



## Lars Bo brænder for Lean

s.6-7



### DE HJÆLPER ANDRE UD AF MISBRUG

Niels Trab og John Erik Kristensen hjælper kolleger, der er kommet ud i et misbrug. Nu skal alle fabrikker have nogen som Niels og John.

s. 13-15



### FORTÆL OM DIN ARBEJDSPLADS

Vi skal være stolte over vores arbejdsplads, synes HR-direktør. Han opfordrer alle til at dele de gode historier om Danish Crown.

s. 8



### JOHN FIK EN SLUDDER MED METTE FREDERIKSEN

S-formand Mette Frederiksen havde blik for det gode håndværk, da hun besøgte slagteriet i Rønne. Medarbejder i udbeningen John Birk fik en snak med hende.

s. 5

# INDHOLD

## Fortæl om dit job

Vi skal være bedre til at dele de gode historier om Danish Crown som arbejdsplads. Sådan lyder opfordringen fra HR-direktøren.

8



## Orden i eget hus

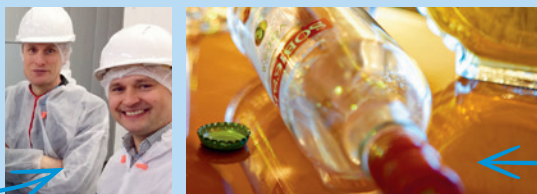
I Sdr. Felding er de lidt rengørings-hysteriske. De sørger for at holde god husorden, og det kan ses på de få tilfælde af arbejdsulykker. Hele Beef lever op til målet om færre ulykker på jobbet.

10-11

## Fælles hyggetur

Tillidsfolk og fabrikschefer fra Tulip har været på tur sammen til Polen. De blev både inspireret og fik styrket sammenholdet.

9



## Styr på druk og job

Sæby har 20 års erfaring med at hjælpe medarbejdere, der drikker for meget. Nu har Pork vedtaget en fælles politik for misbrug, der gælder på alle fabrikker. Læs, hvordan du kan få hjælp.

13-15

## Fra slagter til Lean

I mange år har Lars Bo Purr stået i opskæringen, men han slog til, da muligheden for et nyt job opstod. Nu er han Lean-manager på slagteriet i Herning.

6-7



## Nyheder på mobilen

Har du meldt dig til Daily Crown, så du kan få hurtige nyheder på mobil? Du kan læse om unge kokke på et slagteri og se video med kolleger, der siger deres mening om Danish Crowns indsats for arbejdsmiljøet.

4

## Birkebassen og formanden

John Birk – også kaldet Birkebassen – havde fornøjelsen af at få en sludder med Mette Frederiksen, da Socialdemokratiets formand besøgte Rønne.

5



## Vi løfter i flok

Direktør for Danish Crown Beef Finn Klostermann glæder sig over en stærk virksomhed, hvor alle medarbejdere har bidraget til et godt år.

20

## Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,  
8960 Randers SØ

## Redaktion

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

## Redaktionen er afsluttet

Den 16. november 2017  
Oplag 3.500 eksemplarer

## Koncept og design

Campfire & co  
Tryk Stibo - Scanprint





# Danmarksmester i pakkeriet

**Jesper Carstensen kan andet end håndtere kreaturer. Sammen med sin sheltie-hund Happy er han blev danmarksmester i agility.**

*Privatfoto.*

Jesper Carstensen og Happy har vundet DM i agility.

---

Af Charlotte Hjerrild

---

Jesper Carstensen arbejder på pakkeriet hos Beef i Aalborg. Han har været kreaturslagter siden 1993, og i næsten lige så lang tid har han været vild med agility.

Han blev tidligere på året udtaget til DM, og det blev en mere spændende konkurrence, end han havde drømt om.

## **Nervepirrende finale**

Selve finalen til DM var lovlig spændende efter Jespers smag. Han og sheltie-hunden Happy skulle løbe som femte-sidst, men der var mange dygtige i feltet.

- Det er jo egentlig dem, der har klaret sig bedst, der løber sidst. Men der var også

mange af dem, som løb før os, som var virkelig hurtige. Især de to sidste – jeg troede faktisk ikke, at det var muligt at slå dem, siger 45-årige Jesper Carstensen.

Men der tog han fejl.

---

**- Jeg kunne næsten ikke holde spændingen ud, mens de sidste gennemførte løbet.**

*Jesper Carstensen, danmarksmester.*

---

- Happy gjorde det virkelig godt, og vi løb stærkt. Jeg havde både min kone og søn med på sidelinjen, og selv min søn, der normalt

ikke interesserer sig for agility, var helt oppe at køre og råbte "kom så far". Så får man jo en lille tåre i øjenkrogen, siger Jesper Carstensen.

## **Spænding til det sidste**

Da der stadig var fire par tilbage, var intet sikkert.

- Jeg kunne næsten ikke holde spændingen ud og turde nærmest ikke kigge, mens de sidste gennemførte, siger han.

Men ingen kunne hamle op med Jesper og Happy. Da sidste par havde været igennem, stod det klart, at Jesper og Happy kunne kalde sig danmarksmestre i agility 2017.



# Har du **husket** at melde dig til?



Daily Crown er nyheder direkte til dig – nemt og hurtigt.

Af Lisbeth Carøe

Har du læst om de unge kokke i Gastronomisk Undergrund, der lavede en fire retters menu i køkkenet på slagteriet i Horsens?

Eller set videoen, hvor fem deltagere i en konference om arbejdsmiljø siger deres mening om Danish Crowns indsats for at passe på sine medarbejdere?

Det er bare nogle af de historier, du kan få serveret på din mobiltelefon, hvis du gør, som 1264 andre i Danish Crown har gjort. De har Daily Crown på mobilen.

Den mobile sms-tjeneste gør det nemmere og hurtigere at læse og se nyheder fra virksomheden.

### Nyheder lige ved hånden

Du kan nå at holde dig orienteret i en pause, for det er små artikler og korte videoer, der passer til, at du lige kan snuppe mobilen og tjekke ud, hvad der er sket.

Du kan se på plakater på din arbejdsplads, hvordan du melder dig til Daily Crown. Når du har meldt dig til, kan du installere Daily Crown som en slags app, så du altid har nyheder fra Danish Crown ved hånden. Senere vil Daily Crown også komme til at indeholde lokale nyheder fra din fabrik.



**Kom med på Daily Crown, så du ved, hvad der sker.**

## Danish Crown opfordrer ejerne til at bruge app

Det er en hjælp, når smågrise bliver indberettet, så planlægningen af slagtinger glider bedre.

Af Aske Gott Sørensen

Hvor mange grise skal vi slagte i dag?

Det spørgsmål har mange medarbejdere stillet sig selv længe, for antallet af slagtinger har varieret en del. Nogle dage har grisene kun rakt til knap hele arbejdsdagen, og det kan være frustrerende at opleve.

For at gøre planlægningen bedre har Danish Crown Pork udviklet en app, hvor ejerne kan melde deres smågrise ind, så Danish Crown i god tid kan beregne, hvilken kapacitet der skal til for at kunne slagte grisene nogle måneder senere.

### Bedre planlægning

- Det giver et mere retvisende billede af, hvor mange grise der er på vej til slagterierne, siger Pork-direktør Søren F. Eriksen.

- På den måde kan vi bedre styre slagtingerne og sikre, at vi har nok at lave til vores medarbejdere, så vi undgår at bede dem om at gå hjem før tid, siger han.

Han opfordrer derfor andelshaverne til at bruge Ejer-app'en.

- Når vi planlægger slagtinger, har vi en række oplysninger, som vi kan trække på for at sikre, at vi rammer antallet så præcist som muligt. Men hvis vi kunne få at vide direkte fra andelshaveren, hvor mange grise vedkommende har på vej igennem stalden, kan vi planlægge langt mere præcist.

- Derfor håber jeg, at andelshaverne vil blive endnu bedre til at indberette deres smågrise i app'en. Jo flere oplysninger vi får, jo mere præcise kan vi være, og det vil i sidste ende skabe færre udsættelser og give en bedre økonomi, forklarer Søren F. Eriksen.



# Birkebassen viste sit håndværk frem

Partiformand Mette Frederiksen (S) på besøg på slagteriet i Rønne.

Af Jens Hansen og Lisbeth Carøe  
Foto Justine Høgh

En af medarbejderne i udbeningen fik lejlighed til at få en sludder med den socialdemokratiske partiformand Mette Frederiksen, da hun var på besøg på slagteriet i Rønne den 1. november.

Det var John Birk, der er kendt som Birkebassen, fordi de er tre John'er i afdelingen.

- Hun var egentlig gået forbi, da hun vendte tilbage og sagde, at det var godt håndværk det, jeg stod og lavede. Så svarede jeg, at "et eller andet skal man vel kunne, når man har været her i 30 år", fortæller han.

Også Bornholms borgmester Winni Grosbøll (S) var med på rundvisningen og bemærkede John Birks arbejde. De to politikere var enige om, at det var velfortjent, da han skulle til pause kort efter deres stop ved hans plads, fortæller Birkebassen.

## Opbakning til landbruget

Mette Frederiksen gav under besøget udtryk for, at der hos hende banker et stort hjerte for dansk landbrug og de danske fødevarer-virksomheder.

- Jeg er en af dem, der mener, at fødevarerbranchen er helt utrolig vigtig for Danmark, og det gælder også vores svineproduktion. Derfor er jeg selvfølgelig optaget af, at ramme-vilkårene for at producere og forarbejde fødevarer er i orden i Danmark, sagde Mette Frederiksen.



**Produktionsmedarbejder John Birk fik en sludder med S-formand Mette Frederiksen (i midten) og hendes partifælle, Bornholms borgmester Winni Grosbøll.**

- Samtidig er slagteriet på Bornholm noget særligt, fordi vi som regering var meget involveret i redningen, så det er dejligt at se et slagteri, der fungerer.

## Glad formand

Flankeret af fabrikschef Peter Koefoed Nielsen viste Danish Crowns formand Erik Bredholt gæsterne rundt og gav en status på, hvordan fremtiden ser ud for en landmand, der leverer grise til Danish Crown.

- Det var et rigtig godt og konstruktivt møde. Jeg var specielt glad for at mærke Mette Frederiksens oprigtige interesse for både dansk landbrug og Danish Crown. Hun signalerede klart, at hun vil landbruget og fødevarer-virksomhederne.

- Samtidig har hun tydeligvis blik for den værdi, landbrugs-produktionen tilfører det danske samfund, og det er bestemt ikke uvæsentligt for vores erhverv, sagde Erik Bredholt efter besøget.



**Socialdemokratiets formand Mette Frederiksen blev vist rundt af Danish Crowns formand Erik Bredholt.**



# Fra opskæring til Lean-m

## Kendt ansigt er ny Lean-manager i Herning.

Af Charlotte Hjerrild • Foto Claus Petersen

Det er en velkendt medarbejder, der er blevet Lean-manager i Hering. 43-årige Lars Bo Purr har arbejdet på slagteriet i sammenlagt 16 år. Han ser frem til udfordringerne i det nye job.

- Nu har jeg arbejdet i opskæringen i mange år, og det har jeg været glad for. Men jeg har også altid været frisk på forandringer og nye udfordringer, siger Lars Bo Purr.

- Det var derfor, jeg begyndte at uddanne mig inden for Lean. Jeg er meget pragmatisk anlagt og kan godt lide, at der er struktur og styr på tingene, siger han.

### Lå lige for

Derfor var det nærliggende for ham at søge, da stillingen som Lean-manager blev slået op. Han tiltrådte 1. oktober i år.

- Jeg kan ikke lade være med at blande mig, når jeg har nogle ideer, eller hvis der er noget, som, jeg synes, kan gøres på en bedre måde, siger Lars Bo Purr.

Fabrikken i Herning har været i gang med Lean siden april 2016, og han har siddet med i kerne-teamet helt fra start.

### Ingen overraskelse

Ifølge Lars Bo Purr kom det ikke bag på kollegerne i opskæringen, at han søgte jobbet.

- Jeg har også været talsmand i afdelingen i næsten tre år. Og der var da også nogen, der spurgte, om den stilling ikke lige var noget for mig, siger han.

**- Alle medarbejderne skal med i Lean. Det er dem, der har "æ know how".**

*Lars Bo Purr, Lean-manager.*

Han brænder for opgaven og mener, at Lean er et godt redskab.

- Der er virkelig meget at hente, hvis man bruger Lean og Lean-værktøjerne rigtigt. Men hvis det skal fungere optimalt, så skal vi have alle medarbejdere med. Det skal gro nedefra, for det er medarbejderne, der har "æ know how," siger Lars Bo Purr.

### Fra blå til hvidt

Han tror ikke, at det vil give problemer, at han nu skal have den hvide kittel på.



**Pladsen under trappen er blevet døbt Lean-hulen. Her er ikke megen plads, men der er fred, så medarbejderne kan holde tavlemøder. På billedet drøfter Lean-manager Lars Bo Purr (i midten) udfordringer med arbejdsmiljørepræsentant Glen Kuhnau (tv) og produktionsmedarbejder Rene Kristensen (th).**

## Du kan også komme på kursus

Hvert år optjener du ret til to ugers efter-uddannelse.

Af Charlotte Hjerrild

Overenskomsten mellem Dansk Industri og NNF giver ret til to ugers efter-uddannelse

om året. Det gælder, når du har været ansat mindst seks måneder.

Det har Lars Bo Purr benyttet sig af. For at blive klædt på til opgaven som Lean-

manager gennemførte han et kursus-forløb på erhvervs-akademiet i Kolding.

Han søgte om midler til efter-uddannelsen gennem Industriens Kompetenceudviklingsfond. Det kan du også gøre.

- Alle optjener ret til efter-uddannelse i to uger om året, og det har jeg benyttet mig af. Jeg har samlet sammen over tre år, så jeg



# anager

- Det er kun en fordel, at jeg ved, hvad der foregår på gulvet. Jeg har medarbejdernes tillid og er på bølgelængde med dem, siger han.

Det er fabrikschef Kaj Meldgård helt enig i.

- Lean er en kultur og en ny måde at arbejde på, og vi er ikke så forandrings-parate. Så hvis vi skal have alle med på rejsen, så er det en klar fordel at have en ildsjæl som Lars. Han er vant til at have fingrene i bolledejen, og han forstår medarbejderne, siger han.



Lars Bo Purr har da også kun fået positive tilkendegivelser fra kollegerne.

- Der har kun været velmenende drillerier. Og det skal der være. Det er en del af jargonen, og det vil jeg ikke være foruden, siger han.

## Tavlemøder skal bruges

Lars Bo Purr har mange tanker om, hvor der kan sættes ind. Han mener blandt andet, at tavlemøder forsat skal prioriteres højt og bruges aktivt.

- Tavlemøderne er et godt sted at få diskuteret de udfordringer, vi har, siger han.

- Det er et godt sted at inddrage medarbejderne. Her kan de spille ind med ideer og give udtryk for, hvad de har af udfordringer i hverdagen og selv være med til at løse dem.

---

**- Det er en klar fordel at have en ildsjæl som Lars. Han er vant til at have fingrene i bolledejen.**

*Kaj Meldgård, fabrikschef.*

---

Lean-manageren forklarer, at det faktisk er medarbejderne, der skal køre det. Det



**Lars Bo Purr er efter 16 år i opskæringen trukket i den hvide kittel. Han er ny Lean-manager, og han glæder sig til at få alle kollegerne med på Lean.**

skal ikke være mester, der står for alle opgaverne.

## Indragelse giver ansvar

- Ansvar skal fordeles, for når man bliver inddraget, så tager man ansvar. Og medarbejderne skal ikke føle, at det er noget, en leder bare trækker ned over hovedet på dem, forklarer han.

- Det er vigtigt, at medarbejderne får en oplevelse af, at Lean er noget, der hjælper dem i hverdagen. Lean handler jo om at gøre ting smartere og ikke at arbejde hårdere.

Det er Kaj Meldgård enig i.

- Jeg håber, at når medarbejderne mærker, at de bliver hørt og kan se, at det virker, så breder det sig som små ringe i vandet. Det er den vej, det skal spire, og så kan vi forhåbentlig høste om lidt, siger fabrikschefen.

fik seks uger på skolebænken og skulle til eksamen og det hele, siger Lars Bo Purr.

## Andre gør det samme

Han er ikke den eneste på slagteriet i Herning, som har benyttet sig af muligheden.

- Lige for tiden har vi 10 medarbejdere afsted på Lean-kursus. Vi er rigtigt glade for,

at så mange har mod på det og har lyst til at lære mere, siger fabrikschef Kaj Meldgård.

Han forklarer, at de 10 medarbejdere, som er på Lean-kursus, fremadrettet vil blive brugt til special-opgaver på fabrikken.

- Lars kan jo ikke gøre det hele selv. Han har brug for nogle ambassadører i de forskellige afdelinger, siger fabrikschefen.

## Få betalt dit kursus

- **Industriens Kompetence-udviklingsfond dækker helt eller delvist udgifter til kurser**
- **Den er stiftet af Central-organisationen af industriansatte og Dansk Industri**
- **Fonden forkortes også til IKUF.**





Uanset hvor du arbejder i koncernen, kan du dele din historie om Danish Crown som arbejdsplads. *Arkivfoto.*

# Danish Crown har brug for dig som ambassadør

Du kan hjælpe med at gøre Danish Crown synlig som en god arbejdsplads.

Af Jan Fønss Bach

Danish Crown vil gerne gøre sig endnu mere populær blandt ansøgere til job i virksomheden.

Som medarbejder kan du være med til at vise andre, hvordan arbejdspladsen er.

HR-direktør Andreas Friis oplever et stort engagement blandt alle medarbejdere, og det ser han gerne udbredt. Han håber derfor, at alle vil hjælpe med at fortælle den gode historie.

## Del historien

- Jeg vil opfordre til, at vi bliver bedre til at dele de gode historier om Danish Crown som arbejdsplads internt og eksternt.

- Det kan den enkelte medarbejder hjælpe med til ved at tale med sidemanden til julefrokoster, familiefester eller i andre sociale sammenhænge. Det kan også være på LinkedIn, Facebook eller andre sociale medier.

- Internt skal vi også blive bedre til at dele de gode historier. Jeg vil gerne opfordre til, at man sender sin gode historie til kommunikations-afdelingen, så vi alle kan få glæde af den, siger Andreas Friis.

**- Vi har 77 forskellige nationaliteter, som arbejder sammen uden problemer. Det er da en fantastisk historie.**

*Andreas Friis, HR-direktør.*

I fremtiden får Danish Crown brug for flere medarbejdere, der har lyst til at repræsentere Danish Crown eksternt. Det kan være i form af oplæg på skoler og uddannelsesinstitutioner. Det kan også være som vejledere på uddannelses-projekter, til at hjælpe nye kolleger godt i gang eller som vejleder for elever.

## Er selv stolt

- Vi skal alle sammen gerne føle så meget stolthed over at være en del af Danish Crown, så vi kan blive aktive ambassadører for virksomheden, siger Andreas Friis.

Og han deler gerne selv, hvorfor han er stolt over at arbejde i Danish Crown.

- Noget af det, der gør mig allermost stolt, er den måde, vi håndterer inklusion på i Danish Crown. Altså hvordan vi lykkes med at hjælpe grupper som eksempelvis kontant-hjælps-modtagere og flygtninge i arbejde. Vi har 77 forskellige nationaliteter, som arbejder sammen uden problemer, og det er da en fantastisk historie, som vi bør dele, siger Andreas Friis.

## Fortæl hvad du synes

Andreas Friis opfordrer til en generel dialog om Danish Crown som arbejdsplads.

- Jeg tror, det er vigtigt, at alle giver deres mening tilkende om, hvad der skal til for at gøre Danish Crown til en endnu bedre arbejdsplads.

- Det kan man gøre til sin egen chef eller i Check-målingen til foråret. Man er også altid velkommen til at tage direkte fat i mig eller en anden kollega fra HR-afdelingen, hvis man har brug for det. Så kan vi sammen arbejde på at forbedre arbejdspladsen og dermed få flere gode historier at fortælle, siger Andreas Friis.







**HR-direktør Andreas Friis ser gerne, at alle medarbejdere er med til at fortælle om Danish Crown. Arkivfoto.**

## Danish Crown er højdespringer

Det går fremad at dømmе ud fra den årlige liste over danske virksomheder, hvor højt-uddannede gerne vil arbejde.

Den har rådgivnings-virksomheden Universum netop offentlig-gjort.

Danish Crown er listens højdespringer og tager et hop fra en placering sidste år som nummer 100 til en plads som nummer 88 i år.

Men trods et spring på 12 pladser opad venter der stadig et hårdt og vedholdende arbejde for at få Danish Crown længere op på listen.

Det er vigtigt for løbende at kunne tiltrække de gode ansøgere.

- Det er min ambition, at vi skal meget længere op på listerne og i bevidstheden hos job-ansøgerne. Det gælder ikke kun blandt højt-uddannede, men generelt, så vi bliver endnu mere interessante som en virksomhed, man gerne vil arbejde i, uanset hvilket job man er interesseret i, siger HR-direktør Andreas Friis.

# Super sammenhold på tur til Polen

## Tillidsfolk og fabrikschefer på besøg hos Sokolow.

Af Michael Ravn

Samtlige fabrikschefer og tillids-repræsentanter fra de danske Tulip-fabrikker var i begyndelsen af november på besøg hos Sokolow.

Turen var kommet i stand efter en ansøgning hos Svineafgifts-fonden, hvor der for hver slagtet gris i Danmark sættes 45 øre af til en pulje, som fremmer samarbejdet mellem arbejdsgivere og arbejdstagere.

Henrik Redmond er tillidsmand på Tulip-fabrikken i Vejle og nød turen til det polske.

**- Vi vil alle sammen Tulip det bedste, så vi kan beholde så mange arbejdspladser som overhovedet muligt.**

*Henrik Redmond, tillidsmand.*

- Det var rigtig spændende at se Sokolows fabrikker. For sådan en Vejle Nord-mand som mig var det især interessant med konserves-produktionerne.

### Vigtigt at hygge sig sammen

- Derudover var det helt vildt hyggeligt at være på tur sammen med alle fabrikscheferne, produktionsdirektøren og andre gode folk. Vi havde et tæt program, men vi hyggede os også sammen, og det er altså også vigtigt. Alle snakkede med alle, og vi vil jo alle sammen Tulip det bedste, så vi kan

beholde så mange arbejdspladser som overhovedet muligt, siger Henrik Redmond.

Det er produktionsdirektør Jørgen Skaarup helt enig i.

- Vi havde en helt fantastisk tur i flotte rammer – vi må jo bare sige, at vores polske søster Sokolow råder over særdeles velholdte og flotte fabrikker, som var meget spændende at se.

- Det vigtigste for mig var at opleve, at vi hænger sammen som en rigtig god gruppe uden den store skelen til, om sidemakkeren i bussen nu er arbejdsgiver eller arbejdstager. Det vidner om et rigtig stærkt arbejdsklima og en helt fantastisk kultur, hvor det ikke handler om "os og dem", men om "vi", siger Jørgen Skaarup.

- Vi har jo alle sammen en fælles interesse i at skabe en virksomhed, der præsterer og leverer på så velfungerende vis som overhovedet muligt. Og her er det selvfølgelig helt afgørende, at arbejdsklimaet, respekten og forståelsen er god, mener han.



**Tulip-folkene både hyggede sig og fik et fagligt udbytte af turen til Sokolow.**  
*Foto: Tulip.*



# God husorden og kun få ulykker

Medarbejderne på Beef-fabrikken i Sdr. Felding er gode til at passe på sig selv og hinanden.

Af Charlotte Hjerrild • Foto Claus Pedersen

Det er sjældent, der sker ulykker på forædlings-fabrikken i Sdr. Felding. Det skyldes blandt andet, at medarbejderne sørger for, at der ikke ligger kød på gulvet, som de selv eller andre kan glide i.

- Her på fabrikken gør vi meget ud af at have en god husorden, siger Karsten Tannebæk.

Han er planlægnings-ansvarlig i Sdr. Felding.

- Vi er alle sammen opmærksomme på, at der ikke må ligge noget på gulvet. For det er primært fald-ulykker, vi har, når der sker noget, siger Karsten Tannebæk.

Den gode husorden har gjort, at kun tre medarbejdere er faldet i det seneste år. Og ingen af uheldene har været så alvorlige, at det har medført fravær.

## Tempo er en udfordring

Ifølge fabrikschef Kim Smed sker ulykkerne på fabrikken, når tempoet er for højt.

- Vi har faktisk ligget bedre i statistikken, end vi gør lige nu. Det skyldes tempoet. Når vi har travlt, så er der mindre tid til at rydde op, og så er det, at det kan gå galt, siger fabrikschefen.

Derfor er det en vigtig opgave, at arbejds-



**Arbejds miljø-repræsentant Frank Astorp svinger svaberen flere gange om dagen. Sammen med kollegerne sørger han for, at der ikke ligger kød på gulvet, som kollegerne kan glide i. Det har gjort, at de oplever færre faldskader.**

miljø-repræsentant Frank Astorp hele tiden går rundt og holder øje med situationen. Samtidig med han løser sine øvrige opgaver, hjælper han med at fjerne det, der er blevet tabt på gulvet.

## Som en lille familie

Noget andet, som smitter af på statistikken over arbejdsulykker, er det helt særlige sammenhold, de har på fabrikken.

- Vores fabrik er ikke så stor, og vi er faktisk som en lille familie hernede. Vi er kun 77 i produktionen og omkring 85 i det hele. Derfor har vi ejerskab over vores job, og det bærer det præg af, siger Karsten Tannebæk.

Det er fabrikschef Kim Smed helt enig i.

- Vi adskiller os fra mange af de andre fabrikker, fordi vi ikke er så mange. Det giver



September 2017



**På fabrikken i Sdr. Felding har de stort fokus på god husorden, og alle giver et nap med. Her er det Karsten Tannebæk (tv) og Frank Astorp (th).**

altså noget særligt. Og når vi ikke er flere, så kan vi nemmere nå rundt at snakke med alle og tage fat i tingene, når det er nødvendigt, siger han.

#### Gode vaner

Desuden mener Kim Smed, at det betyder meget, at han ofte selv er ude i produktionen.

- Jeg sidder jo ikke kun bag skrivebordet, men er også derude, hvor det sker. Og det er jo bare sådan, at nogle medarbejdere ser, når der er noget på gulvet, mens andre slet ikke registrerer det. Så der vil være nogen, der lige skal mindes om de gode vaner ind imellem, siger han med et smil.

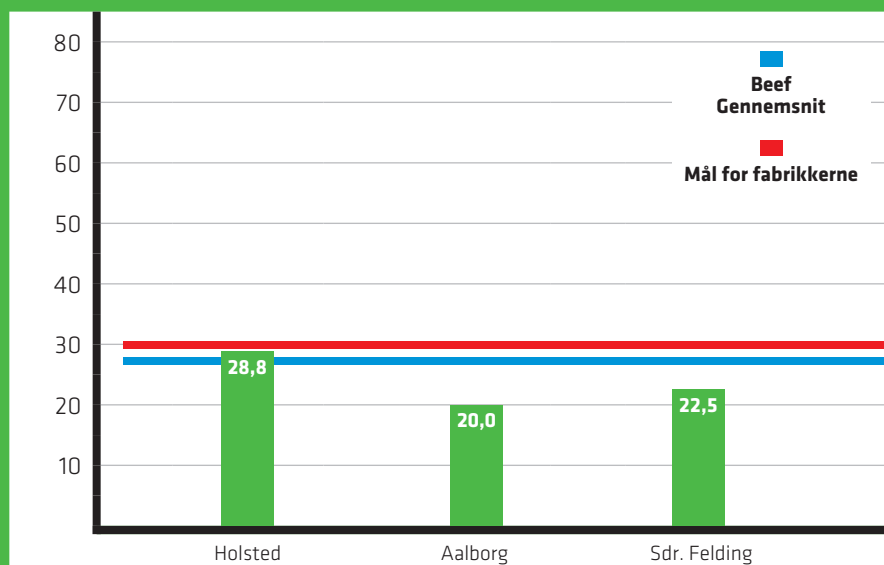
#### Læner sig ikke tilbage

Selvom det går godt på fabrikken i Sdr.

Felding, har de igen planer om at hvile på laurbærene.

- Vores plan er helt klart, at vi skal have endnu færre ulykker. Det er svært at holde for, at der indimellem sker noget, men vi vil hele tiden have fokus på at undgå det. Og det skal vi bare blive endnu bedre til, siger Karsten Tannebæk.

### Incidens - Skader pr. 1000 ansatte



Antallet af arbejdsulykker med fravær pr. 1000 medarbejdere kaldes incidensen. De grønne søjler viser incidensen for de enkelte fabrikker i september i år. Den blå streg viser gennemsnittet for alle fabrikker, mens den røde streg viser det fælles mål, som alle fabrikker skal ned på.

## Beef har nået målet

Af Charlotte Hjerrild

Danish Crown har som mål, at antallet af arbejdsulykker skal reduceres betragteligt. Koncernens målsætning er, at ulykker med fravær skal ned på 30 pr. 1000 medarbejdere ved udgangen af regnskabsåret 2018-19.

Det mål har Beef allerede nået. Samtlige tre danske fabrikker ligger under 30 i

incidens, og i to tredjedele af året har der været en fabrik, som slet ikke har haft nogen ulykker.

- De senere års indsats og fokus på arbejdsulykker har båret frugt, og vi ligger bedst i koncernen i 2016-17. Det kan vi være stolte af, og ambitionen er nu at holde fast, siger Finn Klostermann, der er administrerende direktør i Beef.





## DAT-Schaub sælger norsk selskab

DAT-Schaub har solgt sit norske selskab Arne B. Corneliussen, der leverer ingredienser til den norske fødevarerindustri. Køber er Orkla Food Ingredients.

Arne B. Corneliussen blev etableret i 1949 og har siden 1995 været ejet af DAT-Schaub. Selskabet producerer krydderier, marinader, smags-tilsætninger og andre funktionelle løsninger til primært den norske kød-industri.

- Vi ønsker at koncentrere indsatsen i vores virksomhed. Vi tror på, at et norsk ejerskab vil være positivt for selskabet, og vi ser frem til at fortsætte det tætte samarbejde mellem DAT-Schaub og Arne B. Corneliussen, siger administrerende direktør Jan Roelsgaard.

Arne B. Corneliussen holder til i Oslo, har 32 ansatte og en omsætning på 188 millioner norske kr. i 2016. Aftalen er betinget af, de norske konkurrencemyndigheder godkender den.



### VIDSTE DU AT...

- Danish Crown sælger varer for ca. fem milliarder kr. om året til Kina
- Det er 21 procent af hele Danmarks eksport til landet.

# Pork sælger nu til Indonesien

Af Jan Fønss Bach

Lige nu er Danish Crown Porks første ordre på grisekød på vej med skib til Indonesien.

Der er tale om lidt af et gennembrud, for hovedparten af Indonesiens 270 millioner indbyggere har muslimsk baggrund. Med 30 millioner indbyggere med en anden baggrund er der dog også et pænt marked for grisekød i det folkerige asiatiske land.

- Det har ikke været let at komme igennem på markedet i Indonesien, men vi er stolte over, at det nu er lykkedes, siger Jean

Nieland, der er leder af Danish Crowns salgskontor i Singapore.

Han forklarer, at alene de 30 millioner indbyggere udgør omkring fem gange Danmarks befolkning, og at der også er en fantastisk stor turist-sektor med destinationer som eksempelvis Bali, der alene modtog 4,5 millioner turister i 2016.

Jean Nieland har stået for aftalen med den indonesiske kunde, Libra Food Service, der fra sit hovedkontor i Jakarta servicere hoteller, restauranter og supermarkeder overalt i det store land.



Udtrykket *better safe than sorry* beskriver meget godt baggrunden for den store øvelse, som løb af stablen i Herning tirsdag den 14. november om aftenen. For et muligt udslip af ammoniak fra et slagteri midt i en by kræver en hurtig og professionel indsats, og den leverede 65 reddere fra beredskabet i Herning, Ikast, Aulum, Sdr. Felding og fra Beredskabs-

styrelsen sammen med folk fra fabrikken. Du kan se videoen fra øvelsen enten på Danish Crowns intranet eller på den mobile sms-tjeneste Daily Crown. Hvis du endnu ikke har meldt dig til Daily Crown, kan du sende en sms med teksten "Daily" til 1919.



# Frontløberne

Ét af tiltagene i den nye **misbrugspolitik** er, at alle Danish Crowns slagterier skal udpege en misbrugs-medarbejder. På slagteriet i Sæby har det være almindeligt i 20 år.



Af Charlotte Hjerrild

I Sæby er det ikke noget nyt, at medarbejderne kan opsøge hjælp, hvis de er kommet ud i et misbrug.

- Vi er faktisk frontløbere på det her med misbrugs-medarbejdere. Min kollega Niels og jeg har siddet på posten i 10 år, men vi er faktisk hold nummer to. Der var to andre før os, som startede i 1998. Så sammenlagt har vi været i gang i snart 20 år, siger produktions-medarbejder og misbrugs-medarbejder John Erik Kristensen.

Han forklarer, at ledelsen på slagteriet har lagt det ud til misbrugs-medarbejderne at håndtere sager med misbrug. Det, mener han, er den helt rigtige måde at organisere det.

**Niels Trab og John Erik Kristensen har været misbrugs-medarbejder i Sæby de sidst 10 år. De gør meget ud af at være synlige i hverdagen, så medarbejderne ved, hvor de kan søge støtte.**

Foto Charlotte Hjerrild

- Jeg tror, det betyder meget, at vi ikke er ledere. Det er nemmere at komme til os og tale med en ligesindet. Så vi kører det faktisk selv, men vi ved, at vi har ledelsens fulde opbakning, siger John Erik Kristensen.

## Har hjulpet 60

Slagteriet i Sæby har ikke nogen officiel opgørelse, men de to misbrugs-medarbejdere vurderer, at omkring 60 medarbejdere, der har været plaget af misbrug, har fået støtte.

Og 60 procent af dem - cirka 35 medarbejdere - er stadig ansat.

- Jeg synes, det er ret godt. For det nemmeste for virksomheden ville jo være at skille sig af med vedkommende. Derfor synes jeg, det er rigtig stort af Sæby og Danish Crown i det hele taget, at vi tager hånd om det, siger John Erik Kristensen.



Læs mere på næste side





Fortsat  
fra s. 13

- Vi er her for at hjælpe vores kolleger, og alle kan jo komme i modvind. Og vedkommende kan jo være en fantastisk god arbejdskraft, selvom der er et problem, siger han.

#### Færre tilfælde

De to misbrugs-medarbejdere har i den seneste periode oplevet, at der har været færre sager med misbrug. De mener, at det tyder på, at de har et system, der virker godt.

### - Det er rigtig stort af Sæby og Danish Crown, at vi tager hånd om misbrugs-problemer.

*John Erik Kristensen,  
misbrugs-medarbejder.*

- Jeg tror, det er, fordi vi er så synlige. Folk ved, at de kan komme til os, hvis der er noget, siger John Erik Kristensen.

#### Andre tider

Han tror dog også, det kan hænge sammen med, at kulturen i forhold til alkohol har ændret sig.

- Da jeg startede her på virksomheden for 35 år siden, var det helt almindeligt at drikke i arbejdstiden. Det er gennem årene nedtrappet gevaldigt. Nu sker det kun ved særlige lejligheder, hvor det er fabrikschefen, der giver lov. Folk står ikke og drikker rundt omkring i garderoberne, som man gjorde i gamle dage, siger John Erik Kristensen.

Der er dog stadig tilfælde, hvor misbrugs-medarbejderne oplever kolleger, der har problemer med alkohol.

- Vi har indimellem nogen, der møder fulde op. Så er der ikke andet at gøre end at sende folk hjem, og så aftaler vi et møde næste



dag, når vedkommende er blevet ædru. Andre gange sker det mere indirekte, hvor en arbejdskollega kommer hen og siger "prøv lige at tage en snak med ham der," siger John Erik Kristensen.

- Så plejer jeg at gøre det, at jeg lige går hen og lægger en hånd på skulderen af vedkommende og hører, hvordan det går, siger han.

#### Flere stoffer

Til gengæld har misbrugs-medarbejderne en oplevelse af, at flere bruger stoffer. Men det er vanskeligt for dem at opdage.

### - Vi hører især de unge snakke om, at de ryger en del hash i weekenden.

*Niels Trab, misbrugs-medarbejder.*

- Det kan jo være svært at se på folk. Men nogen gange lægger kollegerne mærke til, at deres kollega har ændret adfærd. Vi hører også især de unge stå ved båndet og snakke om, at de ryger en del hash i weekenden, siger misbrugs-medarbejder Niels Trab.

Han forklarer, at det i sådanne situationer kan være svært at træde til.

- Hvis ikke folk vil have vores hjælp, så kan vi ikke gøre noget - hvis de ellers løser deres arbejdsopgaver, siger Niels Trab.

#### Med hele vejen

Når en medarbejder søger hjælp hos enten John Erik eller Niels, laver de en kontrakt med ham eller hende om hjælp til at komme ud af misbruget. Misbrugs-medarbejderne er med i periferien hele vejen, men selve behandlingen foregår på et misbrugs-center.

## Har du brugt hash?

**Har du haft problemer med hash eller andre euforiserende stoffer? Og har det haft indflydelse på dit arbejde?**

**Hvis du vil fortælle historien, så kontakt journalist Charlotte Hjerrild på telefon 4033 3289.**

**Du kan eventuelt optræde anonymt i artiklen.**





**Hvis øl og sprut har taget overhånd i dit liv, tilbyder Danish Crown hjælp til at komme på ret kurs. Det gælder også, hvis det er stoffer, der er dit problem.**

*Foto: Claus Petersen.*

- Typisk tager en af os med derned første og måske også anden gang som en slags bisidder. Det er der mange, der gerne vil have. På den måde sørger vi også for, at det er den rigtige historie, der kommer frem. For misbrugeren fortæller aldrig hele sandheden, siger Niels Trab.

Kontrakten slutter efter et år, og så betragtes sagen som afsluttet.

### Hårdt men ikke forgæves

De to medarbejdere mødes af og til og snakker tingene igennem, for det kan være nogle hårde historier, de møder. Ingen af dem er dog i tvivl om, at det er værd at bruge kræfter på.

- Når man møder en på gangen senere hen i forløbet og hører, at de har fået det bedre, så kan man ikke lade være med at smile. Når man ser, at det kan lykkes, så er det jo det hele værd, siger John Erik Kristensen.

Han kigger over på sin kollega, der nikker.

## Du kan få hjælp til at komme ud af det



Ny politik for misbrug giver ens hjælp til alle medarbejdere, uanset hvor de er ansat.

---

Af: Charlotte Hjerrild

---

Hvis du drikker for mange bajere eller partyer lidt for meget med stoffer, så det går ud over dit liv og dit arbejde, så kan du få hjælp til at komme ud af det. Danish Crown Pork og DAT-Schaub har netop vedtaget en ny politik, der skal række hånden ud til medarbejdere med et misbrug.

Den nye politik sikrer, at alle får den samme hjælp.

- Politikker har godt af at blive eftersat en gang imellem, så de dækker det, de skal. Derfor har vi lavet en ny og opdateret politik på misbrugs-området, siger Per Laursen, der er produktions-direktør i Pork.

### Fælles tilbud

Tidligere har der været forskellige typer af politikker rundt på fabrikkerne i Pork og DAT-Schaub, men nu får alle en fælles.

- Der har været lidt forskellige tilbud rundt på fabrikkerne. Det vil vi gerne ensrette. Det er for at sikre, at alle har de samme redskaber og det samme beredskab, hvis en medarbejder har brug for hjælp til at komme ud af et misbrug, forklarer Per Laursen.

### Frem i lyset

Når politikken rulles ud på fabrikkerne i december, er det vigtigt, at medarbejderne bliver gjort opmærksomme på, at den er der, mener han. Alle skal vide, at de har mulighed for at få hjælp, hvis de drikker for meget eller er skæve.

- Selve synliggørelsen af politikken er meget vigtigt. Jeg tror, at når man ved, at den er der, så er det nemmere at bede om hjælp, siger Per Laursen

- Jo mere man kan tale om det, jo mindre tabu-belagt bliver det. For det er vigtigt, at der ikke er nogen, der går og gemmer på det. Der er ingen grund til ikke at komme og få den hjælp, vi kan give. Og det skal medarbejderne vide, understreger han.

### Hjælp fra alle

Det er ledelsen på fabrikkerne, der har ansvaret for, at der gribes ind over for misbrug. Men alle kan hjælpe.

- Kommer der en medarbejder, som har brug for hjælp, så er det ikke afgørende, om han eller hun går til ledelsen, tillidsmanden, talsmanden, arbejdsmiljø-repræsentanten eller andre. Det kan også være de nøgle-medarbejdere inden for misbrug, som der nu skal være på alle fabrikker.

- Vi tager imod, lige meget hvem man er. Og så sørger vi for, at sagen bliver taget videre, så medarbejderen får den nødvendige hjælp, siger Per Laursen.

Det er nyt, at alle fabrikker skal have nøgle-medarbejdere, der har fokus på misbrug. Det ser Per Laursen som en fordel.

- Det kan være nemmere at gå til en ligesindet. Og jeg vil gerne rose nøgle-medarbejderne for, at de er villige til at stille sig frem og bruge tiden på. Det betyder meget for virksomheden, siger produktions-direktøren.





## Danish Crown til bords med Dronningen

Erik T. Hansen fra Danish Crown Ingrediens fik en oplevelse ud over det sædvanlige, da han i slutningen af oktober var inviteret til koncert og souper på Fredensborg Slot.

Han kom til at sidde til bords med Hendes Majestæt Dronning Margrethe, der havde indbudt miljø- og fødevarerhvervet til middagen, sådan som hun af og til gør med erhvervslivet.

- Det var en stor oplevelse at komme til bords med dronningen. Der er en meget positiv tilgang til fødevarerbranchen og den omsætning og de arbejdspladser, som den tilfører landet. Der er fokus på det, vi laver, og det bliver værdsat, siger Erik T. Hansen.

### Bliver varm om hjertet

Også produktionsdirektør Per Laursen fra Danish Crown Pork var blandt gæsterne, der desuden talte andels-havere fra både Pork og Beef, blandt andre Michael Nielsen.

- Det kan jo næsten ikke blive større, når Kongehuset på den måde sender en anerkendelse af sted til vores produktion og erhverv. De arbejder hele tiden ude i verden for at prise vores produkter, og jeg synes, det er superflot, at de så også sætter tid og ressourcer af til at tage os ind. Det gør en varm om hjertet, siger Michael Nielsen.

# Ny teknisk chef ansat i Kina

Erfaren leder skal stå i spidsen for at bygge Danish Crowns nye fabrik.

---

Af Jan Fønss Bach

---

56-årige Jan Nygaard er ansat som teknisk ansvarlig for Danish Crowns nye fabrik i Pinghu nær Shanghai i Kina.

Jan Nygaard er uddannet maskinmester og har mere end 25 års leder-erfaring fra fabrikker i både ind- og udland. Også i Kina. Han får derfor en nøgleposition, når fabrikken i Pinghu skal bygges og tages i drift.

Jan Nygaard kommer fra en stilling som Maintenance & Facilities Manager hos Aalborg Portland og ser frem til de nye udfordringer i Riget i midten.

### Har boet i Shanghai-området

- Det bliver en fantastisk mulighed at være med til at bygge en fabrik for en stor dansk virksomhed i Kina. Det har jeg prøvet før, og det er en stor tilfredsstillelse på den måde at bidrage til at præge dansk erhvervsliv, siger Jan Nygaard.

Han har tidligere været bosat med familien i nærheden af Shanghai og kender derfor området godt.

- Jeg sætter stor pris på Kina og på at arbejde sammen med kinesiske kolleger. I Kina har jeg oplevet at gøre en forskel – blandt andet ved at vise, hvordan vi gør i Danmark med store bygge-projekter. Det er nok noget af det, der motiverer mig aller-mest ved den nye opgave, siger Jan Nygaard.

### Tekniker med stort T

Jan Nygaards kommende chef glæder sig til at få ham med ombord.



**Jan Nygaard har erfaring med at bygge i Kina.** *Privatfoto*

- Jan er tekniker med stort T, og han er rigtig vidende, når det kommer til større projekter. Samtidig har han masser af international erfaring fra store koncerner – blandt andet i Kina. Han er vant til at løfte et projekt fra tegnebordet til indkørrings- og driftsfasen, så vi synes, han er den helt rigtige mand til jobbet, siger fabrikschef Niels Thomsen.

- Han er en mand med begge ben på jorden, og som kalder en spade for en spade, så vi matcher også godt på det personlige plan. Vi er begge modne mennesker med masser af erfaring, så der skal meget til at ryste os, siger Niels Thomsen.

Jan Nygaard begynder i jobbet den 1. december.

Den første tid skal han arbejde fra hovedkontoret i Randers for at få projektet ind under huden. Han skal dog relativt hurtigt derefter videre til Kina for at kontrollere den kommende bygge-proces, men der er endnu ikke sat en endelig dato på.



# Charlotte og Arne skal give indspark til Krogen

To nye medlemmer er med i udvalget bag Krogen.

Tekst og foto Charlotte Hjerrild

Krogens redaktions-udvalg har fået to nye medlemmer i skikkelse af Arne Skov og Charlotte Vollmer Lange. Hermed er udvalget oppe på 12 medlemmer.

## Går ydmygt til opgaven

Arne Skov slår til dagligt sine folder på slagtegangen i Holsted. Han er oprindeligt uddannet kreaturslagter, men har også arbejdet på fabrikkerne i Blans og Skærbæk. Sammenlagt har han arbejdet i branchen i 30 år.

Han glæder sig meget til at komme i gang med opgaven.

- Som person er jeg meget vide-begærlig. Jeg går ydmygt til opgaven og håber, at mine kolleger vil byde ind med emner og gode historier, som jeg kan bringe med videre ind i redaktions-udvalget.

Han ser frem til at få større indblik i, hvad Krogen skriver om.

- Jeg interesserer mig simpelthen for mine kolleger og min virksomhed, siger han.

## Glad for blad

Charlotte Vollmer Lange arbejder til daglig som HR-kordinator i Sæby og har været i Danish Crown i 10 år. Også hun glæder sig til at deltage i redaktions-møderne.

- Jeg synes, det er et godt blad, og jeg er selv glad for at læse det. Og så er det en god måde

at få indblik i, hvordan vi arbejder rundt omkring i virksomheden. Det er spændende at se, hvor bred en vifte vi faktisk favner, siger hun.

Derudover mener hun, at bladet giver mulighed for at skabe en fælles identitet.

- På mange områder er vi jo meget forskellige. Men jo mere vi ved om, hvor indbyrdes afhængige vi er af hinanden, jo større forståelse tror jeg, vi får, og jo mere stolthed tror jeg, det giver, siger hun.



Charlotte Vollmer fra Sæby og Arne Skov fra Holsted er blevet en del af Krogens redaktions-udvalg.

## PAUSEkrogen

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

B: Svær

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



# Djævel- koteletter med bønnesalat



Nogen er til stærk mad, andre foretrækker mere moderat styrke og smag. Under alle omstændigheder er chili blevet en ingrediens, der indgår i mange retter. Hvor djævelsk hot dette måltid med koteletter skal være, bestemmer du selv. Opskriften er beregnet til to personer. Velbekomme!

## Det skal du bruge

1 spsk dijon-sennep  
1 frisk chili  
2 tsk citronsaft  
¼ tsk salt  
½ tsk groft sort peber  
½ spsk olie  
2 tandstikkere eller kødnåle

## Varm bønnesalat

500 g faste kartofler  
1 spsk vin-eddike  
200-250 g grønne bønner, friske eller frosne  
1 lille rødløg  
1 fed hvidløg  
½ spsk olie  
½-1 dl bouillon

## Sådan gør du

Begynd med salaten. Skræl kartoflerne, skær dem i både eller skiver, og kog dem næsten møre i letsaltet vand – ca. 10 minutter. Hæld vandet fra kartoflerne, og vend dem herefter i vin-eddiken. Læg låg på gryden. Nip friske bønner, og kog dem i let-saltet vand et par minutter. Frosne bønner skal ikke koges (blancheres) først. Svits fintsnittet rødløg og finthakket hvidløg i en gryde i olie, og vend bønnerne i. Tilsæt kartoflerne, spæd med bouillon eller vand, og lad det koge ved svag varme i ca. 5 minutter, til bønner og kartofler er møre. Smag til med salt, peber og evt. lidt ekstra vin-eddike.

Dup koteletterne tørre med køkkenrulle. Skær en lomme i koteletterne.

Rør dijon-sennep sammen med grofthakket chili uden frø og mellemvæge, citronsaft og salt. Fyld blandingen i lommen på koteletterne. Brug en teske, eller kom fyldet i en plastpose med et lille hul. Luk koteletterne med en tandstikker. Drys groft peber på den ene side af koteletten. Lad olien blive varm på en pande ved god varme. Brun koteletterne ca. 1 minut på hver side med peber-siden nedad først. Skru ned til middel varme, og steg dem færdige, ca. 3 minutter på hver side. Skær evt. fedtkanten fra koteletterne.

Opskriften er udarbejdet af Sandra Leigh Draznin og er fra [www.voresmad.dk](http://www.voresmad.dk).

Du kan også finde opskrifter på [www.danishcrown.dk](http://www.danishcrown.dk).

## Tips

- Hvis du er til stærkere mad, kan du hakke en hel chili.

## QR-KODE

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



# PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 17:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



**Blans**

15. december 2017  
40 års jubilæum

**Flemming Julius Latter**  
Pakkeri

**Herning**

5. december 2017  
35 års jubilæum

**Bent Obitsø Kjeldsen**  
Skærestue 1

19. december 2017  
25 års jubilæum

**Palle Hansen**  
Skærestue 1

**Skærbæk**

10. december  
25 års jubilæum

**Otto Zimmermann**  
Udlæsning

**Sæby**

14. december  
25 års jubilæum

**Kim Sørensen**  
Opskæring

# Guldrummet leverer grisekød der vinder

Af Michael Ravn

Danish Crowns Guldrum stod for en stor del af de råvarer, der blev brugt blandt vinderne af Årets Ret med Gris, der blev holdt på Hotel- og Restaurant skolen i Valby sidst i oktober.

Vinderen var Hotel & Restaurant Fru Larsen i Laurbjerg ved Langå i Midtjylland, der serverede en ret af haler fra Guldrummets frilandsgris garneret med solsikke, løgbouillon og hasselnødder.

Bronze-vinderen Formel B. fra København havde også råvarer fra Guldrummet med i sin ret med modnet, økologisk bryst af gris, der var toppet med dehydrerede rødbeder, tørrede, sorte oliven, danske brombær, puré på fermenteret hvidløg og sauce på rødbede-reduktion tilsmaet med lakridsrod.

**Specielle udskæringer**

Guldrummet var leverandør til intet mindre end 7 ud af de 14 retter, der deltog i Årets Ret med Gris. Mester fra Guldrummet, Rone



**Fru Larsen brugte grisehaler fra Guldrummet og solsikke til sin vinder-ret.**

Foto: Landbrug & Fødevarer.

Stokholm Kruse, er da også godt tilfreds med resultaterne.

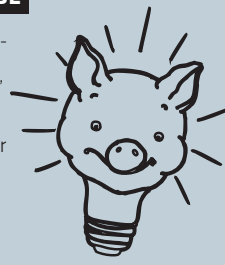
- Det er fantastisk fedt, at vi igen har leveret nogle suveræne råvarer, og at halvdelen af deltagerne brugte os som leverandør. Det beviser vel nok, at vi har fat i den lange ende her i Guldrummet, selv om vi er i konkurrence med forskellige småproducenter, der ofte arbejder helt dedikeret med specifikke ting.

- Nakke og bryst var gennemgående, men vinderen anvendte jo haler, og det er da lidt sjovt, at det igen er en af de lidt mere specielle udskæringer, der vandt. Det er meget spændende, at de dygtige kokke tør at kaste sig ud i de her lidt sjove udskæringer, og det giver jo også resultater, siger Rone Stokholm Kruse fra Guldrummet.

Landbrug & Fødevarer står bag konkurrencen. Den bliver støttet af Norma og Frode S. Jacobsens Fond.

**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**  
slakteriarbejder,  
Danish Crown Pork  
Herning



**Lars Steffensen**  
arbejdsmiljø- og  
miljørepræsentant,  
Danish Crown Pork  
Ringsted



**Henning Lønstrup**  
tillidsmand,  
Danish Crown Beef  
Aalborg



**Ole Carlsen**  
fabrikdirektør,  
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



**Arne Skov**  
produktions-  
medarbejder,  
Danish Crown Beef  
Holsted



**Charlotte Vollmer**  
HR-konsulent  
Danish Crown Pork  
Sæby



**Michael Ravn**  
kommunikations-  
ansvarlig,  
Tulip



**Charlotte Hjerrild**  
journalist-  
praktikant,  
Danish Crown  
Randers



**Lisbeth Carøe**  
redaktør,  
Danish Crown  
Randers





# Vi løfter i flok

Det er en god følelse, når man kan trække en streg i sandet og gøre op, hvordan året er gået. For 2016/17 er det rigtig mange ting, der er gået godt i Danish Crown Beef takket være alle de dygtige medarbejdere, der er ansat i alle hjørner af virksomheden.

Jeg kan dagligt se, at alle gør deres yderste både hver især og sammen med kolleger.

## Rekord på slagtninger

I en tid, hvor kampen om kreaturerne har været intens, er jeg super stolt af, at vi igen er gået frem.

Vi er nu Europas femtestørste leverandør af oksekød.

Vi har endnu engang sat rekord, så vi nu slagter to ud af hver tre danske kreaturer. Helt præcist 67,3 procent. Det er et godt skridt på vejen mod målet på de 70 procent i 2021, som ligger i 4WD-strategien.

Jeg er også meget tilfreds med, at det er gået godt med at indlemme vores nye slagteri i Tyskland i Danish Crown Beef.

Teterower Fleisch har budt på et nyt samarbejde på tværs i koncernen, for den

nordtyske fabrik slagtede både kreaturer og grise, da vi overtog den i foråret.

---

**Jeg er utrolig glad for den helt særlige Beef-ånd, hvor vi i samarbejde finder ud af tingene.**

*Finn Klostermann, Beef-direktør.*

---

Oprindeligt havde vi regnet med at satse på kreaturslagtningerne, men i samarbejde med Danish Crown Pork har vi valgt at øge slagtningerne af grise, så vi nu har næsten fordoblet produktionen.

## Sammen kan vi mere

Samtidig har vi bygget en ny skærestue til udbening af oksekød, som er kommet godt i gang, ligesom vi på IT-siden har fået Teterow integreret i vores systemer.

Det har været en fornøjelse at se, hvordan forskellige dele af koncernen har hjulpet til, så den nye investering hurtigt er blevet en del af Beef.

Som udløber af vores tyske satsning er vi gået ind i et andet samarbejde, nemlig ved at etablere salgsafdeling på Danish Crowns fælles kontor i Flensborg. Det forventer jeg mig også meget af.

I det hele taget er det godt at erfare, at vi som koncern kan drage nytte af hinanden og opnå mere på den måde.

## Prisværdig Beef-ånd

Også på hjemmebanen i Aalborg, Sdr. Felding og Holsted har vi med fælles kraft løftet opgaverne i god forståelse for, at vi er her for ejernes skyld. Den helt særlige Beef-ånd, hvor vi i samarbejde finder ud af tingene, er jeg utrolig glad for.

Den hjælper os med at indfri de ambitiøse mål, vi har. Vi er allerede i fuld gang med det næste år og ser ikke noget, der hindrer os i at levere et stærkt resultat igen næste år – måske endda lidt bedre.

God arbejdslyst.

