sig på sofaen efter fyraften. Afslapningen efter en lang dag med slagtekniven i hånden har

været noget af det, han har haft fokus på undervejs.

- Jeg vil gerne være mere aktiv med min datter og ikke bare ligge på sofaen, når jeg kommer hjem. Jeg vil gerne gå en tur med hende eller ride en tur på vores heste og få noget frisk luft, fortæller han.

SKRAP DATTER

I det hele taget har ni-årige Julie været en god støtte for sin far. Hun har været med til at holde ham op på de nye vaner. Blandt andet har hun mindet ham om kostvejlederens råd.

- Hun ved godt, hvor mange øl jeg må få om ugen, så hun har holdt skarpt øje og har sagt "far, så er det vist den sidste", griner han. ■

DU KAN SELV DELTAGE I RIGTIGE MÆND LØBET

SKAL DU I FORM TIL MAJ? SÅ FIND FIRE KOLLEGER.

Selvom det ikke er almindelig kendt på slagteriet i Blans, at Rasmus Juhl er med i den nye sæson af "Rigtige

Mænd", har flere bemærket en forandring. Så det er blevet til flere klap på skulderen.

- Det er fedt at høre kollegernes opbakning. Det er en ekstra motivation for at arbejde videre, siger Rasmus Juhl.

- Det kræver ikke så meget. Det er små skridt, så der er stadig plads til at nyde fredags-slik og få en øl engang i mellem, nævner han.

Han opfordrer sine kolleger til at deltage i Rigtige Mænd Løbet den 24. maj, når et hold på fem personer skal ud på 12 kilometer med en

masse udfordringer og hold-opgaver. Løbet holdes i 60 kommuner, og man melder sig til som hold og træner sammen inden.

- Jeg vil anbefale mine kolleger at melde sig til for at lave om på deres livsstil. På den måde gør man noget for sig selv og sin familie, fortæller han.

Du kan læse mere om løbet og tilmelde dig på www.rigtigemænd.dk. ■





PRIS TIL SVINEKØD

Et Danish Crown-produkt, XV Krogmodnet, er blevet prist som Årets Produktnyhed 2016 ved årets DLF Awardshow.

- Innovation kan gøres på mange måder. Denne startede med en fikse ide i Guldrummet og viser, at vejen til et godt produkt ikke altid behøver at følge lange og strukturerede forretnings-gange. Gode ideer og succes kommer ofte fra motiverede og passionerede ildsjæle, som kender deres kunder og deres kød, siger Mette Rothmann fra Danish Crown Porks foodservice-afdeling.

- Det er en drøm, som går i opfyldelse, at vi får en mærkevarepris på kød. Det er en unik kombination af faglighed og håndværk, som krydret med et kommercielt twist gør, at XV Krogmodnet gør en forskel hos de danske slutbrugere. I en tid med kødfrie dage og vegetar-trend er det svinefedt med vores skønne gris på podiet, synes hun.

Det er kokke i foodservice-sektoren, der nominerede XV Krogmodnet til prisen.

KØB ER NU GODKENDT

Danish Crown har nu officielt overtaget det tyske slagteri Teterower Fleisch GmbH.

I januar i år blev det meldt ud, at Danish Crown ville købe Teterower Fleisch, og nu er det tyske slagteris aktiver blevet endeligt overdraget. Overdragelsen blev bistået af landbrugsminister i Mecklenburg-Vorpommern Dr. Till Backhaus.

Med formalia på plads ser Danish Crown Beefs administrerende direktør Finn Klostermann frem til at integrere Teterower Fleisch med Beefs slagteri i Husum.

- Vi er sikre på, at vi kan skabe yderligere vækst ved at integrere den tyske forretning. Vi får adgang til en større tysk base af råvarer, og den tyske virksomhed får adgang til Danish Crown Beefs markeder i hele verden, siger Finn Klostermann. ■

HVER FABRIK HAR ANSVARET FOR ET GODT ARBEJDSMILJØ

HJÆLP TIL SELVHJÆLP ER KODEORDET FOR AT SIKRE DIG BEDST MULIGT PÅ JOBBET.

AF LISBETH CARØE

Arbejds miljøet skal løftes. Færre må komme til skade eller blive slidt ned på jobbet.

Sådan lyder målet i Danish Crown. For at nå det er en ny struktur undervejs, og en mere eller mindre ny central afdeling for arbejds miljø er faldet på plads.

Som tidligere omtalt i Krogen er Morten Pedersen udpeget som ansvarlig for arbejds miljøet. Han skal tage sig af de overordnede opgave, mens to arbejds miljø-koordinatorer skal bistå fabrikkerne.

VENDER TILBAGE

Karen Svarre Asmussen vender som tidligere nævnt tilbage til afdelingen, og hendes kollega er også velkendt i Danish Crown. Det bliver Susanne

Stenbro, der har været ansvarlig for arbejds miljø i Sæby. Begge tiltræder den 1. maj.

- Det bliver Karen og Susanne, der kommer ude på fabrikkerne og hjælper dem med at sikre et godt arbejds miljø. Men ansvaret skal ligge lokalt, ikke hos os i Arbejds miljø-afdelingen. Vi har mange dygtige folk i vores arbejds miljø-grupper på fabrikkerne, så vi skal ikke opfinde den dybe tallerken, men blive bedre til at flytte viden rundt i organisationen, siger arbejds miljø- og skadeschef Morten Pedersen.

VARIGE LØSNINGER

- Vi vil vende det rundt, så ansvaret ligger hos den enkelte fabrik. Vi vil bistå og hjælpe fabrikkerne med det generelle arbejde med arbejds miljøet, men indsatsen skal forankres lokalt, så det bliver hjælp til selvhjælp. Det,

tror jeg på, giver mere permanente løsninger.

- Derudover vil afdelingen tage sig af de overordnede tiltag, så vi sikrer, at der er fremdrift i arbejdet med et godt arbejds miljø på koncernens fabrikker, siger han.

- VI VIL VENDE DET RUNDT, SÅ ANSVARET LIGGER HOS DEN ENKELTE FABRIK.

Morten Pedersen, arbejds miljø- og skadeschef.

Morten Pedersen har brugt de første par måneder i stillingen til at få ansat de to koordinatorer og til at få struktureret afdelingens arbejde. Det handler blandt andet om at sætte mål op for både arbejds miljø og sikkerhed det kommende år, at lægge en plan for indsatserne, og hvordan de skal prioriteres. ■

PRODUKTION SKÆRES NED TIL FEM DAGE

AF MARIA FRANK

Danish Crowns engelske datterselskab Tulip Ltd er midt i en turnaround. Det koster nu 110 medarbejdere på fabrikken i Redruth jobbet.

Tulip Ltd er i gang med at effektivisere sin produktion og ændre på sin organisation for at trimme forretningen over alt, hvor det kan lade sig gøre.

I det arbejde har ledelsen besluttet at reducere antallet af ugentlige arbejdsdage fra syv til fem på fabrikken i Redruth, der ligger i det syd-vestlige England.

En reduktion, der betyder, at 110 medarbejdere er indstillet til afskedigelse.

- Det er vanskelige tider. Vi er derfor blevet nødt til at tage denne svære beslutning at reducere antallet af



skiftehold i Redruth, siger direktør i Tulip Ltd Jose Peralta.

Han understreger, at der vil blive gjort alt for at holde antallet af afskedigede ned på et minimum.

Fabrikken i Redruth har 660 medarbejdere og producerer bacon. ■

110 medarbejdere på Tulip Ltd's fabrik i Redruth risikerer en fyreseddel.

Mathilde Thea Dahl sætter svinemaver på spyd, hvorefter de bliver skåret over på midten og rensset.



SÅ MANGE POINT

Mathilde Thea Dahl opnåede 51 point i sin svendeprøve, og det rakte til bronze. Her kan du se, hvad der skal til for at få en medalje, som bliver uddelt af Slagterfagets Fællesudvalg.

- Bronze: 50-54 point
- Sølv: 55-58 point
- Guld: 59-60 point.

FØRSTE LÆRLING I 10 ÅR

TARMRENSER FIK BRONZEMEDALJE.

AF ANDREAS ØSTERGAARD PEDERSEN
FOTO: CLAUD PETERSEN

25-årige Mathilde Thea Dahl er ikke bare den første bornholmske tarmrenser-lærling i over 10 år.

Hun er også den første til at modtage en medalje blandt tarmrensere i Rønne. Hun bestod nemlig sin svendeprøve den 28. marts med bravur.

I klassen var der 4 ud af de 11 lærlinge, der blev hædret med en medalje. Tre med samme karat som Mathilde og én sølvmedalje.

- Jeg havde slet ikke regnet med, at jeg ville få en bronzemedalje. Før svendeprøven var jeg meget nervøs for, hvordan det skulle gå, men jeg fik to 12-taller og tre 10-taller, siger Mathilde Thea Dahl med et stort smil.

Tarmmester Tommy Thorsen var med til svendeprøven i Horsens, og han var ikke overrasket over, at hun blev udmærket med en medalje.

- HUN ER EMINENT

- Jeg var sikker på, at hun ville få en høj karakter. Hun er eminent. I min tid som mester og lærlinge-ansvarlig har jeg aldrig set nogen, der lærer tingene så hurtigt. Fingre

sidder skruet totalt rigtigt på, siger Tommy Thorsen.

Selvom hun nu har et synligt bevis på sin flair for faget, har det ikke altid været hendes plan at tage en uddannelse som tarmrenser.

- Jeg havde ikke nogen uddannelse, da jeg fik min datter for fem år siden. Så jeg skulle tjene nogle penge og fik et arbejde i Netto. En dag så jeg på Jobnet, at de søgte lærlinge som tarmrensere i Rønne, så jeg sendte en ansøgning, siger Mathilde Thea Dahl.

Kort efter var hun til samtale med tarmmesteren og begyndte i lære.

Håndværket var med til at vække Mathilde Thea Dahls interesse for tarmrenser-uddannelsen, der varer halvandet år.

- Jeg vidste ikke, at der var noget der hed tarmrensere, før jeg læste opslaget på Jobnet. Men jeg kan godt lide at bruge mine hænder og være aktiv. Så det at sidde stille i længere tid er jeg ikke så god til, siger hun.

Efter et par fridage begynder Mathilde Thea Dahl som udlært i tarmhuset. Hun glæder sig til at vise sin bronzemedalje frem med stolthed for kollegerne. ■

FLYVENDE START PÅ ÅRET I TYSKLAND

DANISH CROWN I ESSEN TJENER FLERE PENGE OG SLAGTER FLERE GRISE.

AF JAN FØNSS BACH

Danish Crowns tyske afdeling i Essen har sat turbo på både produktion og salg.

På trods af udskiftning på flere ledende poster er det lykkedes afdelingen at få en flot start på det nye regnskabs-år.

- Essen slagter flere grise, tjener gode penge, og der er generelt en

rigtig god stemning i afdelingen, fortæller en tilfreds direktør i Pork Søren F. Eriksen.

7000 FLERE GRISE

Han glæder sig især over, at det er lykkedes at tiltrække flere grise i et ellers presset tysk marked.

- Fabrikken er gået fra at slagte 56.000 grise om ugen til nu at

slagte 63.000 grise om ugen. Samtidig har vi tjent det samme i første kvartal i Tyskland, som vi gjorde hele sidste regnskabs-år.

- Det er godt gået, og jeg må virkelig rose medarbejderne for at have vist initiativ og handlekraft. De har vist, at de vil det her, siger Søren F. Eriksen.

VIGTIGT MARKED

Danish Crown i Essen blev i forbindelse med lanceringen af 4WD-strategiplanen lagt ind under Pork. Men selvom Tyskland ikke længere anses som et hjemmemarked, er det stadig et meget vigtigt marked for Danish Crown.

Medarbejderne i Essen har sammen med kolleger på Danish Crowns hovedkontor i Randers drejet på flere knapper for at opnå det gode resultat.

- Fabrikken har opnået en meget bedre udnyttelse af kapaciteten. Det er lykkedes at optimere salget, som nu bliver styret af eksport-afdelingen i Randers i tæt samarbejde med de tyske sælgere. Det betyder, at vi får højere priser for de enkelte udskæringer, fordi vi nu har bedre muligheder for at afsætte dem på andre markeder end tidligere, siger Søren F. Eriksen.

Essen hviler ikke på laurbærrene, men fortsætter ufortrødent arbejdet med den nye strategiplan.

ER OPSØGENDE

- Det gælder i Tyskland såvel som i Danmark, at der fortsat er fokus på at reducere omkostningerne, for eksempel på drift, veterinær-ydelser og energi. Men strategien er først og fremmest en vækst-strategi, så vi lægger også mange kræfter i at udvikle nye produkter og opsøge nye kunder og markeder, forklarer Pork-direktøren. ■



PÅ OPDAGELSE UNDER HUDEN

DANISH CROWN OG DAT-SCHAUB LEVERER ORGANER OG TARMSÆT TIL Udstilling PÅ EXPERIMENTARIUM.

AF ANDREAS ØSTERAGARD PEDERSEN

Organer og tarmsæt fra grise er en del af udstillingen "Under Huden" på Experimentarium i København, hvor det er muligt at blive taget med på rejsen gennem kroppens indre.

Danish Crowns slagteri i Ringsted og DAT-Schaub har stået for at levere

organer og tarmsæt til den faste udstilling, der er en del af i alt 16 inter-aktive universer.

- Med hjælp fra Danish Crown bliver fordøjelses-systemer fra grise til formidlings-platformer for forståelse og viden, som serveres i børnehøjde af Experimentariums dygtige piloter, siger administrerende direktør

i Experimentarium Kim Gladstone Herlev.

Udstillingen byder på daglige demonstrationer med de forskellige organer. Det sker ved et særligt bord, hvor der bliver fortalt og forklaret ud fra grisens organer.

MINDER OM MENNESKET

- Grisens tarmsæt minder meget om menneskers. Så udstillingen

Under Huden giver almindelige mennesker muligheden for at komme helt tæt på og se nærmere på, hvordan sådan et tarmsæt ser ud, siger produktionschef i DAT-Schaub Laurids K. Jensen.

Hver anden uge leverer slagteri og tarmhus 14 frosne tarm- og organsæt. Så er der et frisk sæt, som gæsterne på udstillingen kan studere hver dag. ■

NYT EXPERIMENTARIUM

- Det nye Experimentarium blev officielt indviet den 25. januar i år
- Det stod Hans Kongelige Højhed Kronprins Frederik for
- Det gamle Experimentarium lukkede i 2014 for at flytte til Papirøen i Københavns Havn
- Arealet til udstillinger er blevet fordoblet til 9.000 m²
- Experimentarium forventer 500.000 gæster i 2017.

DANISH CROWN SÆLGER PLUMROSE DET GIVER PENGE I KASSEN TIL NY FABRIK I KINA.

AF JENS HANSEN

Danish Crown har besluttet at sælge sit amerikanske datterselskab Plumrose. Det sker, fordi forretningen skal have fokus på Nord-europa og Asien.

Ved at sælge Plumrose skaffer Danish Crown penge til at føre 4WD-strategien ud i livet, blandt andet til at investere i en fabrik i Kina.

Salget indbringer 1,6 milliarder kr. Køberen er det brasilianske selskab JBS S.A.

- Plumrose er en fremragende virksomhed, men den har base i USA

og baserer primært sin produktion på amerikanske råvarer. Derfor var Plumrose ikke længere et naturligt forretnings-ben for Danish Crown strategisk set, forklarer koncernchef Jais Valeur.

Danish Crowns strategi frem mod 2021 har som mål at vokse på de fire hjemmemarkeder Danmark, Sverige, Polen og Storbritannien. Sideløbende skal eksporten til Asien udbygges. Det skal blandt andet ske ved at etablere egen produktion i Kina baseret på danske råvarer.

- Salget af Plumrose er et skridt fremad i forhold til at levere på de langsigtede mål i Danish Crowns strategi. Vi har med ét slag

styrket vores finansielle kapacitet ganske væsentligt. Det giver os stor frihed til at handle, så vi kan stå godt rustet til en nødvendig

konsolidering af fødevarer-branchen inden for forarbejdede kødprodukter på vores fire hjemmemarkeder, siger Jais Valeur. ■

Her kan du læse et uddrag af Jais Valeurs blog på intranettet, da salget af Plumrose var blevet kendt midt i marts.

SOM AT GIFTE SIN DATTER BORT

Kære kolleger

Nogle gange kan ting gå stærkt – rigtig stærkt. Nogle gange kan man få et tilbud, man ikke kan sige nej til – og nogle gange er man så heldig, at det tilbud passer perfekt ind i ens egne planer.

Alle tre ting gør sig gældende for vores salg af Plumrose USA. Jeg er ikke bleg for at indrømme, at jeg er endog meget glad for vores aftale med JBS om salget af Plumrose.

Under udarbejdelse af vores nye strategi 4WD stod det klart for os, at Plumrose – selv om det er en fin og velkørende forretning – ikke rigtig passer ind i Danish

Crown-familien. Derfor besluttede vi os for at frasælge virksomheden.

JBS S.A. er blandt verdens førende producenter af kød, og Plumrose USA bliver et rigtig godt supplement til deres aktiver. Vi på vores side kan bruge pengene fra salget til at investere i de aktiviteter og markeder, der er tæt på kernen af vores strategi. Der er altså tale om det, man på ny-dansk vil kalde en win-win-situation.

Vi har giftet en datter bort – og selvom det selvfølgelig er med et vist vemod, så er det også med en glæde over at have fundet det helt rigtige match til hende.

85 ÅR GAMMEL

- Plumrose har 1.200 medarbejdere
- Omsætningen lå på 3,4 milliarder kr. i det seneste regnskabsår
- Hele Danish Crown-koncernen omsatte for 60 milliarder kr.
- Plumrose driver fem fabrikker og to distributions-centre
- Virksomheden blev etableret i 1932
- Den begyndte at producere kogt skinker i skiver
- Siden er produktionen udvidet til bacon, kødpålæg, skinker og spareribs på dåse.

RANDI HAVDE SKUESPILLERNE FRA ARVINGERNE I PRAKTIK

SKUESPILLERNE FRA DR-SERIEN LÆRTE OM LANDMANDENS ARBEJDE INDEN OPTAGELSERNE.

AF KASPER FRANK
FOTO PER ARNESEN, DR

Det ser professionelt ud, når skuespiller Marie Bach Hansen håndterer sin økologiske svinebesætning i DR-serien Arvingerne.

Sammen med naboen Karin, der spilles af Pernilla August, har Marie Bach Hansens karakter Signe oprettet et økologisk svinehold på Grønnegården, som hun arvede i første sæson af serien.

KASTREDE GRISE

En stor del af æren for, at de to skuespillere er så professionelle

og troværdige i deres omgang med dyrene, må tilskrives Randi Vinfeldt. Hun er økologisk svineproducent i det virkelige liv og har både lagt grund, grise og tid i produktionen af tredje sæson af Arvingerne.

- Forud for optagelserne havde jeg Marie og Pernilla i praktik på gården i fire dage. De var med i alle processerne med dyrene. De hjalp blandt andet med at fodre, give vand, kastre og sortere grise, fortæller Randi Vinfeldt.

Hun driver et landbrug med 85 økologiske søer og produktion af smågrise, der formidles videre til en af Frilands andelshavere.

Desuden er hun formand i Økologisk Landsforenings svineudvalg.

OPTAGELSER TOG ET ÅR

Optagelserne til serien stod på i knap et år. Randi Vinfeldt var næsten altid med i kulissen, når optagelserne og scenerne foregik på hendes gård og omkring dyrene.

- Det er ikke ufarligt at arbejde med grise, og derfor var det vigtigt for både DR og mig, at jeg var med forud for og under optagelserne, siger Randi Vinfeldt.

RUTINER SAT PÅ PAUSE

Når produktionsholdet var på gården, satte det en naturlig stopper for den

daglige rytme, da der skulle være ro omkring optagelserne. Blandt andet derfor har Randi Vinfeldt fået betaling for sit arbejde med Arvingerne.

- Det stod hurtigt klart, at der var meget arbejde i det for mig, og så var det bare heldigt, at det viste sig at være et interessant arbejde.

- Det var fascinerende at se, hvordan produktionsholdet arbejdede. Når jeg samtidig kunne være med til at vise verden, hvordan en økologisk svineproduktion egentlig ser ud, ja så var det ren win-win, siger Randi Vinfeldt.

VILLE IKKE GØRE SÅDAN

Selvom Randi Vinfeldt mener, at seriens fremlægning af en økologisk svineproduktion er ganske troværdig, så er der alligevel steder, hvor DR har vægtet historien højere end virkeligheden.

Et eksempel på det er en scene i syvende afsnit, hvor karakteren Karin vælger at skyde flere grise med sin riffel, da grisene har været forbi nabovens grund og har spist ikke-økologisk korn.

- Det ville aldrig ske hos mig. Jeg ville til hver en tid ringe til min dyrlæge for at finde ud af, hvordan jeg skulle forholde mig i sådan en situation. Der opstår af og til uforudsete ting, når man arbejder med dyr, og i særdeleshed når dyrene går frit rundt på store arealer, siger hun. ■

Signe og Karin færdes hjemmevant som øko-bønder i Arvingerne. De havde fået fif af en rigtig økologisk svineproducent både inden og under optagelserne.



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

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

B: Svær

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



KØDBEN FIK VANRØGTEDE HUNDE TIL AT LYSE OP

EN DYRE-ELSKENDE BESØGSGUIDE SERVEREDE 150 KILO KØDBEN FRA DANISH CROWN-SLAGTERI.

AF ANDREAS ØSTERGAARD PEDERSEN
FOTO ANDERS FABER

Hm, nogle af de mange ben og knogler må kunne få halerne til at logre hos de stakkels hunde. Sådan tænkte Kristina Vissing, da hun hørte om vanrøgt af en større gruppe hunde, der er blevet kendt som Randers-sagen.

Kristina Vissing er besøgs- og projekt-kordinator i Danish Crown, og så er hun uddannet dyrepasser og en stor dyreven.

SKRÆMTE HUNDE

Derfor fik hun nogle slagtere på kreaturslagteriet i Holsted til at skære 150 kilo ben i passende stykker, læssede godbidderne i en varebil og kørte til Dyrenes

Beskyttelses internat i Hjallerup i Nordjylland.

Her serverede internatets personale lækkerierne for de 14 vanrøgtede hunde. Det var lige noget, de kunne bruge. De gnavede kødben og legede, og det var med til at fjerne deres fokus på det, de har været udsat for. I internatet får de ro og pleje for at komme sig over deres traumer, og

de får genopbygget deres tillid til mennesker.

- Hundenes reaktion var helt fantastisk. Vi snakker om nogle meget skræmte hunde, som har været udsat for mange ting. De glemte helt at være bange, fordi det hele drejede sig om kødbenene, siger Lotte Brink, der er dyrlæge og leder af Nordjyllands Internat og Pension.

VIDEO PÅ FACEBOOK

Hundenes glæde over at få serveret de lækre kødben blev filmet, og videoen blev lagt på Facebook-siden "Dansk Oksekød". Den er blevet vist mere end 365.000 gange og har fået mange positive tilbagemeldinger, fortæller ansvarlig for sociale medier i Danish Crown Pia Paulsen.

- Folk er meget positive, og vi har fået mere end 1.500 likes til opslaget og mange positive tilkendegivelser så som "God stil", "Sådan!", "TAK" og "Godt initiativ". Folk fortæller, at historien gjorde dem i rigtig godt humør.

- Generelt får vi rigtig positiv respons på vores tilstedeværelse på Facebook. Men det er vist første gang, at vi har set SÅ mange hjerter i kommentarfeltet, fortæller hun med et smil. ■



Hundene i internatet var vilde med kødbenene fra Holsted. Og brugerne på Facebook kvitterede med likes og hjerter.



VIDSTE DU AT...

- DAT-Schaub producerer 1,4 millioner km grisearme på et år
- Det rækker til, at tarmene ville kunne vikles 35 gange rundt om jorden ved ækvator
- Sokołów fremstiller 4000 km Pork Meat Snack Sticks om året
- Hvis snackpølserne blev lagt i en lige linje, ville et års produktion kunne række fra Randers til Rom og tilbage igen.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



SpiseKrogen



SALAT MED RISTET OKSEKØD

Nu titter solen af og til frem og bebuder forår. Det kan give smag for lidt lettere retter oven på vinterens mormormad.

Her får du en opskrift på en lidt anderledes salat, der indeholder både kartofler og jordkokker foruden ristet okse- eller kalvekød.

Den er beregnet til fire personer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

400 g tynde strimler okse- eller kalvekød, tyksteg, filet eller mørbrad
salt og peber
1 tsk olie

SALATEN

1 dl kærnemælk
1 tsk olie

½ citron eller æbleeddike
et lille stykke frisk peberrod
4-5 jordkokker (200 g)

200 g spæde salatblade eller hovedsalat eller en blanding
1 bundt dild
1 bundt purløg

500 g meget små kartofler

SÅDAN GØR DU

Pisk kærnemælken med olie, og smag til med et par dråber citronsaft, salt, peber og 2-3 tsk fintrevet peberrod. Skræl jordkokkerne, og skær dem i tynde staver eller skiver. Vend dem i dressingen.

Nip, skyl og tør salat og krydderurter. Hak dem - ikke alt for fint. Vend dem i jordkokke-salaten.

Skrub kartoflerne rene, og kog dem møre under låg i 3-4 dl vand med 1½ spsk salt. Hæld vandet fra. Rist kartoflerne 7-8 minutter under låg, til de er helt tørre og let saltbelagte. Ryst dem rundt i gryden flere gange undervejs.

Dup kødet tørt med køkkenrulle, krydr med salt og peber. Varm olie på en pande ved kraftig varme.

Steg kødet brunt på alle sider, 2-3 minutter i alt. Tag kødet af, og lad det køle lidt af. Vend forsigtigt kød og kartofler i salaten.

Server som på billedet.

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

QR-KODE

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



JUBILARER

JUBILARER APRIL-MAJ

DANISH CROWN

BLANS
1. maj 2017
30 års jubilæum
Martin Julius Corydon
Opskæring

4. maj 2017
25 års jubilæum
Johnny Nissen
Slagtegang

11. maj 2017
25 års jubilæum
Viggo Jørgensen Lind
Opskæring

18. maj 2017
25 års jubilæum
Claus Hansen Petz
Slagtegang

19. maj 2017
25 års jubilæum
Kent K. Hansen
Brystflæsk

HERNING
13. april 2017
30 års jubilæum
Bo Brou Pedersen
Administration

21. april 2017
30 års jubilæum
Claus Arne Jørgensen
Maskinværksted 1

21. april 2017
25 års jubilæum
Torben G. Jensen
Slagtegang

4. maj 2017
25 års jubilæum
Tommy Villadsen
Slagtegang

4. maj 2017
30 års jubilæum
Esther Brandt
Pakkeri

14. maj 2017
25 års jubilæum
Kristian A. Nielsen
Opskæring

HORSENS
15. april 2017
35 års jubilæum
Birgit Pedersen
Administration

25. april 2017
40 års jubilæum
Jørgen Marinus Christensen
Pakkeri

1. maj 2017
25 års jubilæum
Bent Vistoft
Slagtegang

1. maj 2017
30 års jubilæum
Keld Vistoft
Administration, generelt

14. maj 2017
25 års jubilæum
Bo Aagaard
Slagtegang

18. maj 2017
25 års jubilæum
John Nielsen
Slagtegang

RINGSTED
13. april 2017
30 års jubilæum
Michael Johansen
Slagtegangen

2. maj 2017
40 års jubilæum
Niels Henrik Hansen
Central-sliberi

10. maj 2017
25 års jubilæum
Ibrahim Altuntas
Opskæring

RØNNE
18. maj 2017
30 års jubilæum
Kai Andersen
Pakkeri

SKÆRBÆK
15. maj 2017
35 års jubilæum
Niels Peter Bonnichsen
Slagtegang

18. maj 2017
25 års jubilæum
John Pedersen
Opskæring

SÆBY
7. maj 2017
25 års jubilæum
Finn Daugaard
Tarmhus

17. maj 2017
35 års jubilæum
Henning Sørensen
Udbening, kam

20. maj 2017
30 års jubilæum
Henrik Rom G. Pedersen
Slagtegang
TULIP

ESBJERG
18. maj 2017
25 års jubilæum
Helle Simonsen
Produktion, supper

RANDERS
13. april 2017
25 års jubilæum
Peter Serup Mouridsen
Salg, Norden

SVENSTRUP
21. april 2014
40 års jubilæum
Jess Allan Olesen
Produktion, salami

23. april 2017
25 års jubilæum
Aase Irene Christensen
Produktion, salami-slice

7. maj 2017
30 års jubilæum
Britta Søhuus
Produktion, pølser

VEJLE
26. april 2017
35 års jubilæum
Kent Andersen
Produktion, fars-fyldehal

4. maj 2017
30 års jubilæum
Bjarne Refsgård
Produktion, pølsemageri

AALBORG
27. april 2017
30 års jubilæum
Hanne Bøje Nielsen
Produktion, råvarer





VI GEARER OP PÅ BÆREDYGTIGHED

VI SKAL VÆRE MED TIL AT PASSE PÅ KLODEN, DER VOKSER HASTIGT.

Som stor koncern forankret i landbrug og fødevarerproduktion vil der altid være et stort eksternt fokus på, hvordan vi driver vores forretning.

Som enhver anden virksomhed er vi afhængige af, at vores kunder, medarbejdere og omgivelser er trygge ved det, vi gør og står for.

Selvom vi altid har haft ansvarlighed og anstændighed som udgangspunktet for vores aktiviteter, oplever vi i stigende grad, at verden omkring os stiller spørgsmål til fødevarerproducenter og ikke mindst til os i kødbranchen.

MANGE MUNDE AT MÆTTE

Det er fuldt forståeligt i en global verden, hvor befolkningen ventes at vokse med 2,5 milliard mennesker og nye munde at mætte i løbet af de næste 35 år.

I de næste 50 år skal der produceres lige så mange fødevarer som i de sidste 10.000 år tilsammen.

Der vil blive et hidtil ukendt og massivt pres på jordens ressourcer. Det er helt nødvendigt, at vi bliver dygtige til at tænke det vilkår ind i vores forretning.

Jeg finder det både naturligt og rimeligt, at vi også skal bidrage med konstruktive løsninger, der kan sikre en velfungerende global forsyning af fødevarer – også for kommende generationer.

BÆREDYGTIGE TILTAG

Vi tager derfor nu hul på at arbejde mere struktureret med bæredygtighed og virksomhedens sociale ansvar, også kaldet CSR (Corporate Social Responsibility).

Derfor har vi ansat Monica Klepp Bjerrum som ny chef for bæredygtighed.

Hun skal sammen med vores nye kommunikationsdirektør Astrid Gade Nielsen hjælpe os til at finde løsninger og bygge

et stærkt omdømme baseret på reelle bæredygtige tiltag.

Vi gør allerede rigtig meget inden for områder såsom energi, vand og affald, ligesom vi har kig på nye former for løsninger til emballage.

VI SKAL GØRE DET KLOGT

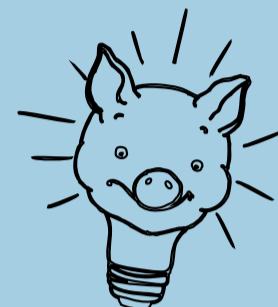
Alt det og meget andet skal vi nu strukturere, bygge videre på og ikke mindst fortælle om. Derudover skal vi sætte kloge, nye tiltag i gang.

Rom blev ikke bygget på én dag, og vi løser det ikke "overnight". Men hensigten er naturligvis fortsat at fortjene rollen som kundernes foretrukne og ansvarlige samarbejdspartner og dermed sikre bundlinjen for ejerne i fremtiden.

Det gør vi blandt andet ved at passe på den verden, vi lever i.

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

Den 29. marts 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
fabrikssjef,
Danish Crown Pork
Blans og Skærbæk



Henrik Rafn
tarmrenser,
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