

Dit tøj indenunder
skal være dækket

Samme
bløde stof

Du får nyt tøj
ligesom Lasse
/ s. 12-17

God pasform

Busseronnen
skiftes ud
med en jakke



70 ÅR OG ARBEJDER STADIG

Gunnar Schmidt gav ikke sig selv en pensionering i 70 års gave. Han beholder kniven i hånden.

s. 3

FÆRRE SPØRGSMAÅL

Den næste CHECK-måling bliver mere enkel. Den får færre spørgsmål – og udskydes til foråret.

s. 11

FEM ÅR I FULD FART

Fabrik 3 i Ringsted slicer og pakker på højtryk for at levere til Japan og Kina.

s. 8-9

INDHOLD

Smuk indsats

Ikke færre end 80 frivillige sørgede for, at Danish Crowns madboder kunne levere lækre måltider til gæsterne på Smukfest. De fik også selv tid til at høre musik.

4



Alle hjælper hinanden

Et nedbrud i Holsted er klaret med fælles hjælp. Ikke bare fabrikkens medarbejdere knoklede på, også de andre Beef-anlæg gav en hånd med.

11

Du får jakke på

Dit gamle arbejdstøj bliver erstattet med nyt. Blandt andet får du en jakke i stedet for busseronnen, og den kan knappes helt op i halsen uden at genere. Se hvornår din arbejdsplads får nyt tøj.

12-17

Ferieafløser håber på mere

Hver sommer hjælper en række ferieafløser med at få produktionen til at glide. Fast job står øverst på ønskesedlen for nogen af dem.

7

Vi er klar til endnu flere grise

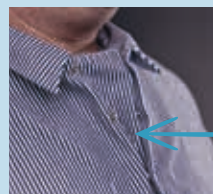
Koncernchef Jais Valeur byder i sin leder velkommen til Bonusgrisen og opfordrer til, at vi i fællesskab sørger for, at Danish Crown er attraktiv for landmændene. Vi kan nemlig godt slagte flere grise.

24

Vi vil have kød med hjerter

Tulip har mærket, at forbrugerne vil have kød med god dyre-velfærd. Hver fjerde pakke fersk kød stammer fra grise, der har et, to eller tre hjerter.

6



Kinesisk eventyr

Danish Crown kan nå ud til 466 millioner forbrugere i Kina, der handler online i stor stil og stoler på dansk kød. Samtidig er stregerne slået til Danish Crowns nye fabrik i Pinghu.

18-19

Fem år med Japan

I fem år har Fabrik 3 i Ringsted produceret specialvarer til Japan. Det går strygende, og det er et godt arbejde, siger to medarbejdere.

8-9



Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,
8960 Randers S

Redaktion

Lisbeth Carøe (redaktør) og
Astrid Gade Nielsen (ansvarshavende)

Redaktionen er afsluttet

Den 24. august 2017

OPLAG 4.000 eksemplarer

KONCEPT OG DESIGN Malland Design & reklame
TRYK Stibo - Scanprint



70-årige Gunnar arbejder fortsat



Gunnar Schmidt fyldte 70 år midt i juli. Ni måneder om året har han kniven i hånden i Holsted.

Det får ikke Gunnar Schmidt til at stoppe, at han er fyldt 70 år. Han arbejder trofast videre med slagterkniven i hånden.

Af Andreas Østergaard Pedersen • Foto Claus Petersen

Gunnar Schmidt fyldte 70 år den 13. juli, men det har ikke fået ham til at sætte slagterkniven i hylstret for sidste gang.

Ni måneder om året står han med kniven i hånden på Danish Crowns kreaturslagteri i Holsted, hvor han primært skærer tunger og brisler til Japan. Selvom han egentlig modtager sin pension, har han ikke kunnet slippe den daglige gang på et slagteri.

- Det er atmosfæren og kammeratskabet, der holder mig i gang. Jeg kan rigtig godt lide at arbejde med hænderne, siger Gunnar Schmidt.

Han havde inviteret flere kolleger på slagteriet med til sin fødselsdagsfest.

50 år som slagter

Han startede hos Danish Crown tilbage i 1967, hvor han iklædte sig slagterforklædet

i Rødding. Siden har han været på en lang række slagterier. Planerne om at stoppe er endnu ikke blevet aktuelle.

- Vi skal snakke sammen om fremtiden efter ferien, men jeg regner med at fortsætte, fortæller Gunnar Schmidt med et smil.

- Jeg regner med at fortsætte.

Gunnar Schmidt, 70-årig slagter.

Han har ikke nogen forklaring på, hvordan han kan blive ved med at holde til fysisk hårdt arbejde efter så mange år. På spørgsmålet om, hvordan det går på arbejdet hans alder taget i betragtning, lyder det kort og godt: - Det har jeg ingen problemer med.

Den 70-årige Holsted-medarbejder trækker i slagterforklædet i årets første to måneder og i sommermånederne.



God stemning og højt

80 frivillige har hjulpet til i Danish Crowns madboder på Smukfest.

Af Charlotte Hjerrild • Foto Claus Petersen

For tiende år i træk har Danish Crown været til stede på Smukfest i Skanderborg. Det kan kun lade sig gøre med en stab af frivillige, der er villige til at bruge en masse tid i madboderne MeatN'Place og Gourmetstalden.

De frivillige var en blanding af gamle kendinge og nytillkomne, som hurtigt faldt i hak på deres vagter.

- Jeg er begejstret over, at folk har lyst til at være med og vil bruge deres tid på det. Det er fedt, at de vil lægge så stort et engagement i alt det, vi gør i Danish Crowns navn, siger Agnete Poulsen, formand for Friland - Danmarks Smukkeste Svinesti.

Det er blevet en fast tradition

En af de frivillige var Karina Møller fra Tulip, som har været ansat i koncernen i 18 år. Hun var med for femte år. Hun fik lyst til at være med som frivillig efter at have besøgt festivalen en enkelt dag som gæst.

Den beslutning har hun ikke fortrudt. Det er blevet en fast tradition, at hun sammen med to veninder tager af sted.

- Vi har det virkelig sjovt, når vi er hernede. Der er en helt særlig atmosfære. Og så mødes vi på kryds og tværs af organisationen og får opbygget nye venskaber. Det er sjovt at møde hinanden på en anden måde, siger Karina Møller.

Det kan Agnete Poulsen nikke genkendende til.

- Vi får et specielt fællesskab, når vi er hernede. Selv om vi arbejder hårdt i mange timer, er alle dybt engagerede, og folk går bacon-duftende herfra med et smil på læben, siger Agnete Poulsen.

Også tid til at høre musik

I løbet af festivalen har de frivillige arbejdet mellem 22 og 24 timer plus det løse, men der har stadig været tid til at høre god musik.

- Der bliver lagt en plan, som giver masser af tid til at deltage i festivalen. Og jeg synes, det er rart at have noget at stå op til, så det ikke bare bliver druk det hele, siger Karina Møller.

Festivalen løb af stablen den 9. til 13. august. Også Danish Crown Beef og Tulip havde madboder på Smukfest.

FAKTA

SÅ MEGET SPISTE DE

I løbet af festivalen blev der blandt andet brugt:

- Et halvt ton flæsk
- 250 kg svinekam
- 600 kg bacon

Råvarerne blev forvandlet til delikatesser som grisebolsjer og skinke-inderlår tilberedt sous vide til salat-wrap.



De frivillige deltog i morgen-y
Og selvfølgelig var bacon en





Karina Møller (th i midten) var sammen med veninden Helena Ø. Eskildsen og de øvrige frivillige i fuld sving med at forberede mad til festivalens gæster.



Yoga, så kroppen var klar til dagens arbejde. En del af træningen – den lå klar på tallerken.

-Hvor har de gemt sig?

Overvældende interesse for at arbejde på nye aften- og nathold.

Af Lisbeth Carøe

Meldingen i juni om, at Danish Crown skaber 260 nye produktionsjob, har både fået stor opmærksomhed i medierne og fået rigtig mange til at søge arbejde.

Det gælder slagterierne både i Ringsted og Sæby, hvor oplæringshold er i fuld gang.

- Det er meget positivt, at vi har oplevet så stor interesse og så mange velkvalificerede ansøgere, der er meget motiveret for at komme i gang. Vi har da tænkt, hvor alle de mennesker har gået og gemt sig henne, siger driftsleder i Sæby Flemming Haubro.

Han havde 140 til informationsmøde på slagteriet og har modtaget 220 ansøgninger til det nye aftenhold. I første omgang begyndte 52 kursister, hvoraf 7 er faldet fra. I sidste uge blev et suppleringshold sat i gang med 15 mand.

Fagligt dygtige folk

Også Ringsted er blevet løbet på dørene. Fabrikschef Jesper Frandsen anslår, at han har modtaget 500 ansøgninger til sit nathold. Det på trods af, at det tidligere har været svært at få nok folk til blandt andet oplæringshold for flygtninge.

- Jeg tror, det gør en forskel, at det er nat i stedet for aften. For nogle passer det bedre ind i familielivet. Vi har også oplevet, at nogle medarbejdere på daghold har søgt tilbage på nat, forklarer han.

- For både produktionsmedarbejdere og ledere gælder, at det har været en stærk brutto-gruppe med mange fagligt dygtige folk. Det er rigtig positivt.

Er gået hjem før tid

Aktuelt er der ansat 149 produktionsmedarbejdere og seks håndværkere, så det

første slagtehold er klar til start den 3. september, bebuder fabrikschefen.

Hen over sommeren har der ikke været så mange grise til slagtning, at kapaciteten har været udnyttet fuldt ud. Flere dage er medarbejdere rundt om på slagterierne gået hjem før tid.

- Vi har fået en stærk brutto-gruppe med mange fagligt dygtige folk.

Jesper Frandsen, fabrikschef.

Hænger det så sammen at ansætte flere folk, har Krogen spurgt produktionsdirektøren i Danish Crown Pork Per Laursen.

- Vi stoler på prognosen, der siger, at det er et midlertidigt skvulp, vi oplever for øjeblikket. Desuden begynder Bonusgrisen at levere til os fra den 1. september, og det giver ca. 12.000 grise ekstra om ugen, forklarer Per Laursen.

Villig til at arbejde over

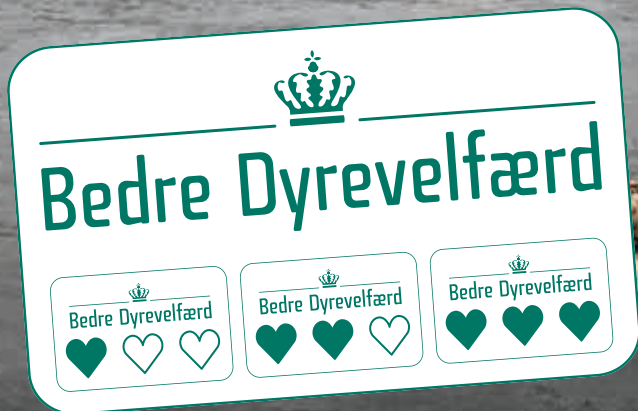
I Ringsted følger medarbejderne udsvingene i leverancerne af slagtegrise.

- Det er skønt, vi har så fleksible medarbejdere. De er indstillet på at gå hjem en time før, når vi har brug for det, men de er også klar til at tage overarbejde, når grisene er der. Det vil jeg gerne rose dem for, siger Jesper Frandsen.

Sæby har allerede efter få uger indrettet sig med det kommende aftenhold, hvor de nye bliver lært op af sidemanden på dagholdet.

- Der er en god stemning her. De medarbejdere, vi har fået ind, er glade mennesker, og de er blevet taget godt imod, beretter driftsleder Flemming Haubro.





Vitalius-produkter som her har to hjerter i den nye mærknings-ordning, der har opnået god gennemslagskraft. Foto: Tulip.

Hvad er fuldt af

Hver fjerde pakke grisekød fra Tulip er mærket med et, to eller tre hjerter for god dyre-velfærd.

FAKTA

Det får du for pengene



Kød fra grise, hvor der er krav om løsgående søer i farestalden, ekstra plads og rigeligt med rodemateriale til grisene.



Kød fra grise under Antonius-konceptet



Produkter fra Friland

Af Michael Ravn

Forbrugerne er vilde med at købe kød, der er mærket med et, to eller tre hjerter som tegn på god dyre-velfærd.

På bare tre måneder har forbrugerne taget så godt imod det hjerte-mærkede ferske kød, at hver fjerde pakke fra Tulips ferske salg stammer fra en velfærds-gris.

- Hjerte-ordningen har fået en flyvende start. Forbrugerne har taget supergodt imod produkterne ude i køledisken. Det samlede salg af velfærds-gris udgør nu 25 procent af vores totale salg i detail-handelen. Det understreger, at danskerne i høj grad er klar til at købe varer med en højere dyre-velfærd, siger direktør i Tulip Food Company Jakob Skovgaard.

- Jeg vil gå så vidt som til at kalde hjerte-ordningen for den største innovation inden for fersk kød siden de økologiske produkter, tilføjer han.

Noget for enhver pengepung

En ny undersøgelse fra Landbrug & Fødevarer viser, at 7 ud af 10 danskere bekymrer sig om dyre-velfærd, når de handler ind. Hjerte-ordningen er et statsligt mærke, der blev lanceret i slutningen af maj i år.

- Den flotte start tyder på, at der har været et uopdyrket behov. Nu er der mulighed for at være med for enhver pengepung. Kort sagt kan forbrugerne meget bedre prioritere dyre-velfærd inden for grisekød, som i det hele taget oplever en flot fremgang – særligt drevet af top-restauranterne og de nye streetfood-markeder, som er meget glade for at arbejde med gris, forklarer salgsdirektør Mette Rothmann fra Tulip.

Skal udnytte hele grisen

Hjerte-ordningen kan give vanskeligheder i forhold til produktion og logistik, erkender hun.

- Det er selvfølgelig lidt kringlet at arbejde med så differentierede produkter internt. Logistikken, produktionen og slagtingen kompliceres af, at vi arbejder med en forholdsvis lille leverance af råvarer. På den måde er det mere komplekst end at sælge almindeligt, dansk grisekød.

- Men det er en klar ambition, at den danske ordning skal forplante sig til de øvrige markeder, så vi bedre "kan få grisen til at gå op" og udnytte hele grisen, så landmændene kan få en fair betaling for de ekstra omkostninger, der er forbundet med den højere dyre-velfærd, siger Mette Rothmann.



Ferieafløserne satser på at få fast arbejde

Over sommeren svinges mange af knivene på Danish Crowns svineslagterier af ferieafløserne. Flere af dem håber på at få et fast arbejde.

Tekst og foto Andreas Østergaard Pedersen

Sommermånederne betyder for mange ferie og afslapning. Men på Danish Crowns svineslagterier ligger slagterknivene ikke stille over sommeren. Mange af dem svinges af ferieafløserne.

Over en periode på 12 uger har Horsens 110 ferieafløserne ansat for ikke at komme bagud med de 90.000 ugentlige slagtninger i sommermånederne.

- Det er ikke noget problem at lære dem at have en kniv i hånden. Både på slagtegangen, i opskæringen og i pakkeriet bliver de sidemandsoplært, så de fleste lærer det ret hurtigt, siger driftsleder i Horsens Hans Karpinski.

Håber at blive fastansat

En stor del af ferieafløserne håber på, at det kan blive et skridt på vejen til at få et fast job.

- Omkring 20 procent kommer her, før de begynder på en uddannelse, mens hovedparten håber på at blive her, når deres job som ferieafløser slutter, fortæller driftslederen.

Ferieafløserne på slagteriet i Horsens arbejder frem til starten af september. 34-årige Kim Thi Huyng fra Vietnam begyndte i slutningen af april og står i pakkeriet. Hun krydser fingre for, at hun efter sommeren har sin daglige gang på slagteriet som fastansat.

- Jeg håber rigtig meget på, at jeg kan blive og få et fast arbejde.

Kim Thi Huyng, ferieafløser.

- Jeg håber rigtig meget på, at jeg kan blive og få et fast arbejde på enten dagholdet eller aftenholdet. Jeg står i pakkeriet og har prøvet flere pladser i afdelingen. Det har været spændende, synes Kim Thi Huyng.

Hendes mand har siden 2006 arbejdet på slagteriet og anbefalede hende at søge. I flere år har hun arbejdet på en restaurant, ligesom hun også har gået på VUC's sprogskole for at lære dansk.

Simon Faarkrog Christensen har helt andre planer med jobbet som ferieafløser. Det er et skridt på vejen mod drømmeuddannelsen.

Fra slagtegang til cockpit

- I april flyttede jeg til Horsens og blev anbefalet af min kæreste at søge jobbet som ferieafløser. Jeg vil gerne spare penge op til pilotuddannelsen, siger Simon Faarkrog Christensen på 26 år.

Han har ikke nogen erfaring med slagteribranchen, men det har ikke skræmt ham.

- Jeg synes, det er et godt, men også hårdt arbejde. Der er et rigtig godt fællesskab med kollegerne. Jeg har aldrig før haft en slagterkniv i hånden, så min sidemand var god til at lære mig op. Hvis jeg ikke får arbejde efter min uddannelse, kunne jeg godt se mig arbejde her igen, siger Simon Faarkrog Christensen.

Slagteriet er allerede ved at planlægge næste års ferieperiode. I samarbejde med jobcenteret bliver de ledige introduceret for arbejdet i starten af året.



Kim Thi Huyng har tidligere arbejdet på restaurant, men håber, at feriejobbet bliver til en fast stilling på slagteriet.





HVAD ER SKINPAKKET?

Skinpakkede produkter er en metode til at pakke kød, så de ser pænere ud, når de ligger i køledisken. Med vakuum suges luften ud, så folien smyger sig helt glat om kødet og følger kødets facon.

På den måde ligger der ingen kødsaft i pakningen, og produktet tager sig mere lækkert ud.

Ifølge driftsleder Jesper Sørensen er det en metode, der er på vej frem.

Dansk kød direkte på panden

Produkterne fra Fabrik 3 bliver sendt af sted med skib til Japan og Kina. Det tager i omegnen af seks til otte uger. Ved ankomsten bliver flere og flere af produkterne lagt direkte i kølediskene ude i supermarkederne.

- Vi har lavet meget bulk, der bliver forarbejdet i Japan, men på det sidste har vi for eksempel lavet flere skinpakkede koteletter, der går direkte ud i butikkerne, siger driftsleder i Fabrik 3 Jesper Sørensen.

Han mener, at indtjeningen kan øges ved at eksportere flere forarbejdede produkter.

Sparer kokken

- Vi kan måske ikke få volumen op, så vi skal i stedet forarbejde vores produkter noget mere. Det kan for eksempel være slicede produkter, der så ikke skal forarbejdes yderligere, men kan gå direkte ud i butikkerne. Så får vi den ekstra indtjening, fortæller Jesper Sørensen.

Den største restaurantkæde i Japan, Skylark, har over 3.000 restauranter og modtager kød, der er skåret til at lægge direkte på panden. Det gør det muligt for restauranterne at have færre kokke i køkkenet.

Det spor arbejder Fabrik 3 videre ad.

- Vi har for nylig ansat to produktudviklere, som tager rundt i hele verden for at udvikle nye produkter, som vores kunder gerne vil have dem, siger Jesper Sørensen.

Aftale kan øge eksporten

Ringsted sætter sin lid til den nye aftale om frihandel mellem EU og Japan.

- Vi håber på, at det kan give en øget eksport til Japan. Japanerne vil gerne have flere af de forædlede produkter, som vi laver i Fabrik 3.

Derfor håber vi på, at det kan give mere arbejde til os. Om et år vil vi gerne være mange flere medarbejdere, siger fabrikschef Jesper Frandsen.

To nye produktudviklere, der er ansat i salgsafdelingen, skal være med til at udvikle

nye produkter til blandt andet det japanske marked ud fra egne ideer og kundernes ønsker. De rejser nemlig rundt i hele verden og samler inspiration til nye forædlede produkter i tråd med strategien om at øge indtjeningen på produkterne.



Japanerne har smag for danske produkter

Fabrik 3 producerer nu 700 tons varer om måneden.

Af Andreas Østergaard Pedersen
Foto Per Gudmann

Fabrik 3 på slagteriet i Ringsted har netop rundet sine første fem år. Siden åbningen i 2012 har der været fuld fart på.

De 120 medarbejdere står for produktionen af varer til eksport-markeder som Japan og Kina. De producerer 700 tons hver måned.

Hvor det tidligere har været bulk, vil de japanske forbrugere nu gerne have slicede og detail-pakkede produkter.

Hækler brystflæsk i hånden

I Japan stiller kunderne høje krav til kvaliteten af de produkter, de får leveret. Danish Crown har opbygget en stor tillid blandt kunderne ved at leve op til dem.

Helle Larsen på 56 år er en af dem, der står med hæklepinden i hånden og sørger for, at kvaliteten er i orden, når hun hækler ruller af brystflæsk.

- De vil gerne have det ensartet, når det gælder udskæringen og vægten. Jeg putter kødet ind i maskinen, som snører det, og så hækler jeg det sammen med håndkraft, fortæller Helle Larsen.

Vægten skal være nøjagtig

Hun har til næste år været i Danish Crown-koncernen i 30 år. Hun nyder stadig den daglige gang på slagteriet.

- Jeg er rigtig glad for at arbejde her i afdelingen. Det er ikke så fysisk hårdt. Samtidig føler jeg også, at jeg har en smule medbestemmelse, hvor mine input til optimering af produktionen bliver hørt, pointerer Helle Larsen.

I hallen ved siden af står kollegaen Jørgen Andersen og skærer brystflæsk. Han har tilsammen arbejdet over 30 år på slagterierne i Ringsted og Slagelse, så han er også en erfaren herre. Siden september har han haft sin daglige gang i afdelingen, hvor han glæder sig over nye rutiner.

- Det er mere fin-skæring her i afdelingen og ikke så hårdt. Efter så mange år er det rart ikke at være så træt, når jeg kommer hjem. Jeg skulle lige vænne mig til at ramme den korrekte vægt, men jeg har fået en del rutine og laver også det, jeg bedst kan lide, siger 50-årige Jørgen Andersen.

Jubilæet fejres med mad

Fabrik 3's jubilæum fejres i dag, tirsdag den 29. august. Alle medarbejdere på slagteriet inviteres på mad i kantinen, hvor de kan smage de specialprodukter, som Fabrik 3 fremstiller.

Afdelingen er gennem årene vokset til 120 medarbejdere, som arbejder i to hold. Produktionen kører 19 timer om dagen fem dage om ugen. Arealmæssigt er afdelingen blevet dobbelt så stor.



Med smil på læberne sørger Jørgen Andersen for at skære brystflæsk, som japanerne ønsker.



Helle Larsen hækler brystflæsk med håndkraft, for at snøren bliver afsluttet korrekt.





Sadikka Ali deltog i praktikforløb nummer to på slagteriet i Blans, hvor hun nu er blevet fastansat.

Foto: Claus Petersen.

Sadikka har fået fast job

Ni syrere ansat efter veloverstået praktik.

Af Maria Frank og Lisbeth Carøe

I maj-nummeret af Krogen kunne du læse om 41-årige Sadikka Ali, der er en af 11 flygtninge på et praktikforløb på slagteriet i Blans. Det er gået så godt, at hun nu er blevet fast-ansat sammen med otte andre syrere fra holdet.

Også seks deltagere fra et særligt forløb for folk, der var langt væk fra arbejdsmarkedet, har nu et job som slagteriarbejdere at stå op til hver morgen.

Begge grupper er blevet hjulpet i gang af et tæt samarbejde mellem Sønderborg Kommune og Danish Crown.

Meget motiveret

- Sønderborg Kommunes indsats gør, at vi på Danish Crown kan koncentrere os om at lære vores praktikanter håndværket, forklarer fabriksdirektør Ole Carlsen.

- Syrerne har generelt vist en stor motivation. Det skyldes efter min mening, at de fra start blev stillet et fast job i udsigt. På Danish Crown siger vi normalt, at har du en god fysik og den rette motivation, så skal vi nok lære dig det, det kræver, at passe jobbet, siger han.

- Det er vigtigt at fortælle, at de med en god indsats kan få et arbejde.

Ole Carlsen, fabriksdirektør.

Også Sønderborg Kommune er tilfreds med ordningen.

- Vi er glade for, at forløbet er så stor en succes både i forhold til at skaffe Danish Crown kvalificeret arbejdskraft og til at hjælpe syrerne i job, siger formand for arbejdsmarkeds-udvalget Jan Prokopek Jensen.

To nye hold begyndt

Sadikka Ali blev lært op på hold nummer to. Begge gange er det endt med, at de fleste af deltagerne har fået job på Danish Crown. Nu er det tredje hold netop gået i gang med 11

flygtninge, og samtidig er 16 deltagere på et hold for blandt andre kontanthjælps-modtagere begyndt.

- Nu har vi tømt Sønderborg for arbejdsparate, smiler Ole Carlsen.

Han understreger, at en stor virksomhed som det sønderjyske slagteri med 1100 medarbejdere ikke udelukkende kan bygge på disse grupper.

Skal have udsigt til job

- Men med vores størrelse bør vi have kræfter til at løfte den opgave at give mennesker på kanten af arbejdsmarkedet en chance.

- Som jeg altid understreger, så gør vi det kun, når der er udsigt til, at vi har et job til dem bagefter. Jeg vil ikke have folk i arbejdsprøvning, hvis vi ikke har brug for dem. Det er ikke fair at udsætte nogen for det, mener fabriksdirektøren.

Ole Carlsen og tillidsmand Brian Vestergaard er indbudt til at holde oplæg om slagteriets indsats på konferencen "Alternative rekrutteringsveje, når din branche mangler arbejdskraft" den 18. september i Aalborg.



Check-måling kommer først til foråret

HR-direktør: Den skal være kortere og mere Danish Crown-agtig.



Af Lisbeth Carøe

Danish Crown-koncernen har i 10 år spurgt til medarbejdernes trivsel i CHECK-målingen. Efter planen skulle du næste gang have deltaget i september, men du må vente lidt.

Medarbejder- og ledermålingen bliver først gennemført til foråret. Det gælder både for produktionsmedarbejdere og funktionærer såvel i Danmark som i udlandet.

- CHECK er et godt værktøj, men vi flytter tidspunktet for målingen af to grunde, fortæller HR-direktør Andreas Friis.

- For det første rent lav-praktisk for at få den til at ligge bedre på året, så vi kan nå at flette resultaterne ind i budgettet. Hvis målingen viser, at vi skal foretage os et eller andet, der koster penge, er det smart, at vi

kan få det med på det næste budgettet for næste år, forklarer HR-direktøren.

Færre spørgsmål

- For det andet vil vi gerne gøre CHECK-målingen mere Danish Crown-agtig. Der skal være færre spørgsmål, og de skal være mere rettet mod os.

- CHECK-målingen er et godt værktøj. Vi vil gerne have færre spørgsmål og gøre den bedre til dialog.

Andreas Friis, HR-direktør.

- Vi er i gang med at se på de principper for ledelse, der skal være i Danish Crown-kon-

cernen, og vi vil gerne sikre, at spørgsmålene i CHECK passer til den adfærd, vi gerne ser, at vores ledere har, siger Andreas Friis.

Mere dialog

Samtidig er det et ønske, at målingen bliver mere dynamisk. I stedet for at deltagerne svarer på spørgeskemaet hvert andet år, vil HR gerne have medarbejdernes mening noget oftere og løbende følge op på ledernes handleplaner.

- Vi vil gerne, at CHECK mere bliver et dialog-værktøj. Undersøgelser viser, at folk generelt svarer ud fra de oplevelser, de har haft den seneste måned, forklarer HR-direktøren.

Det bliver formentlig i april, at du får lejlighed til at sige din mening om din arbejdsplads.

Beef-medarbejdere knokler på efter nedbrud

Med fælles indsats lykkedes det hurtigt at genvinde de tabte slagtninger.

Af Jan Fønss Bach

- Det er bare godt gået. Vi ruller på fuldt tryk, og inden dagen er omme, er vi helt med igen.

Sådan siger en glad og lettet produktionsdirektør i Beef Ivan Schmidt dagen efter, at et større teknisk nedbrud torsdag den 17. august lukkede slagtegangen i Holsted i syv timer.

På grund af en jätte-indsats af medarbejderne i både Holsted og på andre anlæg lykkedes det at få begrænset skaderne. Medarbejderne sagde med det samme ja til overarbejde, og Holsted startede en time før næste morgen for at indhente det tabte.

- Det er så godt at se, at alle står sammen og hjælper i en situation som denne. Alle led i kæden – også kolleger på de andre afdelinger – har simpelthen gjort et kæmpe arbejde for at få os med igen, og det er vi meget glade for, siger Ivan Schmidt.

Der blev slagtet indtil kl. 17.30 i Holsted på dagen for nedbruddet. Dermed lykkedes det at begrænse antallet af overgående dyr i stalden til et minimum.

Allerede næste dag var det tabte indhentet.

- Det er imponerende og betyder rigtig meget – for dyrevelfærden, for vores kunder og ikke mindst for landmændene, roser Ivan Schmidt.



Dit nye arbejdstøj er designet specielt til slagteriarbejdere. Der er tænkt meget på, at det skal føles rart at have på, og at det skal passe til lige netop dig. Lasse Brændgaard Sørensen fra beklædningsudvalget viser her, hvordan det ser ud. På de kommende sider kan du se de nærmere detaljer.



Hals-åbning



Jakke med tryk-knapper



Elastik i bukkeside



Indvendig brystlomme



Fleksibel linning



Dybe skrålommer



Lår-lomme



Elastik i ben



Lidt nyt, lidt blåt og en del velkendt

Krav fra kunder sætter sit præg på dit nye arbejdstøj.

Af Lisbeth Carøe • Foto Morten Faueryby

Af og til trænger garderoben til at blive fornyet. Sådan har vi det nok alle sammen, når det gælder vores eget tøj.

Men også dit arbejdstøj bliver slidt op og *out-dated*, så du kan glæde dig til at få noget nyt.

Det vil stort set ligne det tøj, du går i nu. Det stribede tøj vil fortsat veksle mellem blåt og hvidt og være i den kvalitet, du kender.

Men der bliver også nogle ændringer.

- Vores kunder har gennem længere tid ønsket, at tøjet skulle være anderledes på en række punkter for at højne hygiejne og fødevarerikkerhed. Meget af vores arbejdstøj er efterhånden godt slidt, så vi har brugt

anledningen til at imødekomme kravene, så vi - så at sige - er klædt på til fremtiden, forklarer chef for fødevarerikkerhed i Danish Crown Pork Lena Bjertrup.

Alle får nyt tøj

Det nye tøj falder i Lasse Brændgaard Sørensens smag. Han er arbejdsmiljørepræsentant i pakkeriet i Horsens og er medlem af beklædnings-udvalget, som gennem længere tid har arbejdet med at forny og forbedre tøjet.

- Det føles godt at have på, og så er der nogle gode detaljer som ekstra dybe lommer, plads til medarbejderkort og skabsnøgle. Jeg kan også godt lide, at jakken kan åbnes hele vejen, siger Lasse Brændgaard Sørensen.

Det er én af de nye ting. Busseronnen er skiftet ud med en jakke med tryk-knapper.

Det nye arbejdstøj indføres gradvist i Pork, Beef, Tulip og DAT-Schaub i Danmark, Sverige og Tyskland. Det bliver ens, så det lever op til kundernes krav, uanset hvilket selskab eller afdeling i Danish Crown-koncernen, de køber kød hos.

Pork lægger for.

- Vores arbejdstøj er ved at være slidt. Noget af det trevler, og tryk-knapperne sidder udvendigt, og det er vores kunder ikke glade for. Derfor er det nye tøj en forbedring, mener Porks produktionsdirektør Per Laursen.

På de følgende sider kan du se i detaljer, hvordan dit nye arbejdstøj ser ud, og hvilke dele der er ændret.

Flip-kraven er bevaret, så du stadig kan hænge dit forklæde over hovedet, men uden at det kravler op i nakken.

Kunderne forlanger, at privat tøj ikke må kunne ses. Derfor er den nye hals-åbning lavet fleksibel med to rækker tryk-knapper.



Kom og mærk dit nye tøj

Flere muligheder for, at tøjet kan tilpasses til dig og dine mål.

Af Lisbeth Carøe

Du kan ved selvsyn få dit nye arbejdstøj at se, inden du skal til at gå med det.

Samtidig med at dette nummer af Krogen udkommer, har din arbejdsplads modtaget giner, hvor et sæt af det nye arbejdstøj hænger. Så kan du tage det i nærmere øjesyn og føle, hvordan kvaliteten er.

Bortset fra, at tøjet er nyt, skulle det gerne føles som dit gamle tøj, for stoffet er det samme. Det er bare designet, der er anderledes. Tøjet er specielt designet til Danish Crown efter de krav, vi har stillet. Det er sket i samarbejde med Vraa Dampvaskeri, som også fortsat vil vaske tøjet.

Du kan selv regulere

Selv om tøjet er udviklet til at være en fast standard til Danish Crown, er der stadigvæk

rig mulighed for at tilpasse tøjet, så det sidder godt på dig. Jakkerne findes i forskellige størrelser og med kort eller langt ærme, og bukserne fås i flere skridtlængder.

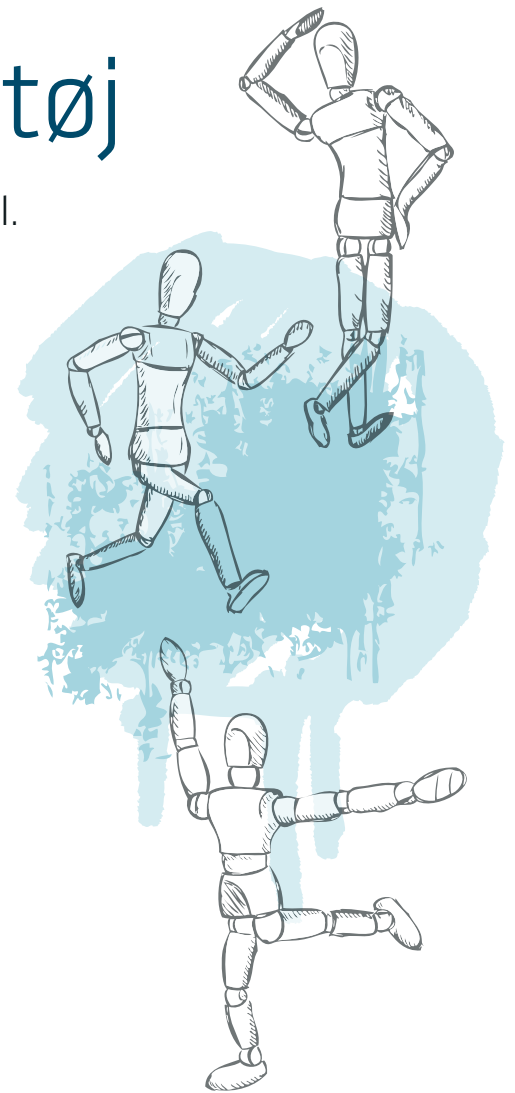
Samtidig er der flere muligheder for at indstille bukselinningen, så uanset om du er tyk eller tynd, sidder bukserne godt på dig.

Slut med privat livrem

Det er nemlig slut med at bære privat livrem. Det er et af de kritikpunkter, som kunder har haft, og derfor er bukserne nu designet, så det ikke er nødvendigt at holde dem oppe med et bælte.

Ud over ginerne har udvalgte medarbejdere på hver fabrik fået nogle sæt tøj, så de kan tage det på og arbejde i det de næste 14 dage.

Du får det samme antal sæt af det nye arbejdstøj, som du plejer at få efter jeres lokale aftale.



De skrå lommer er gjort dybere, så de bedre kan rumme de ting, du må have med i produktionen.



Lårlommen er to-delt. Her kan du for eksempel have dit medarbejderkort, så det er lige ved hånden



Indvendigt får din jakke en brystlomme med en klap, så tingene deri ikke falder ud.





Nu kan du knappe bukserne med en af tre knapper, så du kan passe dem til efter din facon og taljemål. Og skulle man have helt specielle mål, vil det stadig være muligt at få tøj, der passer efter ens mål.

Håndværkere må vente

Også håndværkerne i Danish Crown og Tulip kan se frem til at blive klædt på med nyt arbejdstøj.

De må dog væbne sig lidt med tålmodighed, for designet af deres tøj er ikke færdigt endnu.

Blandt andet er beklædningsudvalget i gang med at kigge på, hvilket værktøj håndværkerne måtte have brug for at have lige ved hånden, og om det er muligt at undgå, det opbevares i tøjet.

Fremmed-elementer er en af anstøds- stenene på grund af risikoen for, at de på uheldig vis kan havne i kødet. Det er kunderne meget opmærksom på.

For øjeblikket arbejdes der på forskellige modeller, og en række håndværker- repræsentanter er ind-draget i at finde den bedste løsning.

lica



Elastikker i begge sider af linningen er med til, at dine bukser sidder godt, selv om du nu ikke længere kan have en livrem på. Kunderne er kritiske over for, at medarbejdere bruger private bæltter, så derfor er stropperne afskaffet til fordel for et stykke med elastik i hver side af taljen.



Første nye tøj til foråret

Når flere tusinde mennesker skal klædes på med nyt tøj, klares det ikke på én dag.

Udskiftningen af dit arbejdstøj vil derfor komme til at tage tid, fra den første kollega er trukket i det nye tøj, til den sidste kan gøre det samme.

Fire fabrikker i Danish Crown Pork lægger ud, og så følger de forskellige selskaber og afdelinger ellers efter, til hele garderoben er fornyet om fire år.

Her i skemaet til højre kan du se, hvornår du skal have nyt arbejdstøj efter planen.



Bukseben, der slasker hen ad gulvet, eller er trevlet, bryder kunderne sig ikke om. Det nye arbejdstøj har derfor elastikker i buksebenene.

	1 Bølge Forår 2018	2 Bølge Forår 2019	3 Bølge Forår 2020	4 Bølge Forår 2021
Danish Crown Pork				
Horsens				
Ringsted				
Sæby				
Blans				
Centralt personale, Randers				
Herning				
Rønne				
Skærbæk				
Boizenburg				
Oldenburg				
DAT-Schaub				
Horsens				
Ringsted				
Sæby				
Blans				
Herning				
Rønne				
Skærbæk				
Esbjerg				
Kalmar				
Tulip Food Company				
Vejle				
Herning Detail				
Svenstrup				
Aalborg				
Kolding Detail				
Esbjerg				
Aabenraa				
Dinklage				
Oldenburg				
Schüttorf				
K-Pack Jönköping				
KLS Ugglarps				
Kalmar				
Malmø				
Trelleborg				
Dalsjöfors				
Danish Crown Beef				
Holsted				
Aalborg				
Sdr. Felding				

Medarbejderne på svineslagterierne i Ringsted, Blans, Horsens og Sæby bliver de første til at trække i det nye arbejdstøj. Både tarmrensere og slagteriarbejdere får det nye tøj i første bølge. Så følger de øvrige afdelinger, efterhånden som tøjet bliver syet færdigt.



Hvid kittel med lommer til tablet

Din mester bliver ikke snydt. Han eller hun får også nyt tøj.

Det sker samtidig med dig. Når din fabrik går over til det nye arbejdstøj, og du og dine kolleger trækker i jakke i stedet for busseronne, får din mester en ny, hvid kittel.

Umiddelbart vil den ikke syne af at være ændret, men det nye skjuler sig indvendigt. Den får nemlig en dyb lomme i hver side til en mini-tablet.

Ligesom din jakke får mesters kittel også en indvendig brystlomme.



Ligesom på den stribejakke bliver mesters kittel med en fleksibel halsåbning og med to rækker tryk-knapper.



Alle tryk-knapper sidder indvendigt, så ingen dele af tryk-knapperne sidder på ydersiden af stoffet.

Det er en yderligere sikring imod, at dele kan falde af tøjet og risikere at ende i kødet. Det gælder både den hvide mesterkittel og den stribe slagtejakke.



De hvide kittler får en indvendig lomme i hver side til en mini-iPad.



Sådan ser den nye Kina-fabrik ud

En af de store satsninger i 4WD-strategien er at bygge en ny fabrik i Kina. Byggeriet tager for alvor fart til næste år, men allerede nu kan du se de første tegninger til den top-moderne fabrik.

Den bliver placeret i Pinghu nær Shanghai og skal forarbejde og forædle dansk kød til de kinesiske forbrugere.

- Projektet skrider planmæssigt frem. Selve byggeriet starter efter planen først i 2018, så produktionen kan begynde i begyndelsen af 2019, fortæller forretnings-udvikler Ole Primholdt Christensen.



Japan-aftale kan skabe 100-300 nye job

Både Pork og Beef kan få gavn af aftale om frihandel.

Af Jens Hansen og Jan Fønss Bach

EU og Japan har for nylig indgået en aftale om frihandel. Den giver grobund for en markant vækst i eksporten af grisekød til Japan.

Danish Crown eksporterer i år grisekød for over tre milliarder kr. til Japan, og det tal forventes at stige nu.

- Det er en aftale, der på alle måder er positiv for Danish Crown. Vi ser muligheder for at eksportere mere. Vi tror på bedre priser for vores produkter til glæde for de danske landmænd, og det er min klare forhåbning, at vi over tid kan skabe et sted mellem 100 og 300 nye arbejdspladser i Danmark, siger koncernchef Jais Valeur.

Afsæt i Ringsted

Eksporten af grisekød fra Danmark til Japan begyndte i midten af 70'erne og tog for alvor fart op gennem 80'erne. Hidtil har et kompliceret japansk toldsystem begrænset mulighederne for at udvikle samarbejdet med de japanske kunder.

- Frihandels-aftalen giver bedre muligheder for at eksportere specialiserede og højt forædlede produkter til Japan. Det er et marked, hvor vi med udgangspunkt i en produktion på vores slagteri i Ringsted allerede har fodfæste i Japan. Nu handler det om at løfte salget og komme endnu tættere på vores kunder, og interessen er der fra japansk side, siger Jais Valeur.

De japanske kunder køber allerede i dag en væsentlig del af det brystflæsk og de svinekamme, Danish Crown har til rådighed. Sidste år eksporterede Danish Crown over 100.000 tons grisekød til Japan.

Også et plus for oksekød

Også perspektiverne for eksporten af oksekød til Japan er positive – om end der kommer til at gå længere tid.

Aftalen indebærer en gradvis nedtrapning af de japanske import-afgifter på oksekød over de næste 15 år.

- Her og nu er der ikke tale om noget jordskred, men vi er glade for, at processen

er begyndt. Det stiller os bedre i konkurrencen med andre lande, for eksempel Australien, der allerede har en frihandels-aftale med Japan, siger administrerende direktør i Danish Crown Beef Finn Klostermann.

- Frihandels-aftalen giver bedre muligheder for at eksportere specialiserede og højt forædlede produkter til Japan.

Jais Valeur, koncernchef.

Beef har gennem godt et år eksporteret oksekød til Japan. Der er primært tale om specialprodukter, men man arbejder nu på, at andre delstykker følger efter.

Frihandels-aftalen gælder kun dyr under 30 måneder, så kalvekød vil helt naturligt være den største bidrager.



Nyt eventyr: 1001 gris til Kina

Danish Crown går i partnerskab med kinesisk gigant inden for nethandel.

Af Jens Hansen

Danish Crown har underskrevet en aftale om partnerskab med den kinesiske online-markedsplads Alibaba, som har en fødevarer-plattform, der kaldes Tmall.

Aftalen gør Danish Crowns produkter tilgængelige for Alibabas 466 millioner årlige brugere direkte fra computeren eller telefonen.

- Aftalen åbner enorme muligheder, og jeg ser meget store perspektiver for Danish Crown i at samarbejde med Tmall og Alibaba. Indbyggerne i Kinas største byer køber en langt større andel af deres fødevarer på nettet, end det er tilfældet noget andet sted i verden, siger koncernchef Jais Valeur.

Kød fra Ringsted

- Med andre ord får vi både en afsætningskanal til vores produkter og kommer med helt i front inden for salg af dagligvarer på nettet i Kina, tilføjer han.

Sortimentet til Tmall vil i første omgang blive udvalgt, forarbejdet og pakket på Danish Crowns slagteri i Ringsted.

Om halvandet år vil de danske produkter blive leveret gennem den forarbejdnings-fabrik i Pinghu uden for Shanghai, som Danish Crown vil bygge.

Dansk gris til kineserne

Det nye samarbejde markeres med en kampagne på Tmall's platform op mod det kinesiske nytår i midten af februar 2018. Kampagnen tager - præcis som fortællingen om Alibaba - sit udspring i et eventyr.

Under overskriften "1001 gris" vil udskæringer fra præcis det antal grise vil blive solgt til de kinesiske forbrugere.

- Danske fødevarer har et fantastisk ry i Kina. De kinesiske forbrugere ønsker i stadig stigende grad sikkerhed for, at det kød, de spiser, er af fremragende kvalitet og opdrættet under ordnede vilkår. Vi ser frem til

at arbejde tæt sammen med Danish Crown, siger administrerende direktør David Lloyd fra Alibaba Group i UK, Irland og Norden.

FAKTA

EN CONTAINER I TIMEN

- Danish Crown har eksporteret grisekød til Kina siden 1998
- Vi afskiber, hvad der svarer til én container i timen alle årets 365 dage
- Danish Crown eksporterede over 260.000 tons svinekød til Kina i det seneste regnskabs-år.



33-årige Charlotte Hjerrild er begyndt som ny journalist-praktikant på Krogen.

Smukfest, blod og ny journalist

Har du læst historien side 4 om de frivillige på Smukfest i Skanderborg? Den er skrevet af vores nye journalist-praktikant Charlotte Hjerrild, som efter sin første uge blev sendt af sted som reporter.

Hun begyndte i Danish Crowns kommunikationsafdeling den 1. august. Hun har læst halvandet år på journalisthøjskolen og har glædet sig til at prøve færdighederne af i den virkelige verden.

- Jeg blev kastet lige ud i det, og det har været super sjovt. Jeg synes, Danish Crown er en spændende organisation, så jeg glæder mig til at få større indsigt i, hvordan man bruger de journalistiske værktøjer i en så kompleks virksomhed med mange målgrupper, siger Charlotte.

Hun har været rundt og se produktionen i Horsens og Holsted.

Har det okay med blod

- Selvom det var en blodig affære, har det ikke slået mig ud af kurs. Jeg er ikke helt uvant med at se blod, da jeg har arbejdet som sygeplejerske i fem år, siger hun med et smil.

- Jeg er meget imponeret over de to slagterier og glæder mig til at besøge de andre også. Jeg ser frem til at komme rundt og tale med medarbejderne og skrive artikler til Krogens spalter.

Charlotte har desuden været værnepligtig i ti måneder ved kamptropperne på Skive Kaserne og var efterfølgende udsendt til Kosovo et halvt år.

lica



Slagtertorvet med butik, modningsrum og masterchef-køkken ligger midt i den tidligere pølsefabrik. Til højre ses den som de hvide bygninger med en ny glasgang over til Tulips nuværende kontor. Illustration: Arkitektfirmaet Bo Christensen.



Fælles hovedkontor for Danish Crown og Tulip

Det nye hovedkvarter skal i højere grad vise, hvem vi er.

Af Lisbeth Carøe

Pladsen har længe været for trang både i Danish Crowns hovedkvarter i det sydlige Randers og i Tulip Food Companys domicil i Sdr. Borup mindre end fire kilometer væk.

Samtidig er der brug for et tættere samarbejde i koncernen. Derfor bliver der nu sat skub i planer om at samle begge selskaber på samme adresse på Tulipvej 1-3.

Tanken er at beholde Tulips kontorbygning og forbinde den med den tidligere pølsefabrik, som skal bygges om til sit nye formål.

Det nye hovedkvarter vil blive hjemsted for ca. 650 medarbejdere, der i dag arbejder tre forskellige steder.

Tæt på hinanden og forbrugerne

Projektet er i sin indledende fase, og intet er besluttet endnu. Bestyrelsen har på sit seneste møde sagt god for at sætte en nærmere undersøgelse i gang.

- Med et nyt, fælles hovedkontor vil vi bedre kunne leve vores 4WD-strategi ud, så vi kan Act as One. Vi er i gang med at transformere Danish Crown fra en produktions-drevet virksomhed til at være forbruger-drevet. Ved at rykke sammen kommer vi tættere på forbrugerne, både når det gælder produkt-udvikling og madlavning, siger Preben Sunke.

Han er koncern-økonomidirektør og medlem af direktionen i Danish Crown.

DNA'et er bygget ind

- Det nye hovedkontor er også en oplagt mulighed for at vise, hvem vi er. Både medarbejdere, ejere og gæster vil kunne se, hvad vi stammer fra - hvad vores DNA er.

-Tanken er at etablere et innovations-køkken og et masterchef-køkken med modningsrum til oksekød og skinker og at vise en historisk udstilling om Danish Crown, fortæller Preben Sunke.

At det handler om mad ses også i planen om at etablere en slagterbutik, hvor medarbej-

derne kan købe ind til aftensmaden fra et udvalg af virksomhedens egne produkter.

Ny og fleksibel indretning

Den nye arbejdsplads skal indrettes med fokus på samarbejde og have en fleksibilitet, der gør, at man i højere grad kan arbejde i grupper og samtidig også individuelt.

Samlet vil hovedkvarteret blive på ca. 23.000 kvadratmeter.

Hvis det endelige projekt godkendes af bestyrelsen, forventes det, at medarbejderne vil kunne flytte ind i begyndelsen af 2020.

Projektet ventes at kunne betale sig selv hjem. Blandt andet fordi medarbejderne ikke længere skal bruge tid på transport mellem de tre nuværende adresser, og fordi møder kan holdes i huset i stedet for at leje lokaler ude i byen.

En større konference-sal i en af de gamle fabrikskaller vil kunne rumme større møder som for eksempel repræsentantskabs-møder.





PÅ ÉN UGE

Af Michael Ravn

Uge 31 blev en god uge for den tyske Tulip-fabrik i Dinklage. Medarbejderne satte rekord ved at producere 457 tons varer.

Det er anden gang i 2017, at Dinklage sætter ny produktions-rekord. Den hidtidige rekord blev sat i uge 17 med 439 tons.

Den velsmurte fabrik blev i juni kåret til "Factory of the Year" i årets Tulip Awards. På årets fabrik glæder fabrikschef Andreas Göring sig.

- Samlet producerede vi 33,5 procent over budgettet i uge 31. Det er selvfølgelig et fantastisk resultat, som vi er meget glade for at have nået. Det kører helt suverænt på fabrikken for tiden, fortæller han og roser medarbejderne.

- Alle knokler hårdt og dedikeret, og der bliver hele vejen rundt leveret store præstationer. Vi har vist, at vi kan håndtere de store ordrer, så vi håber bare på, at salget placerer mange flere hos os. Vi skal nok levere, lover Andreas Göring.

Stiler mod 500 tons

- Vi er stolte af at have sat en ny rekord, men vi er allerede på vej mod nye mål. I første omgang vil vi ramme de 500 tons om ugen, og det er jeg også sikker på, at vi kommer til. Vi bliver hele tiden bedre og bedre, og alting kører glat.

De nye produktions-tal er kronen på værket efter en flot fremgang for Dinklage-fabrikken gennem en længere årrække. Andreas Göring fremhæver det gode samarbejde med salgs- og marketing-afdelingerne som en helt nødvendig baggrund for Dinklages succes.



KORT NYT

DAT-Schaub overtager helt

DC Ingredients er i sommerens løb blevet omdøbt til Danish Crown Ingredients.

Baggrunden for navneskiftet er at gøre samhørigheden med Danish Crown mere synlig og dermed gøre det muligt for Danish Crown i højere grad at signalere sin internationale profil over for kunderne.

- Der er et kendskab til Danish Crown i markedet, og med det nye navn slår vi fast, at vi er en seriøs samarbejdspartner, hvor råvare-sikkerheden samtidig er i top, siger direktør i Danish Crown Ingredients Bjarne Larsen.

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

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

B: Svær

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



Grillet mignon med peberfrugt

Grill er godt, synes mange. Hvis man gerne vil lægge ud med magert kød, inden de federe pølser til at slutte af med, kan skinke-mignon være et lækkert bud. Opskriften her er beregnet til tre personer.

Velbekomme!

Det skal du bruge

1 skinke-mignon, ca. 350 gr
Kartofler

Marinade

½ dl olivenolie
1 citron
1 fed hvidløg
salt og peber
3 kviste frisk rosmarin
1 spsk enebær

Sur-sød peberfrugt

1 skalotteløg
1 fed hvidløg
1 spsk smør
4 peberfrugter
3 bøftomater
2 spsk hvidvins-eddike

1 spsk rørsukker
frisk basilikum

Sådan gør du

Kødet

Skær mignonen godt halvt igennem på den lange led, og bred den ud, så der dannes en firkant.

Marinade

Bland marinaden af olie, strimlet citronskal, finthakket hvidløg, salt, peber, rosmarin-stilke og fint knust enebær. Læg kødet i marinaden, og lad det marinere i køleskab mindst 30 minutter - gerne længere. Dog højst et døgn. Vend kødet af og til.

Sur-sød peberfrugt

Hak løg og hvidløg fint, og svits dem i smør i en gryde. Tilsæt peberfrugter og tomaterskåret i tern samt vin-eddike og sukker. Kog ca. 20 minutter uden låg. Smag til, og tilsæt hakket basilikum.



Tips

- Marinaden kan også bruges til hel svinemørbrad, flanksteak af skinke, svinekoteletter og medaljoner af svinefilet.

Kartofler

Pak kartoflerne i smurt staniol i portions-anretninger med en klat smør, timian og salt. Grilles ca. 25 minutter, til de er møre.

Kødet

Grill mignonen 10-15 minutter i alt. Vend den jævnligt. Skær kødet i tynde skiver.

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

QR-KODE

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



VIDSTE DU AT...

- At du kan læse Krogen elektronisk?
- Du kan finde medarbejderbladet på dit intranet under henholdsvis "Mit Danish Crown" og "Mit Tulip" - klik i kolonnen til venstre på "Medarbejderblade"
- Krogen ligger også på www.danishcrown.dk under bjælken "Job" - klik på "Medarbejderblad"
- Her kan du også finde et arkiv med tidligere numre af Krogen.



PAUSEkrogen

Her er løsninger på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





Danish Crown

BLANS

27. september
35 års jubilæum
Jørgen Chr. Jørgensen
Pakkeri

1. oktober
25 års jubilæum
Palle Britsch
Pakkeri 1

HERNING

7. september
30 års jubilæum
Kate Lauridsen
Slagtegang

14. september
25 års jubilæum
Jan Nielsen
Opskæring

28. september
25 års jubilæum
Jørgen Ø. Andersen
Skærestue 1

4. oktober
35 års jubilæum
Egon Gert Kristensen
Indkøb

5. oktober
25 års jubilæum
Bjarne From
Slagtegang

HOLSTED
28. september
25 års jubilæum
Bjarne Johansen
Arbejdsstudie-
tillidsmand

RINGSTED
28. september
30 års jubilæum
Henrik Jess Hansen
Slagtegang

SÆBY

21. september
30 års jubilæum
Robert Møller
Udbening,
forender

21. september
30 års jubilæum
Søren Jensen Sørensen
Opskæring

Tulip

SVENSTRUP
9. september
30 års jubilæum
Miroslaw Jasinski
Produktion, salami

AALBORG

2. oktober
30 års jubilæum
Kirsten Villumsen
Produktion,
råvarer

DAT-Schaub

ESBJERG
20. september
35 års jubilæum
Lisbeth Frølund Hansen

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.



HER ER REDAKTIONS-UDVALGET

Her kan du se, hvem der sidder i Krogens redaktions-udvalg. De sparrer med journalisterne, der skriver artiklerne i Krogen, kommer med forslag og giver efterkritik.



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Danish Crown Pork
Herning



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Danish Crown Pork
Ringsted



Henning Lønstrup
tillidsmand,
Danish Crown Beef
Aalborg



Ole Carlsen
fabriktdirektør,
Danish Crown Pork
Blans og Skærbæk



Henrik Rafn
tarmrenser,
talsmand,
DAT-Schaub
Horsens



Laurids K. Jensen
produktionschef,
DAT-Schaub
Esbjerg



Naja Lennert
produktions-
medarbejder,
Tulip Svenstrup



Michael Ravn
kommunikations-
ansvarlig,
Tulip



Charlotte Hjerrild
journalist-
praktikant,
Danish Crown
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Danish Crown
Randers



KORT NYT

Danish Crown er med i minister-panel

Danish Crown får en af 15 pladser i Det Nationale Bioøkonomipanel, som miljø- og fødevarer-minister Esben Lunde Larsen har udpeget. Panelet kommer til at bestå af virksomheder, forskere og organisationer.

Charlotte Thy, direktør for bæredygtighed i Pork, repræsenterer Danish Crown. Panelet skal komme med anbefalinger til, hvordan vi i Danmark fremover kan producere biomasse og få flere bæredygtige produkter ud af vores råvarer.

- Europa har et kæmpe underskud af protein. Der er et stort potentiale for Danmark i at blive bedre til at producere proteiner. Både til dyrefoder og som fødevarer- ingrediens, siger Esben Lunde Larsen i en presse-meddelelse.

Netop det arbejder Danish Crown-koncernen allerede målrettet med.

- Tankegangen om, at intet må gå til spilde, og at vi skal finde en anvendelse og afsætning for alt, ligger dybt i Danish Crown, så vi har rigtig meget at byde på som koncern. Vi kan fortælle om vores arbejde med at opgradere det, der tidligere har været kaldt biprodukter som for eksempel tær og ører til menneskeføde. Det samme gælder den indsats, Danish Crown Ingredients lægger i at opgradere og udvikle forskellige biprodukter og andre råvarer til fødevarer og foder, siger Charlotte Thy.

- Vi tænker ofte ikke selv over det, fordi vi kender historien så godt, men jeg vil også fremhæve DAT-Schaub, der har gjort en stor forretning ud af at forædle tarmene til fødevarer af høj kvalitet, hvor andre i branchen ofte ikke er kommet så langt. Det samme gælder vores erfaringer med at udnytte mucosa fra tarmene til medicinal-produkter af højeste kvalitet, fremhæver Charlotte Thy.



Vi er klar til endnu flere grise



FAKTA

- **Landmændene i Danmark producerer 32 millioner grise om året**
- **Danish Crown slagtede ca. 14 millioner grise sidste år i Danmark.**

Vi nærmer os den 1. september, og det er en dato, jeg har set frem til. Den dag byder vi velkommen til Bonusgrisen, en række producenter, der har valgt at blive en del af Danish Crown.

Med sig har de cirka 600.000 slagtegrise om året. Det er i sig selv positivt, at vi får flere grise til slagtning, og samtidig er det et skulderklap til os alle sammen. Det viser, at andre har tillid til os.

Faldet i slagtninger er bremset

Jeg glæder mig også over, at faldet i antallet af slagtegrise i Danmark nu ser ud til at være bremset – for første gang i seks år. Den viser den seneste prognose. Og selv om prognoserne har det med at svinge, så synes jeg, det er et godt tegn på, at det peger i den rigtige retning.

Inden længe vil vi forhåbentligt også opleve, at vores egen vækstpakke og regeringens tiltag til støtte for griseproduktionen får den effekt, at der kommer flere grise til slagtning på vores anlæg.

Lad os vise, vi er værd at stole på

Derfor er det også vigtigt, at vi i fællesskab løser opgaven at slagte grisene, når landmændene har behov for det. At vi sammen tager det ansvar på os, at Danish Crown er til at regne med.

Vi har kapacitet til at slagte endnu flere af de 32 millioner grise, der hvert år produceres i Danmark. Desværre går for få af dem til slagtning. Kampen om at holde på grisene har vi helt oplagt en fælles interesse i som medarbejdere og virksomhed.

Med flere slagtegrise følger flere job.

- Jeg glæder mig over, at faldet i antallet af slagtegrise nu ser ud til at være bremset.

Jais Valeur, koncernchef.

Vi skal levere stabil service

Vi skal levere den service, som landmændene med rette kan forvente, og som gør, at de ser os som deres foretrukne slagteri. Vi skal vise, at vi kan løfte opgaven, så vi ikke ødelægger det for os selv på et gunstigt tidspunkt.

Når landmændene kommer til os med grisene, skal vi sørge for at slagte dem. På den måde kan vi udvikle Danish Crown og skabe en god arbejdsplads.