

DANSK SUPPORT TIL ENGLAND

S6-7

VIL DU PÅ
BILLIG FERIE?
SÅ BOOK NU
S5

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4

TULIP I KROGEN

Er du produktionsmedarbejder i Tulip, har du fingeren på pulsen, og kan du lide at sige din mening? Så kan det være, du skulle overveje at blive medlem af Krogens redaktionsudvalg. Læs annoncen, og ring til redaktøren.

SIDE 5

FERIEHUS

Det er tid til at beslutte sig for, hvor ferien skal holdes, hvis du vil have chancen for at leje et sommerhus eller en storby-lejlighed af Danish Crowns Feriefond.



SIDE 8

DOBBELT OP

Danish Crown Beef har købt et tysk kreatur-slagteri. Det betyder, at Beef mere end fordobler antallet af slagtninger i Tyskland.



SIDE 9

JEG ER SYG I DAG

Her er din guide til, hvordan du bruger det nye værktøj til at melde dig syg elektronisk.

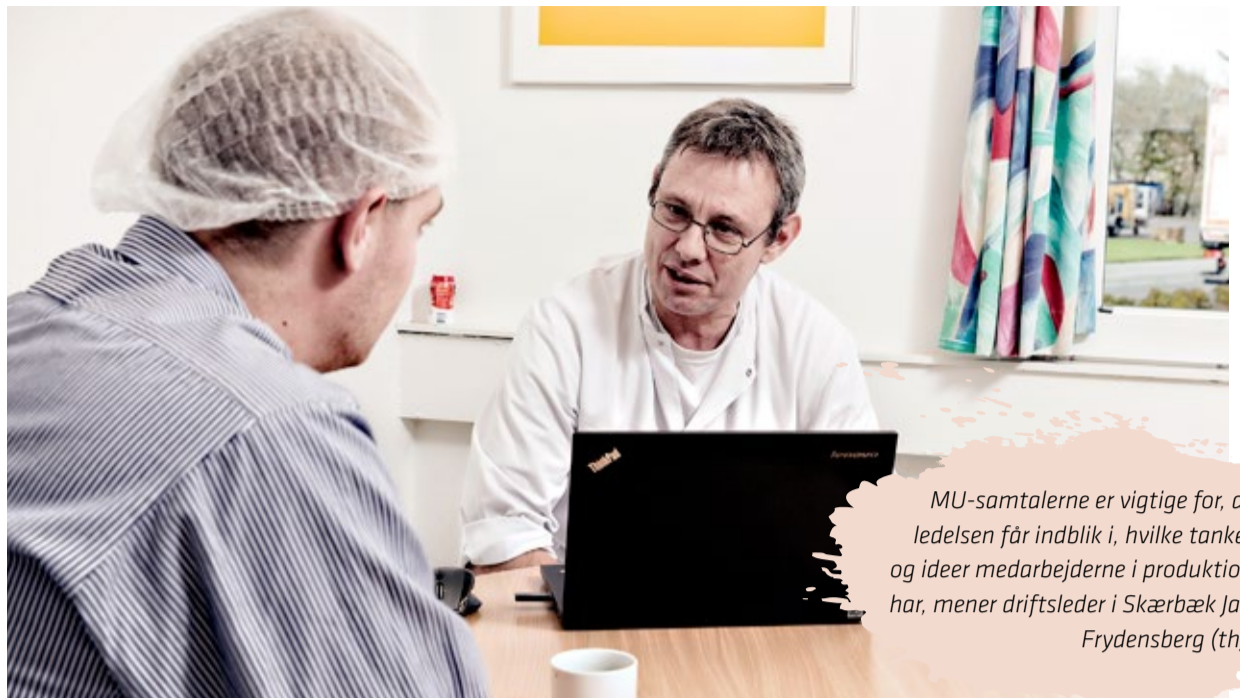
BAGSIDE

Leder. Per Laursen: Av min arm.

FORSIDE

Vi er én koncern, og vi hjælper gerne hinanden. Jan Halager er til daglig slagter i Sæby, men er lånt ud til Tulip i England for at give tips og tricks videre.

Forsidefoto: Graham Fudger.



MU-samtalerne er vigtige for, at ledelsen får indblik i, hvilke tanker og ideer medarbejderne i produktion har, mener driftsleder i Skærbæk Jan Frydensberg (th).

SNAK GIVER BEDRE SAMARBEJDE

I SKÆRBÆK KOMMER ALLE MEDARBEJDERE I PRODUKTIONEN TIL MU-SAMTALE EN GANG OM ÅRET.

AF JEPPE TRANS
FOTO MORTEN FAUERBY

- Hvad er du god til? Hvordan trives du i jobbet? Hvilke mål vil du arbejde hen imod indtil næste samtale?

Det er blot nogle af de spørgsmål, medarbejderne i Skærbæk har skullet svare på til de såkaldte

MU-samtaler eller medarbejderudviklings-samtaler.

En af dem er 26-årige Nick Paldan, der arbejder i udlæsningen.

- LETTER SAMARBEJDET

- Det går godt på arbejdet. Jeg trives med at rokere, og jeg har det godt med mine kolleger, lyder det blandt andet fra Nick Paldan under samtalen.

Det er driftsleder Jan Frydensberg, der holder MU-samtalerne med medarbejderne. Samtalerne er ikke et krav, men Jan Frydensberg er ikke i tvivl om, at de godt kan betale sig. Også selvom de kræver en stor del af hans tid.

- Jeg synes ikke, jeg har råd til at lade være med at holde samtalerne. Det er super vigtigt, at vi får et indblik i, hvordan medarbejderne ser på

KALVEN PÅ KYLLINGEJAGT

NY KAMPAGNE SÆTTER FOKUS PÅ KALVEKØD SOM MAGERT ALTERNATIV TIL KYLLING SOM SLANKEMAD.

AF JENS HANSEN OG PIA PAULSEN

Efter den gode julemad tænker mange, at nu skal de leve sundt. Men kylling er ikke den eneste kalorie-fattige spise. En god, mager mulighed er kalvekød.

Det sætter en ny kampagne fra Danish Crown Beef fokus på i januar og februar. Den sender

kalven i hælene på kyllingen på Facebook. I løbet af de første tre uger er mere end 200.000 personer blevet eksponeret for budskabet om det magre kalvekøds fortræffeligheder.

Danish Crown Beef har derfor indledt et samarbejde med diætist Anne Louise Knudsen, der har virksomheden Diætpiloten i København, og stjernekok Mikkel

Marschall, som står bag kokkekonkurrencen Sol over Gudhjem og har arbejdet på en række top-restauranter.

TIPS TIL MADPAKKEN

I en række korte film giver Anne Louise Knudsen tips til, hvordan man kan tilberede kalvekødet og bruge det i sin madpakke. Derudover giver hun eksempler på en række effektive trænings-øvelser.

virksomheden og hvilke ideer til forbedringer, de har.

- Samtidig lærer jeg medarbejderne bedre at kende, og de lærer mig at kende. Det gør samarbejdet meget lettere, siger Jan Frydensberg.

SKAL ARBEJDE MED MÅL

Han forklarer, at et andet formål med samtalerne er, at medarbejderne vænner sig til at bruge mål i deres arbejde.

- JEG HAR IKKE RÅD TIL AT LADE VÆRE MED AT HOLDE SAMTALERNE.

Jan Frydensberg,
driftsleder.

- Det hænger rigtig godt sammen med tankegangen i Lean at bruge mål i sit arbejde. Derfor er det også

- DET ER GODT, AT ENS LEDER GÅR OP I, HVORDAN MEDARBEJDERNE HAR DET.

Nick Paldan, udlægger.

vigtigt, at målene er realistiske, og at der er en deadline for, hvornår man skal have gennemført dem. Medarbejderne har taget godt imod det, så det er rigtig fint, siger han.

Nick Paldan var også positiv efter sin MU-samtale.

- Det var en god oplevelse, synes jeg. Det er godt, at ens leder går op i, hvordan medarbejderne har det. Det er helt sikkert noget, der kan hjælpe i fremtiden, siger Nick Paldan.

Planen er, at alle medarbejdere skal til samtale én gang om året. ■

NICK PALDANS TRE MÅL

Alle medarbejdere i Skærbæk skal sætte to-tre mål, som de skal gennemføre inden næste MU-samtale. Det er tilladt at have mål for både arbejdet og privatlivet.

Her kan du se Nick Paldans tre mål.

- At komme i gang med egen virksomhed, der sætter solfilm på biler. Det skal være weekend-arbejde, der

supplerer jobbet på slagteriet. Skal sættes i gang senest den 1. juni 2017

- At finde et kursus i grundlæggende ledelse og fremlægge det for Jan Frydensberg. Skal ske senest den 31. januar 2017
- At høre tilsynstekniker i Skærbæk Erik Post synge på Tulipanfesten i Ribe 2017.



Nick Paldan (tv) vil gerne på lederkursus. Det fortalte han til sin MU-samtale med driftsleder Jan Frydensberg (th).

HVAD ER MUS?

MUS står for medarbejder-udviklings-samtale. Også forkortet MU-samtale.

Formålet med samtalen er, at leder og medarbejder drøfter den ansattes faglige og personlige udvikling.

Begge parter skal være åbne, ærlige og konstruktive. Det er vigtigt, at man i slutningen af samtalen summerer op, hvad man er blevet enig om, og at det bliver skrevet ned.

På den måde har man noget, man kan forholde sig til det

kommende år, og man kan starte næste års samtale med at tage udgangspunkt i, hvad man blev enige om sidst.

MU-samtaler er ikke obligatoriske for medarbejdere i produktionen.

MU-samtaler holdes i december, januar og februar. Medarbejdere i Danish Crown-koncernen har også mulighed for at give deres mening til kende i DC Check-målinger, der afvikles i september. ■

- Med min baggrund har jeg en forkærlighed for magre udskæringer, og jeg kan godt lide rødt kød, så derfor har jeg haft blik for kalvekød i flere år. Rent ernæringsmæssigt indeholder kalvekødet selvfølgelig protein, men også jern, og det er der mange, der ikke får tilstrækkeligt af, når de omlægger deres kost, forklarer Anne Louise Knudsen.

GOD DYREVELFÆRD

Ifølge en markedsanalyse fra Landbrug & Fødevarer mangler de danske forbrugere generelt viden om, hvordan de kan anvende kalvekød i deres madlavning, og hvor det kan købes.

Kampagnen skal blandt andet være med til at fremme forbruget af og kendskabet til kalvekød hos den yngre generation.

- Over tid er det mit håb, at kalvekød kan udvikle sig til oksekødens svar på kyllingebryst. Det kommer ikke fra den ene dag til den anden, men vi står med et produkt, der virkelig har noget at byde på smagsmæssigt og ernæringsmæssigt, siger direktør i Danish Crown Beef Finn Klostermann.

- Samtidig gør producenterne af Dansk Kalv virkelig noget for dyrevelfærden, så i mine øjne står vi med et produkt, som har et godt udgangspunkt for at blive en succes, mener han.

Ud over kampagnen på Facebook-siden Dansk Oksekød vil kalvekødet indgå i en række opskrifter udviklet af stjernekokken Mikkel Marschall på FoodTV. ■



Diætist Anne Louise Knudsen og stjernekok Mikkel Marschall er frontfigurer i kampagnen for at få forbrugerne til at vælge kalvekød, når de vil have magert kød.





VÆR MED TIL AT GØRE KROGEN BEDRE

Tulip-medarbejder
søges til redaktions-
udvalget.

- Har du lyst til at være med til at lave et godt medarbejderblad?
- Kan du lide at blande dig i diskussioner med kollegerne?
- Er du god til også at lytte til andre?
- Og er du interesseret i, hvad der foregår på din arbejdsplads?

Hvis du kan nikke ja til det og er ansat i produktionen i Tulip Food Company i Danmark, kan det være, at du skal overveje at blive medlem af redaktions-udvalget bag medarbejderbladet Krogen.

Da Krogen nu også er medarbejderblad for Tulips medarbejdere, vil vi gerne have input til, hvad der sker på Tulips fabrikker, og hvad Tulip-medarbejdere går op i.

FEM MØDER PÅ ET ÅR

Du bliver en del af et udvalg, hvis medlemmer kommer fra forskellige grene af den danske del af Danish Crown-koncernen.

De fortæller på fem redaktionsmøder om året, hvad der rører sig blandt kollegerne, kommer med forslag til gode historier og giver feedback på Krogen.

Vi har en åbenhjertig tone, hvor alle spiller aktivt ind, ikke bare med deres egen mening, men også med kollegernes synspunkter. Så du må gerne være typen, der snakker med alle på tværs af afdelinger, så du har et bredt fundament at rapportere ud fra.

Den nylige læser-undersøgelse af Krogen viser, at vi gerne skal have bedre fat i yngre kolleger, så hvis du er under 50, er det et plus.

Hvis du vil vide mere eller vil søge om at blive det nye medlem af redaktions-udvalget, kan du ringe eller maile til Krogens redaktør Lisbeth Carøe på 8919 1407 eller lica@danishcrown.dk.



KORT NYT

MANCHESTER-MAND ER NY EKSPORTCHEF

54-årige Lars Albertsen rykker fra sin nuværende post som direktør for Danish Crown UK til Randers for at blive eksport-direktør i Danish Crown Pork. Han afløser 66-årige Carsten Lehrmann.

- Jeg er helt sikker på, at Lars Albertsen både besidder de rigtige kompetencer og ikke mindst har den brede erfaring fra branchen, som i mine øjne er essentiel for at kunne styre det, jeg vil kalde maskinrummet i Danish

Crown Porcs salgsmaskine, siger administrerende direktør Søren F. Eriksen, Danish Crown Pork.

Skiftet sker glidende, da Lars Albertsen fra den 1. marts og frem til den 1. maj vil blive sat ind i det nye job af Carsten Lehrmann.

- Det bliver meget specielt at skulle afløse Carsten, som i mange år har været min chef. Samtidig bliver det fantastisk spændende at stå i spidsen for eksport-afdelingens

andel af den nye strategi, siger Lars Albertsen.

- Vi skal endnu tættere på vores kunder. Det kan lyde så nemt, men det kræver, at vi arbejder som et team, hvor alle kender deres opgaver og bakker hinanden op. Der bliver det blandt andet mit ansvar at skabe den rigtige team spirit, for i mine øjne bærer vi et kæmpe ansvar for, at vores ejere kan få den betaling, de fortjener, siger han. ■



Lars Albertsen bliver ny leder af eksport-afdelingen i Pork. Foto: Danish Crown.

NY-RENOVEREDE HUSE KLAR TIL DIN SOMMERFERIE

Sidste frist for
lodtrækning:
**FREDAG DEN 17.
FEBRUAR**

FERIEFONDEN ER I GANG MED AT SHINE SOMMERHUSE OP.

AF LISBETH CARØE

For mange er en afslappende sommerferie ved stranden i Danmark drømmen, mens andre gerne vil trave en rask tur ved Vestkysten i efterårs-rusk.

Eller måske er du til at snuppe en weekend i et badeland med børn og børnebørn. Eller tage på

kæreste-weekend i København med kultur og shopping.

Lige gyldigt hvad du foretrækker, så har du alle mulighederne i Danish Crowns Feriefond. Den har lejemål, der dækker det hele. For en billig penge kan du holde ferie en uge eller nogle dage året rundt.

Hvis du tænker på det, er det med at komme ud af starthullerne, for ferieboligerne bliver fordelt efter lodtrækning. Den kommende sæson begynder den 1. maj, men sidste frist for at deltage er den 17. februar. De heldige får besked den 1. marts.

NYT INDE OG UDE

I år møder der lejerne i sommerhuset i Lønstrup i Nordjylland et nærmest nyt hus. Feriefonden har brugt 250.000 kr. på at renovere huset, der er fondens første hus. Det blev købt tilbage i 1997-98, fortæller formand Carl Hansen, så nu har det fået en ordentlig overhaling.

Udenfor er der anlagt ny terrasse, og indvendigt er der blevet malet



Feriefonden forbedrer løbende sine sommerhuse. I år er det Lønstrup og Langeland. Arkivfoto.

hvidt overalt, så huset nu virker lyst og venligt. Der er lagt trægulve i soverummene i stedet for de gamle gulvtæpper. Da resten af huset har klinker, er huset nemt at gøre rent.

Samtidig er der sat nye møbler ind, ligesom alt køkkenudstyret er skiftet ud.

OK MED HUND

Som noget nyt er det tilladt at have hund med i huset i Lønstrup.

- Vi lavede en undersøgelse i 2015, som viste, at mange gerne vil have deres hund med på ferie i stedet for, at den skal passes. Så det har vi lyttet til, forklarer Carl Hansen.

Ud over Lønstrup må man også have hund med i huset på Langeland.

Netop sommerhuset på Langeland har feriefonden også planer om at renovere i den nærmeste fremtid. ■

SÅDAN SØGER DU EN FERIEBOLIG

- Gå ind på intranettet
- Klik ind under medarbejdertilbud
- Find Feriefonden
- Hent elektronisk ansøgningsskema eller ansøgningsskema til print.

LIDT DYRERE AT LEJE ATTRAKTIVE FERIEHUSE

LEJEN SKAL FØLGE MARKEDET FOR AT VÆRE SKATTEFRI.

AF LISBETH CARØE

De fleste steder kan du leje en feriebolig en hel uge i højsæsonen for 3000 kr. Vel at mærke, hvis du er så heldig at kunne benytte dig af Danish Crowns feriehus.

Sommerhusene i Sønder Vilstrup, Sandersvig, Lønstrup og Langeland plus ferielejligheden i badelandet Seawest lejes ud til den pris. Og det halve - 1500 kr. - for en weekend eller en såkaldt midtuge, som reelt er nogle dage.

Men fire andre boliger stiger en smule i pris fra den kommende feriesæson.

500 KR. MERE OM UGEN

Gl. Skagen, Rømø og de to ferielejligheder i København kommer til at koste 500 kr. mere i højsæsonen, så du skal betale 3500 kr. for en uge. Resten af året vil nogle af dem fortsat koste 3000 kr. for en uge.

Nogle steder vil der være en mellem- og en lavsæson, hvor du skal betale 250 eller 125 kr. mere, alt efter hvor mange dage du booker.

Du kan se, hvad du helt præcist skal betale for den enkelte bolig på intranettet under Danish Crowns Feriefond, klik på Priser.

- Vi skal tage markedslejen. Ellers skal lejeren betale frynsegodebeskatning, forklarer formand for feriefonden Carl Hansen om prisstigningen.

Han peger på, at lejemålernes kvalitet og geografiske placering har betydning for, hvad lejen skal være. ■

DE KAN LEJE FERIEBOLIG

- Produktionsmedarbejdere og funktionærer i Danish Crown og Tulip kan lægge billet ind på et feriehus
- Det samme kan produktionsmedarbejdere og funktionærer i DAT-Schaub, der arbejder på en Danish Crown-fabrik
- Derimod har et andet datterselskab, Friland, ikke adgang til feriehusene, da det er et selvstændigt selskab.

Kilde: Carl Hansen og Karina Pultz Jørgensen, Feriefonden.





Jan Halager bruger sin viden som slagter på Danish Crown i Sæby til at hjælpe sine engelske kolleger.

DANSK SLAGTER-HJÆLP TIL UK

ENGELSK SLAGTERI FÅR GODE RÅD AF JAN HALAGER FRA SÆBY.

AF JEPPE TRANS
FOTO GRAHAM FUDGER

Små detaljer kan gøre en stor forskel. Det kan Jan Halager snakke med om.

Han har taget turen fra Danish Crown i Sæby til Tulip Ltd's slagteri Westerleigh i England for at kigge på slagteriet med danske slagter-øjne. Her er netop de små detaljer i højsædet, når han i løbet af en måned skal forsøge at hjælpe sine engelske kolleger med at drive slagteriet mere effektivt.

- Man kan sige, at jeg skal guide og vejlede. Det er ikke, fordi dem, der

arbejder her, ikke kan. Jeg kigger bare på tingene med en anden baggrund, siger Jan Halager.

INGEN NEDFALDNE GRISE

På slagteriet i Westerleigh går Jan rundt blandt sine kolleger og kigger på, hvordan arbejdet kan gøres mere effektivt.

Jan har for eksempel løst et problem, slagteriet havde med, at grisene sommetider faldt ned fra conveyeren. Her fandt Jan hurtigt ud af, at bøjlerne på nogle af hængejernene hang skævt.

- Jeg gjorde opmærksom på problemet, og det blev hurtigt rettet. Siden er der ikke faldet en gris ned.

- Man kan jo sige, at det er en lille dum ting, men det var jo godt, at det blev ordnet, siger han

- DET ER IKKE, FORDI DEM, DER ARBEJDER HER, IKKE KAN. JEG KIGGER BARE PÅ TINGENE MED EN ANDEN BAGGRUND.

Jan Halager,
slagteri-arbejder

Jan Halager har arbejdet de sidste 24 år på Danish Crown i Sæby. Her står han normalt på slagtekæden, hvor han renser halse.

EN MÅNED I ENGLAND

Selvom Jan er glad for sit job i Sæby, var han dog ikke i tvivl om, at han gerne ville hjælpe til på det engelske slagteri, da han fik tilbuddet om at komme dertil i en måneds tid.

- Jeg kunne simpelthen ikke sige nej. Det var bare at lukke øjnene og så hoppe ud i det. Mine børn er store, og kæresten syntes også, jeg skulle tage af sted. Så der var ingen problemer med baglandet, og det var heller ikke helt uvæsentligt, selvfølgelig, forklarer Jan Halager.

CHEFEN ER OGSÅ DANSK

Det er ikke kun Jan Halager, der har taget turen fra et dansk slagteri og over kanalen for at arbejde hos Tulip Ltd i England.

Også Jans chef Søren Jensen er fra Danmark og har arbejdet på Danish Crown i Sæby, hvor han var driftsleder.

Hos Tulip Ltd arbejder Søren med at gøre kvaliteten, arbejds-gangene og udbyttet mere effektivt på de tre Tulip Ltd-slagterier i Ashton, Tipton og Westerleigh.

Han har siden maj boet i en lejlighed tæt på slagteriet i Westerleigh.

Det er planen, at hans kone og yngste datter skal flytte med til England til sommer.

Ligesom Jan Halager var Søren Jensen ikke i tvivl, da han fik tilbuddet om at tage af sted.

Kvalitets-chef i Tulip Ltd Søren Jensen kender Jan fra slagteriet i Sæby og kom i tanke om ham, da det blev besluttet, at der skulle mere dansk hjælp til England.

- Han er sådan en, jeg før har brugt, når der har skullet reddes kastanjer ud af ilden. Jan har simpelthen rygsækken fyldt med ganske almindelig sund fornuft. Og så er han praktiker. Det er lige præcis de egenskaber, vi har manglet herovre, siger Søren Jensen.

Jan Halager tager efter planen hjem til Danmark i starten af februar. ■

- JAN HAR SIMPELTHEN RYGSÆKKEN FYLDT MED GANSKE ALMINDELIG SUND FORNUFT.

Søren Jensen, kvalitets-chef



Tulip Ltd har 17 fabrikker i England. Sæby-slagteren Jan Halager har i en måneds tid base i Westerleigh i syd-vest.

- Der skulle nogen herover og hjælpe, og jeg trængte til, at der skulle ske noget nyt. Så det passede rigtig godt sammen. Det lød som en spændende udfordring, så derfor takkede jeg ja til jobbet, siger Søren Jensen.

Som udgangspunkt skal han være to år i England – dog med mulighed for at forlænge med yderligere et år. ■

BOSS FOR TRE FABRIKKER

DANISH CROWN PORK SAMLER DEN TYSKE LEDELSE.

AF JENS HANSEN

Danish Crowns to udbeningsafdelinger i Oldenburg og Boizenburg har fået ny fabrikschef.

Det er den 46-årige Andreas Weking, som har taget over efter Ole Lyngesen. Efter næsten 30 år i Danish Crown begyndte han den 1. december som fabrikschef for et firma i Rusland, hvor han skal starte et nyt slagteri.

De to tyske Pork-fabrikker får i Andreas Weking en velkendt mand.

HAR VÆRET MED I 14 ÅR

- Andreas har igennem mange år været en betroet medarbejder for Danish Crown. Han har været med helt fra starten for over 14 år siden og har allerede erfaring som fabrikschef fra slagteriet i Essen, fortæller produktionsdirektør i Danish Crown Pork Per Laursen.

Andreas Weking blev ansat i Danish Crown i 2002. Han var med på det hold, der kom til Danmark for at blive lært op inden opstarten af udbeningsafdelingen i Oldenburg.

I 2011 blev han en del af det hold, der efter Danish Crowns køb af slagteriet i Essen fik ansvaret for at integrere det i koncernen.

OGSÅ CHEF I ESSEN

- Da jeg hørte, at stillingen som fabrikschef i Oldenburg og Boizenburg blev ledig, meldte jeg mig med det samme på banen. For fortsat at udvikle mig har jeg i et stykke tid gerne ville prøve at have ansvaret for mine egne afdelinger. Det har jeg fået nu, siger Andreas Weking.

Siden 16. januar 2011 har Andreas været den ene af to fabrikschefer i Essen. Den stilling fortsætter han i sideløbende med ansvaret for de to udbenings-fabrikker. ■



Andreas Weking har været i Danish Crown i mange år, men er ny som fabrikschef for udbeningsafdelingerne. Arkivfoto.





Det nye slagteri i Teterower Fleisch (billederne) skal drives sammen med Husum. Foto: Danish Crown.

BEEF KØBER TYSK SLAGTERI

MERE ØKOLOGI OG FORÆDLING SKAL SKABE VÆKST.

AF JENS HANSEN

Danish Crown køber det tyske kreatur-slagteri Teterower Fleisch. Dermed bliver Danish Crown det femte-største kreaturslagteri i Tyskland.

Teterower Fleisch er et privat-ejet slagteri og ligger i delstaten Mecklenburg-Vorpommern i det tidligere Østtyskland. Tæt ved 20 procent af kreaturslagtningerne i Teterower Fleisch er økologiske. Firmaet har også svine- og lammeslagtning.

- Den tyske virksomhed passer fornemt ind i Danish Crowns nye 4WD-strategi, hvor vi specielt for oksekøds-divisionen ønsker, at den skal vokse og udgøre en større andel af Danish Crowns samlede aktiviteter – samtidig med, at der skal sættes på mere økologi og forædling, siger koncernchef Jais Valeur.

PASSER GODT SAMMEN

Danish Crown Beef har i dag også betydelige slagte-aktiviteter i den nordtyske by Husum. Planen er at drive Husum og Teterower Fleisch som en integreret enhed.

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

Danish Crowns topledelse erklærede i starten af november ved lanceringen af den nye, fem-årige strategiplan for koncernen, at Danmark, Sverige, England og Polen nu var udpeget som virksomhedens naturlige hjemmemarkeder, mens Tyskland ikke længere havde samme status.

Set i det lys kan et opkøb af et slagteri i Tyskland virke overraskende. Men det er der en forklaring på.

STÅR STÆRKERE

- Mere end halvdelen af Teterower Fleischs salg foregår uden for

Tyskland, eksempelvis på markeder, hvor Danish Crown Beef har udsigt til vækst – herunder Sverige og Sydeuropa.

- I Tyskland har vi succes med oksekød, men som en niche-virksomhed, der leverer højværdi-kød til industri-kunder og til food-service-markedet. Den position kan vi yderligere styrke og udbygge med dette opkøb, siger Finn Klostermann.

Den hidtidige, lokale ledelse i Teterower Fleisch fortsætter uændret.

De tyske konkurrence-myndigheder skal godkende overtagelsen af Teterower Fleisch, før aftalen kan træde i kraft. ■

DOBBELT SÅ MANGE SLAGTNINGER

- Teterower Fleisch har 187 medarbejdere
- Det omsætter for ca. 1,1 milliarder kr. om året
- 110.000 kreaturer slagtes årligt
- Til sammenligning slagter Husum knap 90.000.

FRA TULIP TIL TYSKLAND

AF MICHAEL RAVN

Det bliver en Tulip-mand, der skal stå for at få den ny-indkøbte fabrik Teterower Fleisch til at passe sammen med Danish Crown Beef.

Poul Brage Michelsen har været produktions-direktør i Tulip, men med Danish Crowns overtagelse af et af de største tyske kreaturslagterier skifter han i den grad boldgade – fra Tulip til Beef, fra forædling til råvarer og fra Danmark til Tyskland.

Han tiltræder sit nye job som produktions-direktør for Danish Crown Beef i Tyskland den 1. februar 2017.

Opgaven lyder på at få det nye slagteri til at fungere som en enhed sammen med Danish Crowns kreaturslagteri i Husum og at få Teterower Fleisch markant højere op i værdikæden.

GLAD FOR OPGAVEN

- Med Poul Brage Michelsen ombord har vi den helt rigtige profil til at integrere Teterower Fleisch i Danish Crown Beef. Samtidig får vi generelt styrket vores organisation i Tyskland. Poul har alle de rigtige kompetencer og erfaringer til at lykkes med opgaven, siger administrerende direktør i Danish Crown Beef Finn Klostermann.

Poul Brage Michelsen glæder sig.

- Det er super spændende at få denne nye udfordring og samtidig få muligheden for at lære en helt anden del af koncernen at kende indefra. I den nye funktion vil jeg komme helt tæt på råvare-grundlaget, og det er enormt interessant at integrere en ny-opkøbt virksomhed i Danish Crown, siger Poul Brage Michelsen.

GÅR PÅ TVÆRS

- Jeg har været fire år i Tulip Food Company, hvor jeg har haft en kæmpestor berørings-flade med Tyskland i kraft af de tre tyske Tulip-fabrikker. Alt i alt glæder jeg mig rigtig meget til denne nye og spændende opgave, siger han.

Administrerende direktør Kasper Lenbroch fra Tulip Food Company

peger på, at det er vigtigt, at Danish Crown som koncern udvikler sine medarbejdere, så de kan fungere på tværs af selskaberne og berige hinanden. ■



Poul Brage Michelsen skal få den nye fabrik i Tyskland kørt ind i Danish Crown Beef. Foto: Privat.

DU KAN MELDE DIG SYG PÅ FIRE SPROG

PRODUKTIONSMEDARBEJDERE OG HÅNDVÆRKERE SKAL NU REGISTRERE FRAVÆR ELEKTRONISK.

AF JAN FØNSS BACH

Fra den 1. januar er det blevet lidt nemmere for produktionsmedarbejdere og håndværkere i Danish Crown Pork og DAT-Schaub at melde sig syg.

Der er nemlig udviklet et nyt elektronisk værktøj, som du kan gå ind på fra både computer, tablet og mobiltelefon.

FÅ DET LÆST OP

I stedet for en tro- og love-erklæring hedder det nu en fraværs-registrering.

På www.syg.danishcrown.dk skal du senest på tredjedagen klokken 10 udfylde en fraværs-registrering. Den ligger som noget nyt på både dansk, polsk, tysk og engelsk.

Det er også nyt, at du kan få læst teksten op. Den funktion er blevet tilgængelig fra midt i januar.

MESTER KAN HJÆLPE

Skulle der være enkelte medarbejdere, som ikke har computer, er det aftalt, at de kan få deres mester til at udfylde den elektroniske sygemelding, når de ringer om morgenen på første sygedag. Alle skulle dermed være tilgodeset.

- Det er et kæmpe skridt i den rigtige retning. Det bliver væsentligt nemmere at melde sig syg, når man kan bruge sin smartphone, og er man ordblind, kan man få læst teksten op. Jeg har store forventninger til, at det kommer til at fungere, har tillidsmand i Sæby Karsten Thomsen tidligere sagt i Krogen, da den nye løsning blev præsenteret.

Han har sammen med de øvrige tillids-repræsentanter og ledelsen i Danish Crown Pork arbejdet for at finde frem til den elektroniske løsning til at melde sig syg. ■



KORT NYT

DIREKTØR STOPPER

Erik Eisenberg er fratrukket sin stilling som kommunikationsdirektør i Danish Crown af personlige årsager.

Erik Eisenberg kom til Danish Crown pr. 1. januar 2016 og har tidligere bestridt tilsvarende stillinger i Mærsk og Dansk Supermarked.

- Jeg har haft et spændende job i et spændende firma i en spændende omvæltningstid. Men jeg må samtidig konstatere, at efter mere end 10 år i topleder-roller som ansvarlig for store, anerkendte firmaers kommunikation har jeg personligt brug for et sporskifte, siger Erik Eisenberg.

ANDET OMDØMME

Danish Crowns koncernchef Jais Valeur noterer, at Erik Eisenberg har været primus motor i en række vigtige kommunikationsinitiativer, herunder årsrapport og lancering af Danish Crowns strategi 4WD - Forward.

- Erik Eisenberg har spillet en stor og vigtig rolle i at realisere vores fælles ambition om at forandre Danish Crowns omdømme - fra en dansk slagteri-virksomhed til en international fødevarer- og forædlings-virksomhed.

- Det arbejde fortsætter, men vi tager til efterretning, at Erik ikke længere skal være en del af projektet. Vi ønsker ham held og lykke med den videre færd, siger Jais Valeur.

Der er straks blevet sat en søgning efter en afløser i gang. ■

TRIN 1

Sådan ser det ud, når du klikker dig ind på www.syg.danishcrown.dk. Du skal logge dig ind med "time" som username og navnet på din fabrik som password.

TRIN 2

Du vælger sprog ved at klikke på flaget eller boksen.

TRIN 3

Du udfylder blanketten og trykker på send-knappen.



Slagter Karsten Knudsen (tv) har fornøjelsen af at smage de bøffer, han selv har modnet, under en middag med Francis Cardenau på Restaurant MASH.

KARSTEN SPISER PÅ MASH

HOLSTED-SLAGTER ER MED I ÅRSRAPPORTEN.

Som faglært slagter er Karsten Knudsen nøje med sit håndværk. Han udvælger det bedste kød i modningsrummet på Danish Crowns kreaturslagteri i Holsted og sørger for, at det modner perfekt, før det leveres til kunderne, blandt andre restaurant-kæden MASH.

Men Karsten Knudsen havde aldrig været på MASH og smage sine egne højrebsbøffer.

Det lavede MASH's stifter, kok Francis Cardenau, om på, og det blev til en historie i Danish Crowns årsrapport for 2015/16.

Du kan læse historien nedenfor.

Du kan også se en lille videofilm med Karsten Knudsen, der prøvsmager sine egne bøffer sammen med Francis Cardenau.

Gå ind på hjemmesiden: <http://aarsrapport2016.danishcrown.dk/>. Klik på den sorte baggrund, så kommer først en kort tekst og bagefter den to minutter lange film.

lica



GOD MAD SKABER

DANISH CROWNS MODNINGSRUM LEVERER KVALITETS-KØD TIL NOGLE AF DANMARKS BEDSTE RESTAURANTER OG KOKKE.

AF JEPPE TRANS
FOTO DAVID BERING

- Du kan ikke sige, om det er dry-aged kød eller Kobe-kød, der er det bedste i verden. Det kan noget forskelligt. Men det er oppe på samme elite-niveau. Det er virkelig fantastisk, lyder det begejstret fra Francis Cardenau.

Han er på besøg i modningsrummet hos Danish Crown i Holsted, hvor tusindvis af danske okse-højreb tørres og modnes for at give kødet en unik smag og mørhed.

Modningsrummet leverer blandt andet højreb til restaurant-kæden MASH, som stjernekokken Francis Cardenau har været med til at stifte.

På MASH serverer man det ypperste inden for oksekød, og gæsterne betaler gerne over 350 kr. for en bøf. Her er det danske dry-aged kød fra Danish Crown blevet en favorit hos gæsterne, fortæller Francis Cardenau.

- For få år siden var uruguayansk og amerikansk kød det mest populære, men det har ændret sig. Halvdelen af de bøffer, vi sælger nu, er dansk dry-aged kød. Dansk kød er kommet tilbage i gæsternes bevidsthed. Det skyldes den gode kvalitet, forklarer han.

DEDIKERET MEDARBEJDER

Kødet til MASH bliver håndplukket af de bedste højreb fra slagterierne i Holsted og Aalborg. Herefter lægges kødet på hylder i et kontrolleret

miljø i modningsrummet og passes nidkært af Danish Crown-medarbejderen Karsten Knudsen.

Hver dag holder han øje med højrebene og kontrollerer, at alt er, som det skal være.

Det er ham, der hver uge udvælger de ca. 170 højreb, som Danish Crown leverer til MASH.

- Jeg kigger på, om kødet har den rigtige struktur og den rigtige fedt-marmorering. Der skal være så kraftig en fedt-marmorering som muligt for at give den bedste mørhed og smag i de færdige bøffer, forklarer Karsten Knudsen, mens han viser Francis Cardenau rundt i det imponerende kød-tempel.

Hans indsats får rosende ord med på vejen fra Francis Cardenau.

SKULDERKLAP FRA KOKKEN

- Karsten er meget vigtig for, at kvaliteten af kødet bliver ved med at være i top. Det er en kunst at luft-tørre kød til mange mennesker, som de gør i Holsted, siger han.

Danish Crown har flere modningsrum i Danmark. Hos Danish Crown i Kolding ligger Guldrummet, der leverer krogmodnet okse- og grisekød til toppen af de danske restauranter, blandt andre Noma, Geranium og Kong Hans Kælder. ■



VÆRDI

HVAD ER DRY-AGED OG KROGMODNET KØD?

Dry-aged kød er tørmodnet oksekød. Kødet udvælges blandt det bedste højreb fra slagterierne i Aalborg og Holsted, hvorefter det bliver anbragt i modningsrummet i Holsted. Kødet lægges på hylde og modnes i minimum 60 dage og op til 90 dage.

Modningen består blandt andet i, at væske fordamper fra kødet, så smagen bliver mere intens. Fuldstændig ligesom ost eller rødvin, der lagres for at få en bedre smag.

Hvis man mærker på kødet efter modningen, vil det føles tørt på grund af den manglende væske.

Derudover gør modningen, at kødets naturlige enzymer nedbryder bindevævet i kødet. Det bevirker, at kødet bliver meget mørt.

Samme princip gør sig gældende for Danish Crowns krogmodnede grisekød, som modnes i Guldrummet i Kolding og leveres til flere af landets mest kendte gourmet-restauranter.



I modningsrummet i Holsted modnes det nøje udvalgte oksekød og passes undervejs nidkært af Karsten Knudsen (th). Herefter leveres det blandt andet til top-restauranter som MASH, som kokken Francis Cardenau har etableret.



1.800.000 GRISE SLAGTET UDEN DE ER BLEVET TATOVERET FØRST

SÆBY ER DET TREDJE SLAGTERI, DER NU SLAGTER UMÆRKEDE GRISE.

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN

Torsdag morgen i sidste uge ankom de første grise til Danish Crowns slagteri i Sæby, som ikke havde fået tatoveret et nummer på skinken.

Dermed blev Sæby det tredje Danish Crown-slagteri, der er i stand til at håndtere umærkede grise.

Det har krævet et større arbejde at gøre klar til grise uden tatoveringer, fortæller slagtermester John Johansen.

EKSTRA MAND

- Vi har forberedt os grundigt på at kunne modtage grise uden leverandør-numre siden foråret 2016, så alle procedurer sidder på rygraden. I det arbejde har vi blandt andet lært af erfaringerne fra vores kolleger på slagterierne i Horsens og Blans, hvor

man har slagtet tatoverings-frie grise i godt et år, fortæller John Johansen.

Overvågning med computer af grisene i Sæby-slagteriets stald og installation af chips i stik-kæderne, så man kan følge hver enkelt gris hele vejen gennem slagteriet, er blandt de tekniske ændringer.

Dertil kommer en ekstra medarbejder, hvis opgave går ud på at håndtere uregelmæssigheder.

- Falder en gris eksempelvis på gulvet, kan han få den tilbage i det batch, den hører til. Det er med til at sikre, at vi over for Fødearestyrelsen altid kan stå på mål for, hvor en gris kommer fra, forklarer John Johansen.

STOR INTERESSE

Siden gruppevis levering blev indført som forsøg i 2012 i Esbjerg, har



Slagtermester John Johansen tog imod de første tatoverings-frie grise på slagteriet i Sæby. Foto: Søren Schnoor.

Danish Crown slagtet 1,8 million tatoverings-frie grise.

For tiden får koncernen umærkede grise fra 89 leverandører. Men flere er på vej, blandt andet i Nordjylland, nu da Sæby også kan håndtere gruppevis levering af grise.

En af dem, der leverede fra dag 1, er Ulrik Lunden fra Asaa.

- Det er dejligt, at Danish Crown nu også gør det muligt for nordjyske andelshavere at kunne levere tatoverings-frie svin, lige som man kan gøre det i Horsens og Blans. Det giver en arbejds-letelse på knap en time for et læs svin, fordi vi er fri for at skulle svinge hammeren, fastslår Ulrik Lunden. ■

MOU-STIFTER ER DØD

AF MICKI CHENG

En af stifterne af MOU Suppe er død. Vera Mou døde den 1. januar få dage før sin 98 års fødselsdag.

Vera og Sigurd Mou etablerede i 1950'erne en slagterforretning, som siden udviklede sig til at sælge kød- og melboller - og til sidst frossen suppe. Suppe- eventyret begyndte, da der i 50'erne og 60'erne kom flere og flere kvinder på arbejdsmarkedet. Tid blev derfor en mangelvare i hverdagen, og flere og flere kunder søgte alternativer til madlavningen.

For den lille slagterforretning var tiderne trange og konkurrencen hård,

men Vera og Sigurds opfindsomhed lagde fundamentet til det store suppe-brand, som MOU er i dag.

FORTSAT AKTIV

Selv om gryderne er blevet større og produktions-metoderne mere moderne, er hoved-ingredienterne i Vera og Sigurd Mous hjemmelavede suppe stadig akkurat de samme som dengang i 1960'erne, da de for første gang kogte suppe i det lille slagteri på Hjertingvej i Esbjerg.

I 1970 blev produktionen udvidet til en hel MOU-fabrik. Den dag i dag bliver der stadig tilberedt suppe efter de samme stolte traditioner, som Vera og Sigurd Mou så nøje har udviklet opskriften på.

MOU har siden 1995 været en del af Tulip-koncernen. Selv efter at have solgt fabrikken var Vera Mou ofte ude som demonstratrice, men stoppede med det ved årtusinde-skiftet.

Men indtil sine sidste dage nød hun fortsat at komme på visit på fabrikken - bare lige for at være sikker på, at alt nu var, som det skulle være. ■



Vera Mou kom på besøg på fabrikken lige til det sidste. Foto: Tulip.

LÆSERNE ER TILFREDSE MED KROGEN

UNDERSØGELSE: 94 PROCENT SIGER, DE ER TILFREDSE ELLER MEGET TILFREDSE.

AF JEPPE TRANS

Når du nu sidder med et nyt Krogen i hånden, så se dig omkring. En række af dine kolleger er sikkert også i gang med at læse medarbejderbladet.

Sådan tegner billedet sig i hvert fald i den læser-undersøgelse af Krogen, som er blevet gennemført hen over efteråret. Dels gennem et spørgeskema, dels gennem fokusgrupper.

Det uafhængige analysefirma People & Performance har stået for undersøgelsen, og nu er resultatet kommet.

TROFASTE LÆSERE

Det viser, at 94 procent af dem, der har deltaget i undersøgelsen, siger, at de er enten tilfredse eller meget tilfredse med bladet. Seks ud af ti siger, at de læser Krogen hver gang.

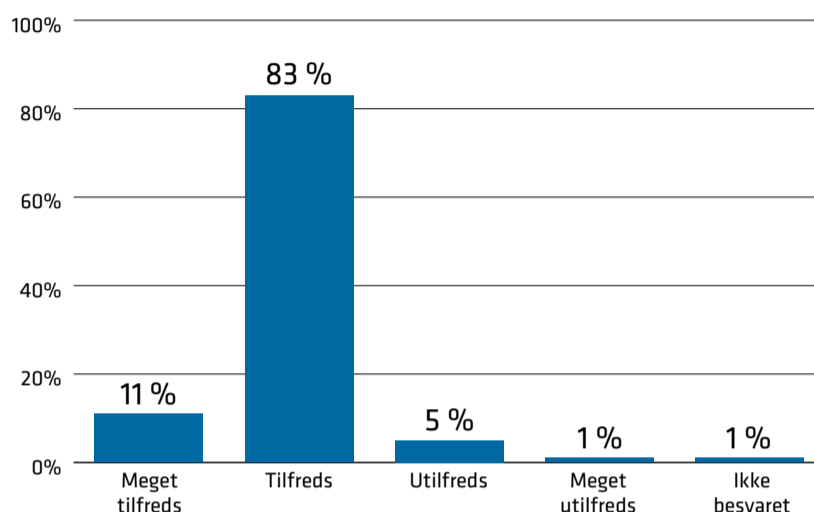
- Vi er grundlæggende lykkedes med at skruet et medarbejderblad sammen, der opfattes troværdigt af de fleste, og som hovedparten af deltagerne i undersøgelsen siger, at de er tilfredse eller meget tilfredse med. Det er to vigtige pejlemærker i vores kommunikation med medarbejderne, siger redaktør Lisbeth Carøe.

Hun noterer, at deltagerne i læserundersøgelsen også giver udtryk for, at de er glade for at læse historier om kollegerne. Det har klart en høj interesse at få at vide, hvad kolleger foretager sig og oplever i forbindelse med deres arbejde. Læserne har en forkærlighed for nære historier om nogen, der ligner dem selv.

- Vi vil bruge resultaterne af undersøgelsen til stille og roligt at gøre medarbejderbladet endnu bedre. Noget af det første vil være

at ændre det papir, Krogen er trykt på, da en del læsere giver udtryk for, at det er lidt stift at bladere i, og at

det kan være svært at få plads til at læse bladet ved kantinebordet, lover redaktøren. ■



Hvad synes du om dette nummer af Krogen, lod et af spørgsmålene i læserundersøgelsen. Svarene er rundet af til nærmeste hele tal. Kilde: People & Performance.

TUNGER OG HALER SÆLGER GODT I JAPAN

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN

Danish Crown høster nu fordelene af, at Japan for et års tid siden godkendte import af dansk oksekød for første gang i 15 år. Salget af biprodukter går strygende.

- Adgangen til det japanske marked har løftet os i kategorien dyr under 30 måneder. Især tunger er populære, specielt serveret på

Korean Barbeque-restauranter. Men også andre utraditionelle udskæringer som nyretapper og haler sælger, fortæller eksportchef Jacob Rahbek Pedersen fra Danish Crown Beef.

Da priserne i Japan er højere end dem, der kan hentes på Beefs nære markeder, er det positivt.

Samtidig har andre asiatiske lande åbnet for import af europæisk oksekød - godt hjulpet på vej af inspektions-besøg på Danish Crowns slagteri i Holsted, hvor lande som Vietnam, Singapore og Japan har aflagt visit.

Det har hjulpet til en fremgang i Danish Crown Beefs salg til Fjernøsten i 2015/2016 på 35 procent i forhold til året før.

- Og vi forventer en fortsat vækst på 35 procent i det kommende regnskabs-år drevet specielt af Hongkong. Kommer Japan også på banen i forhold til kødprodukter,

er der mulighed for endnu et løft. Det vil være et godt tillæg til vores forretning i Asien, siger Jacob Rahbek Pedersen. ■

OKSEKØD TIL JAPAN

- Japan importerer årligt 495.000 tons oksekød
- Dertil kommer 76.000 tons biprodukter

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

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

B: Svær

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



BURGER MED KØD FRA DANISH CROWN ER BLANDT VERDENS BEDSTE

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN

At dansk oksekød fra Danish Crown Beef vitterlig er i verdensklasse, blev der sat en tyk streg under, da københavnske Gasoline Grills burgere for nylig blev kåret til at være blandt verdens bedste.

Kødet i Gasoline Grills burgerbøffer kommer nemlig fra nøje udvalgte udskæringer fra økologisk kød-kvæg leveret af Danish Crowns datterselskab Friland.

- De udskæringer er perfekte til burgere på grund af kødets kvalitet

og fedtmængde, som giver megen smag, forklarer Gasoline Grills ejer Klaus Wittrup.

UDSOLGT KLOKKEN 14

Kåringen, som det anerkendte amerikanske magasin Bloomberg stod for, slog ikke bare benene væk under ham. Den gav også medarbejderne mere end nok at se til bag disken i den lille grill, der er indrettet på 10 kvadratmeter i en tidligere tankstation i hjertet af hovedstaden.

- Det er helt vildt, at vi er med på Bloomborgs liste. Siden offentliggørelsen er vi blevet løbet over ende af kunder og medier og har et

salgsniveau svarende til det, vi havde i sommerhøjsæsonen. Alene i går – en grå mandag i januar – havde vi udsolgt klokken 14. Generelt sælger vi lige så mange burgere på to en halv time, som vi plejer at gøre på otte timer.

- Det er selvfølgelig dejligt, men stiller også krav til os om fortsat at kunne levere høj kvalitet på kortere tid, fortæller Klaus Wittrup.

PLANER OM AT UDVIDE

Han er overrumplet over succesen.

- Da vi åbnede for et halvt år siden, regnede jeg med, at vi skulle lave

et godt produkt, der ville gøre os berømte i Danmark. Men at få international berømmelse så hurtigt havde jeg ikke forventet, konstaterer Klaus Wittrup.

Inden for en overskuelig fremtid håber han på at åbne endnu en burgerbar baseret på samme koncept som Gasoline Grill.

- Det gavner jo også Danish Crown, fordi jeg så får brug for mere kød, siger Klaus Wittrup med et grin. ■

BAGER-MICKI VANDT IGEN

Flotte kager, smukke desserter og en hyldest til H.M. Dronning Margrethe førte Micki Cheng og Luna Richardt til en sejr i jule- og nytårs-udgaven af DR's succesprogram "Den Store Bagedyst".

Det var anden gang, at Micki Cheng, kommunikations-medarbejder i Tulip Food Company, vandt det eftertragtede trofæ.

- Det er simpelthen så tosset, det her. At vinde for anden gang er en helt vild oplevelse. Og så har jeg været glad for at kunne dele oplevelsen med en lige så glad bage-entusiast som jeg selv. Det har været et køkken-kaos uden lige, men også en oplevelse, som aldrig vil blive glemt, fortæller han.

- Det er ligesom et godt og langt ægteskab. Der vil altid være lidt kurrer på tråden, men det hele endte alligevel lykkeligt.

- Jeg har lært rigtig meget i forløbet – både om mig selv og fagligt. God kommunikation og dialog er nøglen til et succesfuldt flow og samarbejde. Det er noget, jeg kan tage med mig – også i mit daglige arbejde, siger Micki Cheng. ■

mravn

Luna Richardt og Micki Cheng vandt jule-udgaven af Den Store Bagedyst.

Foto: DR Presse.



KORT NYT

FLERE SVIN SLAGTES I EU

Antallet af slagtninger af svin i EU stiger, men falder i Danmark. Det viser en opgørelse fra Eurostat, som er EU's statistik-kontor.

Helt præcist er antallet af slagtninger i EU vokset med 1,5 procent i 2016 frem til oktober, skriver Landbrugsavisen.

Stik modsat er det gået i Danmark, hvor der er slagtet 2,8 procent færre grise i de første ni måneder af 2016.

Sammen med Frankrig er Danmark de eneste lande med betydelig svineproduktion, der går i minus. Derimod går Spanien, Holland, Tyskland, Polen og Italien frem. ■

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



GRØN KALVEKØDS-SUPPE MED SMÅ KØDBOLLER

Inden længe er januar forbi, men hvis du som så mange andre har haft et fortsæt om at spise sundt og fedtfattigt oven på julens gode mad, har Danish Crown Beef gjort sit for at vække interessen for kalorie-lette retter med kalvekød.

Det er sket med en kampagne på Facebook, der demonstrerer, at man ikke behøver at nøjes med kylling, hvis man vil have magert kød – kalvekød er et rigtig godt valg af mættende proteiner.

Så her får du en opskrift på en suppe med kødboller af kalv. Den er beregnet til fire personer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

- 200 g hakket kalvekød
- ¼ tsk salt
- ¼ tsk peber
- 1 æg
- 1 dl mælk

- 8 dl kalvefond eller bouillon
- 2 løg
- 3 pastinakker
- evt. ½ dl madlavnings-fløde
- 400 g spinat

SÅDAN GØR DU

Rør kalvekød med salt, peber, æg og mælk, til farsen får en fast konsistens. Varm kalvefonden op til kogepunktet.

Lav små kødboller med 2 teskeer og lad dem simre i 4-5 minutter i kalvebouillon. Tag dem op med en hulske.

Skræl og hak løg og pastinak, og kog dem møre i kalvefonden.

Skyl spinaten flere gange grundigt i rigeligt koldt vand. Blend suppen med urterne og spinaten, smag til med salt og peber og evt. madlavnings-fløde.

Server som på billedet.

Opskriften er udarbejdet af Betina Repstock 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

FEBRUAR/MARTS

DANISH CROWN

HERNING
3. februar 2017
25 års jubilæum
Jens Lebech Krogh
Skærestue 1

5. februar 2017
35 års jubilæum
Anders Skak Andersen
Detail-afdeling

22. februar 2017
35 års jubilæum
Henning Sørensen
Skærestue 1

2. marts 2017
30 års jubilæum
Erik Klynsner
Frysehus

2. marts 2017
30 års jubilæum
Michael Knudsen
Opskæring

2. marts 2017
25 års jubilæum
Hans Jørgen Vad
Skærestue 1

RINGSTED
3. februar 2017
35 års jubilæum
Henrik Jørgen Behrendt
Omlæsnings-central
8. februar 2017
35 års jubilæum
Jan Holger Pedersen
Teknisk afdeling

23. februar 2017
35 års jubilæum
Kaj Sparreth Hansen
Skærestue 2

SKÆRBÆK
17. februar 2017
25 års jubilæum
Ernst Vilhelm Henne
Slagtegang

SÆBY
1. februar 2017
35 års jubilæum
Kim Nedergård
Administration

HORSENS
15. februar 2017
35 års jubilæum
Henrik Bang Mikkelsen
Slagtegang

1. marts 2017
35 års jubilæum
Lars Steen Vaslev
Forende-afdeling, aften

1. marts 2017
35 års jubilæum
Ole K. Christian Pedersen
Pakkeri 1

3. marts 2017
35 års jubilæum
Jens Toft Sørensen
Kam/bryst-afdeling

RANDERS
1. marts 2017
25 års jubilæum
Susanne Bermann Jensen
Divisions-økonomi

1. marts 2017
25 års jubilæum
Kurt Christian Koldtoft
Pork B2C

DAT-SCHAUB

8. februar 2017
35 års jubilæum
Inga Albæk
Herning

2. marts 2017
30 års jubilæum
Vinnie Berggren Christiansen
Horsens, aften

TULIP

RANDERS
1. marts 2017
25 års jubilæum
Henrik Skov Madsen
Indkøb

AALBORG
10. februar 2017
25 års jubilæum
Rikke Birch
Driftskontrol





Denne leder er skrevet af Per Laursen. Han er produktions-direktør i Danish Crown Pork.

AV MIN ARM

Jeg var 18, da jeg første gang gik ind ad porten til slagteriet i Kolding. Så med 35 år i slagteribranchen ved jeg det godt: Vi er i en branche, hvor arbejdet er fysisk præget, og det byder på gentagelser. Det kan slide på kroppen.

Vi har i mange år prøvet af afhjælpe det. Vi har indført rotation. Vi har lokale arbejdsmiljø-grupper, der ihærdigt har hjulpet kollegerne med at undgå nedslidning og arbejdsulykker. Og vi har haft forskellige projekter – for eksempel ergonomi- og elastik-øvelser – der har haft til formål at mindske belastningen.

Derudover har branchen også gennemgået en teknologisk udvikling, som har fjernet en del af de mest belastende jobs.

Desværre må vi konstatere, at det ikke har hjulpet tilstrækkeligt.

FÆLLES OM LØSNING

Derfor forsøger vi nu at sætte en ny dagsorden i samarbejde med Fødevareforbundet NNF og Dansk Industri, så branchen i fællesskab gør en indsats, der tager afsæt i den nyeste forskning.

Vi sætter fokus på muskel-skelet-besvær (MSB), ud fra at en slidt krop ikke bare gør ondt på arbejde,

men påvirker hele ens tilværelse. MSB-indsatsen bygger oven på det sikkerheds- og miljø-arbejde, vi i forvejen har gjort.

Startskuddet gik med en stor fælles konference i november for arbejdsmiljø-udvalg, organisationer og den danske slagteri- og kød-branchen, som du kunne læse om i Krogens december-udgave.

Men også på din arbejdsplads vil du komme til at mærke det.

DU SKAL VÆRE MED

Dels vil vi forsøge at forebygge, at medarbejderne får skader, dels at de bliver slidt ned i det lange løb. Derfor vil vi i højere grad end før kigge på, hvordan den enkelte medarbejder bliver belastet af det arbejde, han eller hun udfører.

Så du skal være forberedt på, at din mester og din arbejdsmiljø-repræsentant kan finde på at gå dig på klingen om, hvordan du udfører dit job, og hvordan du oplever, at det belaster dig. Og at du kan blive bedt om at gøre arbejdet på en anden måde.

For din egen skyld.

Og så vil MSB, arbejdsulykker og nedslidning være et fast tema på

en række møder. Hver gang fabrikscheferne mødes, bliver det punkt nummer 1, og det samme gælder møder lokalt på den enkelte fabrik. Vi skal løbende diskutere, hvad vi kan gøre for at bringe antallet af skader ned.

Derfor vil jeg også bede alle om at tage godt imod de nye tiltag og gerne selv komme med ideer.

DET VIL TAGE TID

Allerede i februar skal Pork-fabrikkerne aflevere en handlingsplan til mig om, hvordan de vil gribe arbejdet an. Og det vil blive fulgt op, kan jeg love alle.

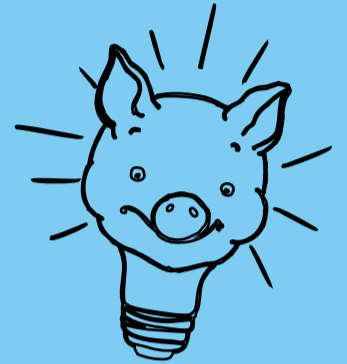
Samtidig må jeg også appellere til at vise forståelse for, at MSB-indsatsen ikke er et quick fix. Forskning viser, at det tager syv år, før man ser effekten af arbejdet med at nedsætte belastninger på muskler og skelet.

Så vi er ude i et langt, sejt træk. Men hvis vi alle trækker i den samme retning, tror og håber jeg på, at det kan lykkes. Lad os give hinanden håndslag på det.

Per

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

19. januar 2017

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Danish Crown Pork
Herning



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Danish Crown Pork
Ringsted



Henning Lonstrup
tillidsmand,
Danish Crown Beef
Aalborg



Tina M. Madsen
produktionschef,
Danish Crown Beef
Holsted



Ole Carlsen
fabriksdirektør,
Danish Crown Pork
Blans og Skærbæk



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Danish Crown
Randers



Michael Ravn
kommunikations-
ansvarlig
Tulip



Jeppe Bjerre Trans
journalist-
praktikant,
Danish Crown
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Danish Crown
Randers