



Elastik-øvelser

i arbejdstiden / s. 12-13



LÆRKE KAN LI' LIVET PÅ LANDET

Lærke Thomassen har haft det svært som barn og ung, men har fået rettet kursen op hos andelshaver Bent Munk. **s. 16-17**



DU KAN FÅ HURTIGT NYT OM DANISH CROWN

Fra den 1. november kan du få nyheder om Danish Crown ind på din mobil. Vær med fra den første dag. **s. 6**



SLAGTERE PÅ JOB FREM TIL PENSIONEN

Danish Crown vil gøre mere for, at alle kan holde til at arbejde, frem til de går på pension. **s. 8-11**

INDHOLD

Hurtige nyheder

Fra den 1. november kan du få nyheder om Danish Crown på din mobiltelefon. Husk at melde dig til.

6



Kollegernes trivsel

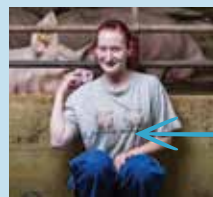
Tulip i Aabenraa har fået ny tillidsmand. Han har kollegernes trivsel på sin dagsorden.

7

6 x 0 i ulykker

DAT-Schaub er godt kørende på arbejdsulykker. Seks afdelinger har i et helt år ikke haft én eneste medarbejder, der er kommet til skade, hvor det har medført fravær.

10-11



Ung på rette spor

En svær barndom med misbrug har gjort livet svært på 23-årige Lærke Thomassen. Nu arbejder hun med at passe grise hos en af Danish Crowns andelshavere og har fået sit liv på ret kurs igen.

16-17

Vi skal gøre det bedre

Danish Crowns topledelse er klar i mælet: Vi skal gøre det muligt for medarbejderne, at de kan klare at passe jobbet, frem til de skal pensioneres - hvis det er det, de gerne vil. Derfor har arbejdsmiljøet top-prioritet.

8-11



Løfte til ejerne det samme

Da 4WD-strategien blev lanceret for et år siden, lød løftet til ejerne på 60 øre mere pr. kilo. Det skal vi fortsat levere på, selv om vi har udfordringer.

20

Øvelse gør mester

I Skærbæk er de blevet vilde med at lave øvelser med elastik. Det gør de i arbejdstiden, og begejstringen er stor.

12-13



Vi forandrer os konstant

Koncernchef Jais Valeur siger i sin leder, at han godt forstår, hvis mange medarbejdere kan føle sig lidt usikre med alle de forandringer, der sker på tværs af hele koncernen.

24

Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,
8960 Randers S

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 19. oktober 2017

OPLAG 3.500 eksemplarer

KONCEPT OG DESIGN Malland Design & Reklame
TRYK Stibo - Scanprint



Produktions-medarbejderne Michael Kjær (tv) og Uve Sønksen har ladet madpakken blive hjemme, for i dag står den på gourmet-burger.

Burgere til alle

Skærbæk fejrer færre arbejdsulykker med en påskønnelse til medarbejderne.



Af Charlotte Hjerrild Foto: Anders Faber

For år tilbage lå slagteriet alt for højt, men nu er lykkedes medarbejderne på slagteriet i Skærbæk at bringe antallet af arbejdsulykker med fravær betragteligt ned.

Det blev fejret med maner, da Danish Crown Beefs rullende burgerbar Beef on Wheels den 10. oktober rullede op foran afdelingen. Så blev der serveret burgere med dry-aged oksekød til alle medarbejdere.

- Det viser, at ledelsen sætter pris på det, laver.

*Per Bjerregaard,
arbejdsmiljø-repræsentant.*

- Vi har lavet arrangementet for at fejre succeserne. Vi er nået et kæmpe stykke, og vi har nået de mål, vi har sat. Det er vigtigt at fejre succeserne, og det er vigtigt at kunne fejre sine medarbejdere. Det er jo dem, der har gjort det – ikke mig. Jeg har bare ledet dem i det, siger produktionsmester Lars Vikkelsøe.

Arbejdsmiljø på dagsordenen

Særligt inden for de seneste år er antallet af arbejdsulykker på slagteriet faldet

drastisk. Det skyldes ifølge arbejdsmiljø-repræsentant Per Bjerregaard, at arbejdsmiljø er kommet øverst på dagsordenen.

- Vi har fået ny ledelse, som virkelig vil det her med arbejdsmiljø, og som siger, at intet arbejde er værd at komme til skade for. Nu er det blevet lovligt at sige til sine kolleger, at de skal huske handsker og hjelm. Det er virkelig lykkedes at få skubbet noget og få alle med, siger han.

- Og det er virkelig godt med sådan et arrangement med store burgere til frokost. Det viser, at ledelsen sætter pris på det, vi render og laver, siger Per Bjerregaard.

Frokost-burger er et hit

Per Bjerregaard var bestemt ikke den eneste, der syntes godt om gratis mad.

- Det er virkelig en god idé. For min skyld måtte det gerne være frokosten hver dag, siger produktionsmedarbejder Benny Rasmussen og griner.

Det er mester afløser John Trip helt enig i.

- Det smager virkelig godt. Og så er det dejligt, at ledelsen påskønner, at folk gør noget, siger John Trip.

Han synes desuden, dagen var velvalgt, da det var hans fødselsdag.



Mester-afløser John Trip er godt tilfreds med at få burger til frokost på sin fødselsdag.



Arbejdsmiljø-repræsentant Per Bjerregaard er glad for, at der er kommet øget fokus på arbejdsmiljø.



Hvor bliver grisene af?

Produktionsdirektør: Vi får flere grise uge for uge.

Af Lisbeth Carøe

Hen over sommeren har Danish Crown Pork i Danmark oplevet, at det har været svært at fylde slagterierne op. Der er ikke kommet så mange grise til slagtning, som kapaciteten rækker til.

- Det er virkelig frustrerende, at vi kan slagte flere grise, end vi gør i øjeblikket, siger produktionsdirektør i Pork Per Laursen.

- Jeg forstår godt, at det vækker bekymring hos medarbejderne, der har været flinke til at hjælpe os og gå hjem før tid, når vi har manglet grise. Det er dejligt at opleve, at medarbejderne er med til at tage ansvar i sådan en situation, roser han.

Det er velkendt, at leverancerne af slagtegrise er præget af sæsonudsving. Danish Crown har i perioder modtaget 235.000-240.000 pr. uge, men tendensen er stigende.

Aktuelt har vi haft 260.000-265.000 grise til slagtning. Når grisene fremrykkes fra uge 43 og frem til jul, forventes vi at få yderligere 15.000-20.000 grise om ugen. Men det er jo altså kun den sædvanlige sæson-regulering.

På so-slagtingen er situationen uændret. Danish Crown kæmper fortsat for at fastholde sin andel af slagtingerne af søer.

Nye hold i Ringsted og Sæby

Han er helt klar over, at det kan virke mærkeligt, at Danish Crown har valgt at etablere ekstra hold i Ringsted og Sæby og lære nye medarbejdere op i løbet af sommeren. Han forklarer, at Danish Crown som et an-

delshaverejet selskab har pligt til at aftage det antal grise, som ejerne sender til slagtning. Også selv om vi ikke ved, hvor mange grise der kommer.

- Det er dejligt at opleve, at medarbejderne er med til at tage ansvar, når vi mangler grise.

*Per Laursen,
produktionsdirektør.*

Det er den kontrakt, vi har med ejerne. De skal levere til os, og vi skal aftage deres grise.

Går tilbage til ligelig fordeling

Da det desuden lykkedes at lande en aftale med Bonusgrisen, skulle Danish Crown have tilstrækkelig kapacitet fra den 1. september.

Med GrillTimer får du en genvej til gode bøffer.

Perfekte bøffer med ny app

Af Pia Paulsen

Danish Crown Beef har lanceret en app, der kan hjælpe dig med at stege bøffer perfekt. Appen hedder GrillTimer og guider dig trin for trin.

Først vælger du mellem oksekød og kalvekød, så vælger du typen af bøf. Tredje trin er valget mellem pande og grill. Så

indtaster du tykkelse på bøffen og til sidst, hvordan du ønsker bøffen stegt.

Derefter følger du vejledningen på telefonen, og resultatet er perfekt stegte bøffer.

Så enkelt fungerer appen GrillTimer fra Danish Crown Beef. Med denne app behøver du ikke kende en kok eller kokketricks for at få et perfekt resultat.

- Hele tankesættet bag appen er, at den skal fungere intuitivt og være ligetil at anvende, så den ganske simpelt gør det nemmere for forbrugerne at tilberede deres bøffer og opnå den bedst mulige smags-oplevelse, fortæller kommerciel direktør Jacob Snog Ærenlund.

Let at bruge

GrillTimer blev lanceret i forbindelse med





Danish Crown fremrykker grise frem mod jul, men det er desværre kun den almindelige sæson-regulering. Det er endnu uvist, hvilken effekt Danish Crowns og regeringens tiltag vil få på antallet af slagtinger i Danmark. Arkivfoto.

- Med en forventet leverance på 600.000 grise om året var vi nødt til at være sikre på, at vi kunne slagte de ekstra grise.

- I opstartsfasen har vi prioriteret, at der var grise nok til Ringsted og Sæby, så de nye hold kan blive kørt ind. Når indkøringen er overstået, går vi tilbage til princippet om, at vi fordeler grisene ligeligt mellem fabrikkerne, forklarer Per Laursen.

De manglende slagtegrise har dog ført til den tilpasning, at den planlagte opstart af slagtelinje 2 på natholdet i Ringsted foreløbig er udskudt til påske næste år.

Når produktionen i Danish Crown bliver planlagt, kigger man på de prognoser for udviklingen i antallet af slagtesvin, der laves både af Landbrug & Fødevarer og af Danish Crown.

Tror fortsat på prognosen

Men det er prognoser, og de bygger i sagens natur på en række usikre faktorer. Derfor kan man aldrig vide, om forudsigelserne kommer til at holde helt stik.

- Sådan er det desværre, det kan vi ikke styre. Men vi forsøger at ramme så præcist som muligt, og vi udvikler hele tiden på systemet.

Blandt andet har vi lavet en app, så landmændene hurtigere og lettere kan melde ind, at de vil sende x antal grise til slagting, fremhæver produktionsdirektøren. Endelig er det svært på forhånd at forudsige, hvordan Danish Crowns vækstpakke og regeringens tiltag på landbrugsområdet vil påvirke leverancerne.

- Vi har endnu til gode at se effekten af begge dele. Men de senere ugers tilmeldinger af slagteklare grise betyder, at vi fortsat tror på prognosen. Det er positivt, synes Per Laursen.



Danish Crown Beef har udviklet appen GrillTimer, som trin for trin hjælper med, hvordan bøffer skal steges eller grilles.

en kampagne på Facebooksiden Dansk Oksekød, som giver inspiration til, hvordan kalvekød kan indgå i madlavningen, eksempelvis som en steak fra grillen.

- Vi skal gøre os relevante for de yngre målgrupper og skabe værdi for dem. Kødforbruget er udfordret. Især de unge forbrugere går efter for eksempel kødfrie dage, og når de så køber bøffer, er de

måske i tvivl om, hvordan de skal håndtere dem, siger Jacob Snog Ærenlund.

Gør op med myter

Der findes masser af både myter og vejledninger til, hvordan man skal stege en bøf for at opnå et godt resultat. Nogen gange forvirrer det måske mere, end det hjælper.

- Man kan sige, at forbrugere sådan set

har været med til at udvikle appen. Mange er forvirret i forhold til de mange tips og tricks, der findes. I GrillTimer har vi samlet det og har ved hjælp af kokke og slagtere fået udviklet en app, der netop hjælper forbrugere på en meget nem og overskuelig måde, siger Jacob Ærenlund.

Appen er gratis og kan hentes i App Store eller Google Play.





Med Daily Crown kan du få nyheder og gode historier om Danish Crown samtidig med andre, der sidder ved en computer. Du skal bare melde dig til ved at sende en sms.



Få **sidste nyt** direkte på mobilen med Daily Crown

Af Jan Fønss Bach

Selvom du ikke sidder ved en computer, bliver det nu lettere at følge med i sidste nyt om Danish Crown.

Danish Crown lancerer den 1. november en ny smartphone-tjeneste, der hedder Daily Crown. Her kan du følge med i de vigtigste nyheder fra Danish Crown på SMS og fra en app på din mobil.

Der bliver løbende sendt SMS ud med link til udvalgte nyheder. Det kan både være som artikler og videoklip. Fra Daily Crown-appen

er der adgang til et nyhedsarkiv, ligesom du kan læse det seneste nummer af Krogen.

Desuden kan du logge på mobil-versionen af Danish Crowns Intranet herfra.

Daily Crown giver også mulighed for brugerundersøgelser, dialog og undervisning.

Nyheder og dialog

I første omgang bliver Daily Crown indført i Danish Crown, mens de øvrige selskaber i koncernen vil få muligheden snarest.

- Vi ønsker at rykke tættere på - på alle os i Danish Crown. Hvad enten du arbejder på

slagtekæden, er sælger på farten eller arbejder i laboratoriet. Derfor vil Daily Crown ikke kun være et tilbud om nyt i tekst og video fra virksomheden direkte til din mobiltelefon. Det er også muligheden for at få lokalt nyt direkte fra dit eget arbejdssted, siger kommunikationsdirektør Astrid Gade Nielsen.

Daily Crown er et supplement til de øvrige kommunikations-kanaler som storskærme, intranet og medarbejderbladet Krogen.

Op imod den 1. november vil du få nærmere information om, hvordan du kan få Daily Crown på din mobiltelefon.



- Jeg kæmper for mine kolleger

Jesper Stjerne er ny tillidsrepræsentant. Hans mission er soleklar.

Af Micki Cheng

De cirka 36 NNF'ere i Aabenraa har fået ny tillidsmand. Det er produktionsmedarbejder Jesper Stjerne, der er 36 år.

Han har de sidste fire år arbejdet på fabrikken i det sønderjyske. Her er han fortrinsvis i pakkeriet, men han er også at finde i farsfremstillingen og har arbejdet både på nat- og daghold.

- Jeg ser meget frem til min nye rolle som tillidsrepræsentant. Det er heldigvis ikke en uvant rolle, da jeg i næsten to år har været afløser. Men med jobbet hviler der også et stort ansvar, som jeg er glad for, at mine kolleger betror mig. Min mission er soleklar - jeg kæmper for mine kolleger, siger han med et smil.

Trivsel og fællesskab

Det var Jespers kolleger, der fik ham til at stille op til valg, og resultatet var entydigt. Han var den eneste, der bejlede til posten.

- I min rolle som tillidsrepræsentant går jeg meget ind for, at der er et godt arbejdsmiljø, og for at være en god kollega og kammerat. Jeg går ind for fællesskabet og mine kollegers

trivsel. Det betyder meget for mig at hjælpe folk, fortæller Jesper Stjerne.

- Vi er en hyggelig lille familie her på fabrikken i Aabenraa - en familie, som jeg gerne vil hjælpe, støtte og sørge for, har det godt. Jeg vil som tillidsrepræsentant kæmpe for deres rettigheder og hele tiden sørge for, at vi udvikler os på områder inden for blandt andet arbejdsmiljø, arbejdsforhold og løn, fortæller han.

Føler et kæmpe ansvar

- Jeg kender mine kolleger rigtig godt, og jeg kan forholde mig til, når mine kolleger har et problem, der skal løses. Som produktionsmedarbejder kommer jeg godt rundt blandt alle. Det er en væsentlig faktor for god dialog.

- Jeg synes, at det er et kæmpe ansvar, men er rigtig stolt over, at mine kolleger betror mig sådan en opgave. Jeg er stadig ny i det, men jeg føler, at jeg har en god opbakning fra dem.

Jesper Stjerne begyndte officielt som ny tillidsmand den 23. oktober, men har på grund af blandt andet ferie fungeret i rollen siden først i september. Han afløser den mange-årige tillidsmand Paul Erik Schallert.



Som ny tillidsmand sætter Jesper Stjerne kollegernes trivsel højt. Foto: Tulip.



VIDSTE DU AT...

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



KORT NYT

Friland runder 25 år

I år er det 25 år siden, at Friland Food A/S blev stiftet af en lille gruppe økologiske landmænd sammen med den daværende direktør Karsten Deibjerg Kristensen.

Selskabet begyndte i det små, men i dag er Friland blevet Europas største producent af økologisk kød, så meget fart har der været på udviklingen.

Især efter Danish Crowns overtagelse i 1999 har der været sat skub i væksten, og Friland handler ikke længere kun med grisekød som i begyndelsen, men også oksekød. Hen ad vejen er der kommet flere produktkategorier til, ligesom kundekredsen er udvidet.



Arbejdsulykker – hvad er det?

Statistikken over ulykker for DAT-Schaub i Ringsted viser 0 siden februar 2016.

Af Charlotte Hjerrild Foto Per Gudmann

Arbejdsulykker er ikke noget, der hører hverdagen til i DAT-Schaub i Ringsted. Siden februar 2016 er ikke én eneste medarbejder kommet til skade, så han eller hun har måttet blive hjemme.

- Vi har aldrig haft rigtig mange ulykker i afdelingen. Men for år tilbage så statistikken bestemt ikke helt så fin ud, som den gør nu, siger tarmmester Bjarne Jensen.

Han kan næsten ikke huske, at afdelingen har haft en arbejdsulykke. Han forklarer, at det for alvor begyndte at gå godt for syv-otte år siden, da den daværende arbejdsmiljø-gruppe satte mere fokus på at få bragt antallet af arbejdsulykker ned.

Små ændringer virker

Hver gang en ulykke blev registreret, blev der kigget nærmere på, hvad der skulle til for at forebygge den.

- Tilløb til ulykker var det helt store fokus. For eksempel blev kniven på pladsen, hvor der pudses mobser skiftet ud. Den nye kniv er lige så skarp, men mindre spids, så man ikke stikker sig selv. Det er nogen gange de små ting, der skal til, siger Bjarne Jensen.

- Det blevet i orden at sige, hvis man opdager noget, som ikke er hensigtsmæssigt.

*Nicklas Sieck,
arbejdsmiljø-repræsentant.*

- Noget andet, der har betydet meget, er, at vi er blevet bedre til at gøre rent i løbet af dagen. Der er selvfølgelig den helt store rengøring en gang i døgnnet, men nu tager vi også lidt indimellem, når det trænger. På den måde undgår vi, at der ligger for meget på gulvet, som man kan falde i, siger Bjarne Jensen.

Én ting af gangen

Ændringerne er sket løbende. På den måde er



På mobsepladsen er den spidse kniv blevet udskiftet med en mere flad, så nu undgår medarbejderen at stikke sig.

det blevet en naturlig del af hverdagen, uden at medarbejderne tænker videre over det. Det er den bedste måde at gøre det på, mener den nuværende arbejdsmiljø-repræsentant Nicklas Sieck. Han har siddet på posten i tre år.

- Man kan ikke bare ændre det hele fra en dag til en anden. Hvis man tager én ting af gangen, så er det mere overskueligt. Hvis medarbejderne oplever, at det ikke er besværligt, men rent faktisk er noget, som gør, at det ikke så nemt kommer til skade, så får man nemmere alle med, siger Nicklas Sieck.

Passer på hinanden

Han har indtryk af, at hele kulturen i afdelingen har ændret sig.

- Man passer simpelthen bedre på sig selv og sin sidemand. Og så er det blevet i orden at sige, hvis man opdager noget, som ikke er hensigtsmæssigt, siger han.

Det er produktionsmedarbejder Gert Pedersen enig i. Han har arbejdet i afdelingen i 34 år, og han har oplevet, at tiderne har ændret sig.

Alle skal kunne holde til et job på slagteriet

Medarbejderne skal kunne klare at arbejde helt frem til, de går på pension.

Af Lisbeth Carøe

- Vi skal sørge for, at vores arbejdspladser er sikre, og at man kan holde til at arbejde på vores fabrikker, til man skal pensioneres.

Sådan lyder beskeden fra koncern-økonomidirektør Preben Sunke, forud for at han holder åbningstalen til Danish Crowns konference om arbejdsmiljø onsdag den 25. oktober. Den gentages den 15. november, så alle arbejdsmiljø-repræsentanter og arbejdsledere kan deltage.

For to år siden bebudede han på vegne af Danish Crowns øverste ledelse, at Danish

Crown ville gøre en ekstra indsats for at undgå ulykker på arbejdspladsen. Også direktionens andet medlem, koncernchef Jais Valeur, har ved flere lejligheder understreget, at det skal være sikkert at gå på arbejde.

Fokus på nedslidning

- Vi vil fortsætte med at have et stærkt fokus på vores arbejdsmiljø. Nu deler vi det op i to. Dels skal vi arbejde med at reducere antallet af arbejdsulykker yderligere. Dels skal vi supplere med at arbejde med MSB, altså Muskel-Skelet-Besvær, siger Preben Sunke.



- Da jeg startede, var sikkerhed på arbejdspladsen ikke noget, vi snakkede om. Vi brugte hverken handsker eller andet sikkerheds-udstyr, og rengøring var bestemt ikke noget, vi brugte tid på, siger Gert Pedersen.

Fokus fortsætter

Han er glad for, at der er sket forandringer.

- Der er jo ikke nogen, der er interesserede i at komme til skade. Derfor betyder det meget, at der er kommet fokus på at undgå ulykker, og det

har rart at vide, at der er nogen, der tænker på vores sikkerhed, siger Gert Pedersen.

Selvom det er længe siden, afdelingen har haft en arbejdsulykke, hviler den ikke på laurbærrene.

- Vi er hele tiden opmærksomme på, om der er noget, som kan gøres anderledes og mere sikkert. Det skal jo gerne blive ved med at gå godt, siger Bjarne Jensen.

Gert Pedersen er en rutineret herre i branchen, og han har ingen planer om at stoppe foreløbig. Derfor er han glad for, at det er kommet øget fokus på sikkerhed.

Tarmmester Bjarne Jensen (tv) og arbejdsmiljø-repræsentant Nicklas Sieck (th) drøfter løbende, om der er behov for nye tiltag for at forebygge arbejdsulykker.



FAKTA

MOBSEN ER EN KIRTEL

- Mobsen er grisens bugspytkirtel
- Den sidder midt i tarmsættet.



- Vi skal gøre mere for at undgå, at vores medarbejdere bliver slidt ned.

*Preben Sunke,
koncern-økonomidirektør.*

- Vi skal gøre mere for at undgå, at vores medarbejdere bliver slidt ned. Som det er i dag, kommer flere og flere til at være længere på arbejdsmarkedet, før de kan gå på pension. Det er en udvikling i samfundet, og vi skal gøre det muligt, at vores medarbejdere kan holde til deres job helt frem til pensionsalderen, hvis de ønsker det.

Han er med på, at det fysisk betonede arbejde på fabrikkerne kan være en udfordring, når man har arbejdet i måske 30-40 år. Han forstår også godt, at det kan være nødvendigt at få et lettere job de sidste år på arbejdsmarkedet.

- Vi må finde ud af, hvordan det kan lade sig gøre. Vi skal finde endnu flere job med en lavere belastning og sørge for mere jobrotation – måske også mellem afdelinger, så medarbejderne får gavn af, at de ikke bruger den samme del af kroppen hele arbejdsdagen.

- I det hele taget skal vi tilbyde mere fleksible job alt efter, hvad den enkelte medarbejder formår, bebuder han.

Det betyder omvendt, at medarbejderne skal være villige til at påtage sig nye opgaver og lære nye funktioner.

Fælles interesse

- Men det bør heller ikke være et problem. Medarbejderne og virksomheden har en gensidig interesse i at løse det her, mener Preben Sunke.

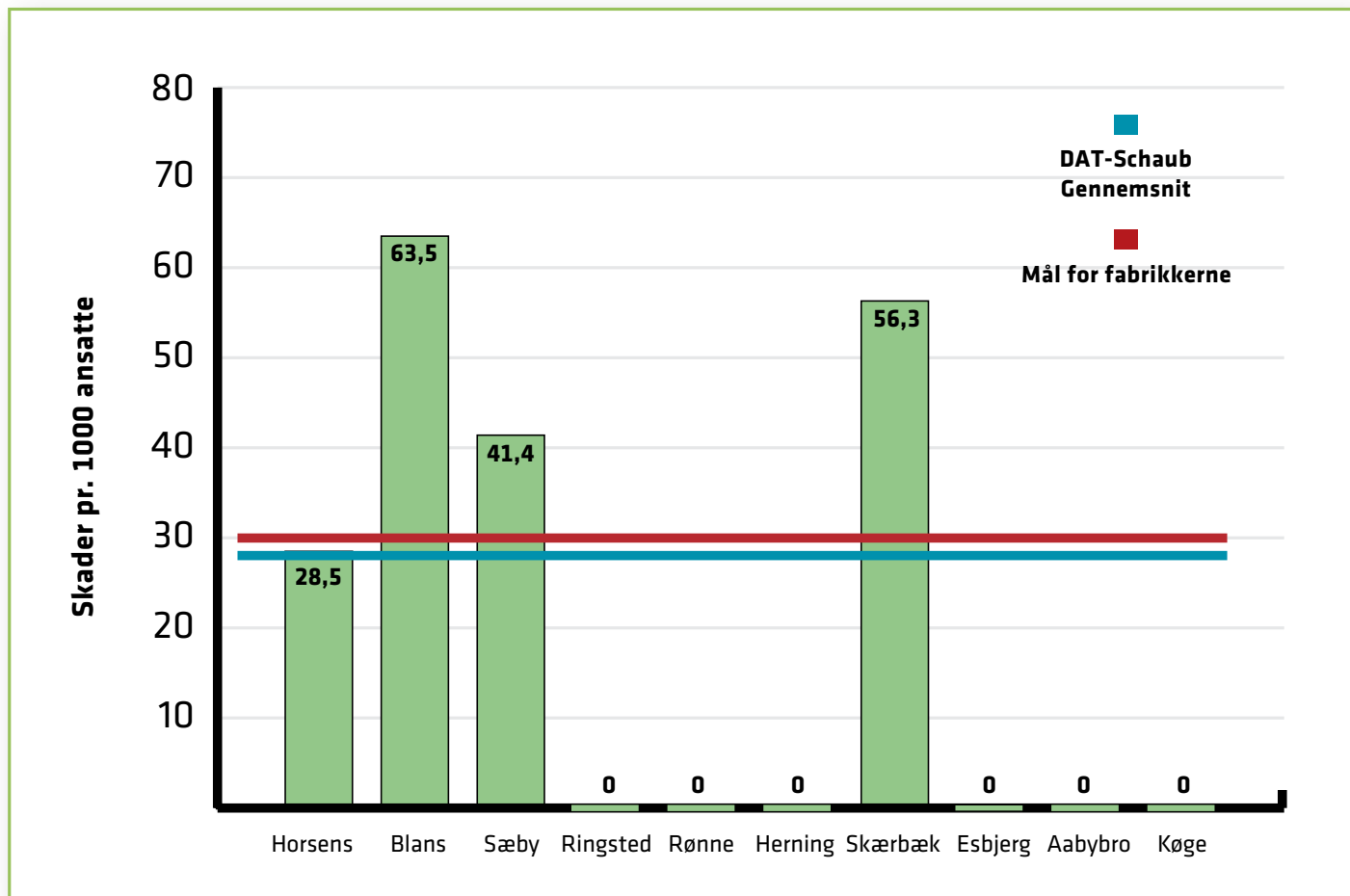
Han erkender, at det stiller store krav til fabrikkerne. Ledelsen vil skulle vide ganske nøje, hvilke opgaver den enkelte medarbejder kan holde til at udføre.

Læs videre



Antallet af arbejdsulykker med fravær pr. 1000 medarbejdere kaldes incidensen. De grønne søjler viser incidensen for de enkelte fabrikker i september måned og den blå streg viser gennemsnittet for alle fabrikker. Den røde streg viser det fælles mål for alle fabrikker i Danish Crown.

September 2017



fortsat fra forrige side

Aktuelt arbejder Danish Crowns arbejdsmiljø-afdeling med en plan for MSB, hvor der skal sættes projekter i gang for at forebygge nedslidning. Det sker ud fra ønsket om at finde ud, hvad der virker. Det kunne være øvelser med afspænding.

- Vil det kunne foregå i arbejdstiden?

- Jaeh, det kan det måske komme til. Det må vi se på. I hvert fald skal vi have dokumentation for, at de ting, vi sætter i værk, har effekt, siger han.

I alt 313 ventes at deltage i konferencen om arbejdsmiljø.

- Vi skal tilbyde mere fleksible job alt efter, hvad den enkelte medarbejder formår.

*Preben Sunke,
koncern-økonomidirektør.*



Preben Sunke lægger vægt på, at medarbejdere og ledelse har en fælles interesse i at mindske risikoen for, at folk bliver slidt ned eller kommer til skade på jobbet.

Arkivfoto.



DAT-Schaub ligger under målet



Af Charlotte Hjerrild

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

Her skiller DAT-Schaub sig positivt ud. For det første ligger tarmselskabet på 28,1 i incidens, som det også kaldes. For det andet har 6 ud af 10 afdelinger slet ingen, der er kommet til skade i arbejdstiden i løbet af det seneste år.

- DAT-Schaub ligger rigtig flot. Tarmhusene har ikke så mange medarbejdere som slagterierne, og derfor skal der ikke så meget til, før et par ulykker bonner kraftigt ud i statistikken. Men jeg synes, det er bemærkelsesværdig, at seks afdelinger formår at undgå arbejdsulykker et helt år, siger arbejds-miljøchef Morten Pedersen.

Mål: Vi skal ud af top 10

Danish Crown er på vej væk fra placering som en virksomhed med dårligt arbejdsmiljø.

Af Lisbeth Carøe

Mange års indsats for et bedre arbejdsmiljø er nu ved at bære frugt. Skridt for skridt lægger Danish Crown afstand til den kedelige placering blandt virksomheder med flest ulykker.

- Vi bevæger os i den rigtige retning. For to år siden, da vi gjorde arbejdsmiljø til et indsats-område, var vi populært sagt røven af 4. division. Det er vi på vej væk fra, forklarer koncern-økonomidirektør Preben Sunke.

Udstillet i tv

Det er en udvikling, der bekommer ham vel.

-Det glæder mig, at færre medarbejdere kommer til skade. Vi vil gerne passe på vores medarbejdere, og ingen skal gå på arbejde og tænke, om man kommer hjem i god behold, tilføjer han.

Placeringen i toppen af brancher med mange arbejdsulykker giver en forklaring på, hvorfor Danish Crown valgte for et par år siden at gøre noget ekstra for at undgå, at medarbejdere kommer til skade på jobbet.

Det huede ikke, at virksomheden gang på gang blev trukket frem som det dårlige eksempel i TV-Avisen på en branche med flest ulykker. - Vi vil have sikre arbejdspladser, sagde Preben Sunke dengang.

Ned på 20 i incidens

Det er fortsat ambitionen. Nu har han et klart sigtepunkt, både på kort og på lidt længere sigt.

- Målet er at vi skal ud af top 10. Dér er vi ikke endnu, for det tager tid at komme ud af statistikkerne. Men med det tempo, vi har på, er det inden for rækkevidde. Vi har rykket os ganske meget, og jeg ser gerne, at vi er ude af top 10 i løbet af 2018, siger Preben Sunke.

Dernæst er ambitionen, at antallet af ulykker i Danmark falder så meget, at vi med udgangen af 2019/20 lander på max. 20 ulykker med fravær pr. 1000 medarbejdere. Det, der kaldes incidens. Rundt regnet vil det sige en halvering af antallet af medarbejdere, der kommer så alvorligt til skade, at de må melde sig syge.

Nedslidning

Arbejdsulykker er blevet et fokus-område i hele koncernen, ikke kun i Danmark. Ledelserne i de enkelte selskaber bliver holdt op på, at de reducerer ulykker og tilløb til ulykker. I Danmark er indsatsen til gengæld udvidet til også at omfatte nedslidning, det såkaldte MSB eller Muskel-Skelet-Besvær, som du kan læse i en anden artikel.

Meningen er, at arbejdet med at undgå nedslidning skal udbredes til hele koncernen på længere sigt.

- Vi er én koncern, så selvfølgelig skal reglerne gælde over alt, siger Preben Sunke.



Det er vigtigt at lave forskellige øvelser, så alle led og lemmer bliver strakt godt igennem. Foto: Charlotte Hjerrild.



Medarbejderne i Skærbæk kaster sig ud i øvelserne med højt humør. Flere har allerede oplevet, at de har fået det bedre i kroppen.

Foto: Anders Faber



De laver stræk og bøj i arbejdstiden

Træning med elastikker er en del af arbejdsdagen på slagteriet i Skærbæk.

Af Charlotte Hjerrild

To gange om ugen stopper produktionen på so-slagteriet i Skærbæk fem minutter midt på dagen. Tiden bruger medarbejderne på i fællesskab at lave øvelser med elastikker for at undgå at blive slidt ned.

- Slagterfaget er jo lidt hårdt prøvet i forhold til nedslidning, så derfor har vi sat gang i det her initiativ. Det er vigtigt at huske, at der også er et liv, når man kører hjem om eftermiddagen, og der er også et liv efter arbejdslivet, siger produktions-mester Lars Vikkelsøe.

- Så for at undgå, at man bliver nedslidt og kommer til at slås med diverse skavanker, så vil vi gerne gøre noget for at forebygge det, siger han.

Godt modtaget

Det er produktions-medarbejder Ralph Hansen glad for. Han har været ansat i Skærbæk tre og et halvt år, men har været i slagter-branchen i mange år.

- Nu er jeg selv ved at være i den farlige alder, og jeg kan godt mærke det på kroppen indimellem. Og jeg vil da gerne holde, til jeg skal pensioneres, og også gerne derefter. Vores arbejde er rimelig hårdt fysisk, og så laver vi ofte de samme bevægelser mange gange. Jeg kan mærke, at det slider på bestemte steder i kroppen, siger Ralph Hansen.

Det kan mester-afløser John Trip nikke genkendende til. Han har været ansat på slagteriet i 27 år.



Medarbejderne laver øvelser med elastikker to gange om ugen. Produktionen stoppes imens.

Foto: Anders Faber

- Jeg kan godt mærke, at jeg har været i gang i mange år. Jeg er blevet lidt mere slidt. Jeg kan specielt mærke det i skulderen, men det hjælper at lave øvelserne. Det er rart at få rørt kroppen, siger John Trip.

Nu skal alle med

Projektet med elastik-øvelser har været på tegnebrættet et stykke tid.

- Er man færdig 10 minutter før tid, laver man lige lidt elastik-øvelser.

*Per Bjerregaard,
arbejdsmiljø-repræsentant.*

- Vi har længe haft lyst til at prøve det her af. Vores håndværkere og kontor-ansatte startede ud for nogle måneder siden, men det er først nu, at vi har fået produktions-medarbejderne med. Det skal lige sættes lidt mere i system, når man skal stoppe en produktion, forklarer Lars Vikkelsøe.

Han er glad for, at produktions-medarbejderne har taget så godt imod initiativet.

- Jeg har stort set kun fået positive tilbagemeldinger. Der vil altid være nogen, der er lidt forbeholdne over for noget nyt. Man skal jo lige turde at stille sig ud sammen med sine kolleger, hvor det er ok at se lidt fjollet ud. Men folk kommer efterhånden med og prøver det, siger Lars Vikkelsøe.

Fortsætter med øvelser

Øvelserne er et forsøg, som skal vare seks uger. Men tanken er allerede, at de skal blive ved.

- Vi fortsætter med at lave øvelserne, men det er en udviklings-fase. Lige nu gør vi det to gange om ugen. Det er muligt, at vi skal til at gøre det på nogle andre måder. Så det kan forandre sig mange gange, og vi skal lære hele tiden, siger Lars Vikkelsøe.

Det er arbejdsmiljø-repræsentant Per Bjerregaard glad for at høre. Han har siddet på posten i otte år, og han er stor tilhænger af projektet.

- Vi er allerede blevet virkelig glade for det. Faktisk er vi derhenne, at er man færdig 10 minutter før tid, så laver man lige lidt elastik-øvelser. Og vi vil gerne gøre det hver dag, så det må vi se, om vi kan få ledelsen med på, siger han med et smil.



Produktions-medarbejder Ralf Hansen vil gerne holde mange år endnu. Derfor er han glad for, at slagteriet har fokus på arbejdsmiljø.



Mester-afløser John Trip har været i slagterfaget i 27 år. Det kan mærkes i kroppen. Derfor er det rart at lave øvelser med elastik.



Produktions-mester Lars Vikkelsøe er glad for, at medarbejderne har taget så godt imod det nye initiativ.





Torben N. Jespersen har skiftet hovedkontoret i Randers ud med fabrikken i Svenstrup.

Foto: Tulip.

Ny chef vender tilbage

Torben N. Jespersen står i spidsen for Tulip Svenstrup.

Af Micki Cheng

Torben N. Jespersen har skiftet jobbet som chef for tidsstudier på hovedkontoret i Tulip ud med posten som fabrikschef i Svenstrup. Han er tiltrådt den 1. oktober.

Den nye chef er en gammel kending på adressen i det nordjyske, da han i 2015 var konstitueret som fabrikschef.

- Jeg glæder mig meget til de nye udfordringer, der venter. For mig handler det om at skabe resultater – blandt andet ved at skabe motivation og arbejdsglæde for mine kollegaer og medarbejdere.

-Det er med ro i sindet, at jeg har sagt ja tak til opgaven, da jeg i forvejen kender fabrikken og de folk, der er der. Man kan vel godt sige, at det næsten er som at komme hjem, siger Torben N. Jespersen med et smil.

Sideløbende med den nye stilling som fabrikschef vil han varetage sin cheffolle for tidsstudie-afdelingen, indtil der er fundet en permanent løsning.

Begyndte som ferieafløser

Den nye fabrikschef har en del års erfaring i Tulip. Torben N. Jespersen begyndte i 1993 som ferieafløser i Brønderslev og har siden blandt andet været beskæftiget med arbejds-

studier, først som tillidsrepræsentant, siden som tekniker og koordinator, inden han i 2014 blev ansvarlig for tidsstudier.

Han bliver budt velkommen af Stig Pedersen, der er ansvarlig for de danske Tulip-fabrikker.

- Jeg glæder mig meget til samarbejdet med Torben og er rigtig glad for, at han har påtaget sig opgaven. Sammen med ledelses-teamet er jeg sikker på, at han kan og vil styre fabrikken i den rigtige retning, siger Stig Pedersen.

Svenstrup skal levere

Også produktionsdirektør Jørgen Skaarup glæder sig.

- Det er min klare overbevisning, at Torben besidder de helt rigtige leder-egenskaber til at føre fabrikken i Svenstrup sikkert igennem strategi-perioden, så vi sørger for, at Svenstrup kan levere i forhold til strategien. Torben har blandt andet demonstreret, at han har den produktionsmæssige værktøjskasse på plads.

- Og så er han i øvrigt et godt eksempel på, at man med en god og dedikeret indsats kan gøre en flot karriere i virksomheden, mener Jørgen Skaarup.

Torben N. Jespersen afløser Martin Engberg som fabrikschef.

- Giv unge en chance

Karina Fisker skal fortælle om sine erfaringer med at ansætte unge med kriminel baggrund.

Af Charlotte Hjerrild

Da Karina Fisker var mester på slagteriet i Sæby, fik hun en anderledes ide. Hun manglede medarbejdere i sin afdeling, og derfor ville hun ansætte tidligere kriminelle gennem organisationen High:five

På den måde fik hun både besat de ledige stillinger, og samtidig kunne hun støtte udsatte mennesker.

- Som virksomhed skal man ikke være bange for at ansætte unge med kriminel baggrund. Man skal selvfølgelig være bevidst om, at der er noget, som lykkes, og noget, som ikke gør. Men går man ind i samarbejdet, så får man nogle virkelig troværdige og dedikerede medarbejdere, fordi man er med til at gøre en forskel for dem, siger Karina Fisker.

Vil dele sine erfaringer

Karina arbejder i dag som kontorleder i Sæby, men vil gerne opfordre andre virksomheder til at tænke utraditionelt, når de skal ansætte medarbejdere.



Derfor har hun sagt ja til at dele sine erfaringer til et arrangement, som High:five, Kriminalforsorgen og VirksomhedsnetværkCabi står bag. Arrangementet foregår i Aalborg Arrest den 25. oktober.

- Jeg vil bestemt anbefale andre virksomheder at ansætte tidligere kriminelle gennem High:five. Det kræver selvfølgelig nogle samtaler med den unge, men det har man med alle medarbejdere, siger Karina Fisker.

- Man får nogle virkelig dedikerede medarbejdere.

*Karina Fisker,
mester/kontorleder.*

- Og oplever man særlige udfordringer, så ved man, at man har et system i ryggen i kraft af High:five, som bakker op. Dem kan du kontakte når som helst for at blive aflastet, forklarer hun.

Karina Fisker mener desuden, at man som virksomhed bør tage et socialt ansvar og

gøre en forskel i samfundet for en marginaliseret gruppe.

34 har været på Danish Crown

Siden High:five blev etableret i 2006, har 34 tidligere kriminelle unge været ansat på Danish Crowns slagterier i hele landet. 18 er stadig ansat.

- Det er ret flot. Der kan være mange grunde til, at de øvrige 16 ikke er ansat længere. Noget har måske fundet ud af, at slagterfaget ikke lige var dem. Andre har måske påbegyndt uddannelse, siger Ole Hessel, der har det overordnede ansvar for High:five.

- Jobbet i Danish Crown har lært dem, hvad det vil sige at stå op om morgenen, passe et arbejde og tjene sine egne penge.

*Ole Hessel,
High:five.*

- Men det afgørende er, at jobbet i Danish Crown har lært dem, hvad det vil sige at stå

op om morgenen, passe et arbejde og tjene sine egne penge. Det hjælper de unge til at gå en bedre fremtid i møde, forklarer Ole Hessel.

De lærer at klare sig selv

Generet ligger succesraten i High:five på cirka 67 procent. Danish Crown ligger en smule lavere, men Ole Hessel forklarer, at det blandt andet hænger sammen med jobtypen.

- Slagterfaget er ikke altid det, der ligger først for hos de unge. Geografien har også en stor betydning. Arbejdspladsen skal jo ligge et sted, hvor det er forholdsvis nemt for den unge at komme til. Og slagterierne ligger ofte et stykke væk fra de større byer, siger Ole Hessel.

- Men High:five måler ikke succes på antallet af unge, der forbliver hos virksomheden, men på antallet af unge, der lærer at klare sig selv i livet. Danish Crown gør et enestående arbejde med at gøre de unge i stand til at klare sig selv, siger han.

Ole Hessel er derfor glad for, at Karina Fisker vil dele sine erfaringer med andre virksomheder, så flere unge får en chance til.

Læs om Lærke på næste side



Karina Fisker anbefaler andre virksomheder at ansætte unge med kriminel baggrund.

Foto: Arkivfoto.

HJÆLP TIL UNGE

- High:five blev etableret i 2006 af Virksomhedsforum for Socialt Ansvar (VFSA)
- Formålet er at hjælpe private og offentlige virksomheder med at starte job og/eller uddannelses-pladser til unge, der er i fare for at blive marginaliseret på grund af kriminalitet.

FAKTA



I grisestalden fandt Lærke tilbage til livet

Efter 10 år med misbrug og ringe selv-værd blev Lærke Thomassen mødt med tillid og tryghed, da hun kom i aktivering hos en landmand. I dag er hun fast-ansat og en skattet del af fællesskabet i produktionen.

Af Henrik Lomholt Rasmussen Foto: David Bering

Hun blev misbruger som 10-årig og befandt sig i en tåge af piller, stoffer og alkohol indtil for tre år siden, da hun kom i aktivering på Tandergård.

I dag er 23-årige Lærke Thomassen fri af fortiden og er en af fire fast-ansatte medarbejdere i stalden hos Bent Munk på ejendommen ved Mårslet syd for Aarhus, der leverer til Danish Crown.

- Jeg er blevet en del af et hold og ved, at både kollegerne og grisene har brug for mig. Det

havde jeg aldrig oplevet, før jeg begyndte hos Bent. Hos ham har jeg fået mod på tilværelsen og lyst til at vise, at jeg – og andre som mig, der ofte bliver stemplet som misbrugere uden fremtid – vil noget med livet, fastslår Lærke Thomassen.

Var fem år, da far døde

Hendes tilværelse tog tidligt en skæv drejning, da hun som fem-årig så sin far dø af kræft. Den tragiske historie klæbede til hende og resulterede i mobning i skolen og sladder om, at hun havde slået sin far ihjel.

De hårde beskyldninger i skolen gjorde Lærke Thomassen til et let offer for at søge trøst i

stimulanser og tvivlsomme venskaber i barnhedsbyen Tranbjerg. Nedturen og misbruget fortsatte gennem teenage-årene, hvor Lærke Thomassen blev alkoholiker og røg ind og ud af diverse kommunale tilbud.

Lige indtil den dag i 2014, da hun begyndte i aktivering hos Bent Munk.

Ud på gården

- En sagsbehandler spurgte, om jeg havde plads til en pige, der havde det svært. Jeg går aldrig af vejen for noget nyt og sagde ja tak. Første gang, jeg mødte Lærke, aftalte vi en daglig arbejdstid på tre timer og lavede en plan for hendes opgaver. Og så bad jeg Lærke



- Jeg ved, at både kollegerne og grisene har brug for mig.

Lærke Thomassen, grisepasser.



Lærke Thomassen har hos Bent Munk fundet fodfæste i både arbejdslivet og livet i det hele taget efter en svær opvækst.

fortælle mig sin historie hudløst ærligt, så jeg kendte hendes baggrund og kunne handle ud fra den, fortæller Bent Munk.

Aarhus Kommunes foreslåede mødetid for hans nye medarbejder ændrede han straks fra kl. 7 til kl. 9.30.

- Med en baggrund som Lærkes var jeg klar over, at der ikke skulle meget til for at få hende til at opgive forholdsvis tidligt. Og for mit vedkommende kunne hun lige så godt møde lidt senere. Opgaver skulle vi nok finde til hende, påpeger Bent Munk.

Dyrene giver tryghed

Endvidere opfordrede han Lærke Thomassen til at give besked, hvis hun faldt tilbage i misbruget eller fik andre problemer.

- Man kan ikke forlade et hårdt miljø med et fingerknips, og Lærke har da også haft nogle tilbagefald. Men hver gang klarede vi det ved at vise Lærke tillid og tryghed og fortsat give hende opgaver.

- "Hvis du ikke kommer i morgen, går det ud over grisene," sagde jeg engang til hende. Det virkede, siger Bent Munk med et smil.

For at Lærke Thomassen godt kan lide dyr, fandt han ud af, den første dag hun var i stalden.

- Den tryghed, et dyr kan give et menneske, er ubeskrivelig. Når hele verden kører i hovedet, giver det ro og varme i kroppen at sidde i halmen med en gris i armene og læsse af på den. Den ser bare på mig og grynter, og jeg ved, at den holder alt, hvad jeg siger, for sig selv, forklarer Lærke Thomassen.

- Man kan ikke forlade et hårdt miljø med et fingerknips. Men vi klarede det ved at vise Lærke tillid og tryghed.

Bent Munk, andelshaver.

Hun møder 9.30, laver kaffe og går derpå i stalden for at tilse smågrise, kastrere, give wrapphø, inseminere, feje og fjerne spindelvæv.

- Ikke alt, hvad jeg laver, er lige spændende. Men hvis jeg ikke var her, ville det enten ikke

blive gjort, eller også ville de andre medarbejdere få mere at se til i en travl hverdag. At jeg på den måde er vigtig for fællesskabet motiverer mig til at passe mine opgaver, påpeger Lærke Thomassen.

Væk fra sit gamle miljø

Motivationen er øget yderligere, efter hun for et halvt år siden erstattede kontanthjælpen med en ansættelses-kontrakt. For at få en rigtig løn af Bent Munk forpligter mere end en kontanthjælp.

En del af hyren går til lejen for en lejlighed i Malling, som Lærke Thomassen flyttede til for at komme væk fra det miljø, hun kendte i Tranbjerg. Nu er hun på vej mod nye omgangskredse. En af dem har hun på Tandergård.

- At have Lærke blandt os og se hendes forandring styrker vores fællesskab. Det har lært os, at nogle ting ikke kan klares her og nu, men kræver tid og tålmodighed.

- Vores medarbejdere har virkelig lagt en stor indsats. Når det kan lykkes os at hjælpe Lærke tilbage til livet, giver det også en stor glæde i vores fællesskab, understreger Bent Munk.





Danish Crowns topchef Jais Valeur (tv) deltog i et seminar sammen med fra venstre Kronprins Frederik, Danmarks ambassadør Freddy Svane, udenrigsminister Anders Samuelsen og miljø- og fødevarer-minister Esben Lunde Larsen. Kronprins Frederik og Kronprinsesse Mary førte an, da der skulle spises grillpølser fra Tulip. Foto: Landbrug & Fødevarer.

Jais i Japan med Tulip-pølser

Danish Crown i Japan for at fremme eksporten.

Danish Crown-koncernen var en del af det store danske eksport-fremstød i Japan midt i oktober.

Besøget fik opbakning af Kronprins Frederik og Kronprinsesse Mary, der som æresgæster formåede at skabe interesse blandt de japanske medier. Blandt andet for en event på den danske ambassade i Tokyo, hvor der blev serveret grillpølser fra Tulip – midt på formiddagen.

Blandt deltagerne i besøget var Danish Crowns topchef Jais Valeur, der på et seminar om fødevarer-trends holdt oplæg om fremtidens fødevarer-produktion.

Også herhjemme har eksport-fremstødet i Solens rige vakt interesse. Både TV 2 og Børsen har lavet interviews om Danish Crowns engagement i Japan.

Danish Crown vinder sag om voldgift

Skal ikke betale Tican 20 millioner kr. for aflyst fusion.

Af Jens Hansen

Danish Crown AmbA og Tican a.m.b.a. har den 10. oktober fået afgørelsen på den voldgift, der skulle afklare, om Tican havde ret til en kompensation på 20 millioner kr. i forlængelse af den aflyste fusion mellem Danish Crown og Tican. Voldgiften fandt ikke, at det var tilfældet.

- Begge parter har gennem hele forløbet holdt en god tone og loyalt fremlagt forløbet omkring fusionen. Nu har vi fået afgørelsen, og så handler det for begge parter om at komme videre herfra, siger Danish Crowns formand Erik Bredholt.

Uenigheden mellem de to parter gik på, om fusions-aftalen udløb, eller om Danish Crown aflyste fusionen.

- Det har været en af den slags sager, ingen af parterne ønskede at skulle igennem. Omvendt har det for begge parter vedkommende været centralt at forsvare de respektive ejeres interesser. Netop derfor blev det allerede under forhandlingerne om fusionen aftalt, at eventuelle uenigheder skulle afgøres ved en voldgift, siger Ticans formand Søren Overgaard.

Danish Crown AmbA og Tican a.m.b.a. er enige om, at sagen nu er endegyldigt afsluttet.

Tidligere Tulip-mand bliver fabrikschef i Kina

Niels Thomsen har 35 års erfaring med fødevarer i ind- og udland.

Af Jan Fønss Bach

Det er et velkendt ansigt, der den 1. november vender tilbage til Danish Crown-koncernen som fabrikschef for den nye fabrik i Pinghu nær Shanghai i Kina.

Valget er faldet på Niels Thomsen, der i perioden 1999-2005 var fabrikschef på Tulips fabrik i Sdr. Borup og i 2005-2006 det samme på GØL i Svenstrup.

Ud over det har den 59-årige nordjyde mere end 35 års erfaring fra fødevarerbranchen – heraf mere end 25 år i forskellige lederstillinger i ind- og udland.

Fabrik vækker opsigt

Han ser frem til de nye udfordringer i det store rige i midten.

- Jeg kommer tilbage til en professionel virksomhed som Danish Crown og skal arbejde med et projekt, der vil vække opsigt og udvikle virksomheden, fordi vi bliver "first mover" i Kina. Hvis det ikke kan motivere, så ved jeg næsten ikke, hvad der kan, siger en glad Niels Thomsen.

Også Søren F. Eriksen, der er administrerende direktør i Danish Crown Pork, glæder sig over, at den centrale stilling i



Niels Thomsen har en fortid i Tulip og har arbejdet med fødevarer hele sit liv, så han er godt rustet til opgaven med den nye fabrik i Pinghu i Kina.

Danish Crowns store Kina-satsning nu er besat med en kapacitet.

- Vi glæder os til at byde Niels Thomsen velkommen. Han har en bred erfaring – ikke mindst fra udlandet – som jeg er sikker på, vi får stor gavn af.

- Vi er meget glade for, at Niels starter så tidligt i processen, så han kan være med til at etablere fabrikken fra bunden, deltage i forhandlinger med leverandører og i rekrutteringen af medarbejdere til fabrikken, siger Søren F. Eriksen.

Har bygget tre fabrikker

Niels Thomsen forventer, at hans mange år i udlandet i spidsen for store byggeprojekter vil komme ham til gavn i den nye stilling.

- Jeg har bygget tre fabrikker i Mellemøsten helt fra bunden, så jeg ved, hvad jeg går ind til.

- Men det bliver spændende at komme ud og møde en helt ny kultur, og det er vigtigt, at jeg hurtigt lærer landet og kulturen at kende. Det er nødvendigt for at få et godt forhold til både medarbejdere og samarbejdspartnere i Kina og for at få hele projektet godt organiseret, siger Niels Thomsen.

Når Niels Thomsen tiltræder den 1. november, bliver det i første omgang med arbejdsplads i Danmark.

Skal på fabriks-besøg

Her skal Niels Thomsen i den første tid i jobbet gennemføre et intensivt introduktions-program. Det skal sikre, at han kommer rundt til alle relevante fabrikker i såvel Danish Crown Pork som Tulip-regi, for Kina-fabrikken skal både producere fersk kød og forarbejdet kød.

Samtidig skal det sikre, at Niels Thomsen får lejlighed til at møde alle kolleger fra projektgruppen, der arbejder med den nye fabrik i Pinghu.

Flytter til Kina

Når han har fået et indgående kendskab til Danish Crown-koncernen, flytter han til Kina med sin kone.

Der er endnu ikke sat en præcis dato på, hvornår Niels Thomsen rykker teltpælene op for at flytte til Kina. Når det sker, er han ikke i tvivl om, hvilken opgave der venter ham.

- Jeg skal sikre, at det bliver en mønsterfabrik på alle områder. Det er min helt klare ambition, siger Niels Thomsen.





Kinesere på besøg

Danish Crown er i fuld gang med at projekttere den nye forædlingsfabrik i Pinghu i Kina.

Til at hjælpe sig er der hyret kinesiske rådgivere ind, og fem af dem har i slutningen af september været på besøg i Danmark og Tyskland for at studere proces-udstyr og design på Danish Crowns fabrikker.

De tog Holsted, Vejle og Oldenburg i øjesyn og fotograferede ivrigt.

- For at sikre et funktionelt og hygiejnisk design har vi taget dem hele møllen igennem. De har set nogle af de løsninger, vi planlægger at bruge på den nye fabrik, forklarer projektchef Kim Romme.

Fabrikken i Pinghu bliver på ca. 17.000 kvm og kan producere omkring 25.000 tons om året.

Den skal levere produkter baseret på danske råvarer til de mange millioner forbrugere i området omkring den kinesiske storby Shanghai.

Produktionen forventes sat i gang i 2019, og fabrikken.



Danish Crowns mål i 4WD-strategien frem til 2021 er uændret.



Målet er fortsat 60 øre ekstra

Af Astrid Gade Nielsen

Under overskriften "Danish Crown bliver overhalet af konkurrenterne" bragte netmediet finans.dk den 28. september en artikel om, at Danish Crown har mistet sit indtjeningsmæssige forspring til konkurrenterne, og at udviklingen går den stik modsatte vej i forhold til koncernens strategiske mål.

Nemlig 4WD-strategiens mål om, at vi skal levere +60 øre til vores ejere i strategi-perioden, der går frem til 2021.

I artiklen peges på udfordringerne i forhold til smågrise-eksporten og tabet i UK.

- Der er intet i artiklen, der ikke allerede er lagt frem for repræsentantskabet og ejerne, siger koncernchef Jais Valeur.

Krisen er vendt

- Tulip Ltd har været i krise, men krisen er nu vendt, og de ugentlige salgstal er igen positive, fastslår han.

Topchefen erkender, at der bliver et betydeligt tab i England i finansåret 2016/17, som vi netop er gået ud af pr. 30. september. Men at det positive er, at Tulip Ltd i budgettet for 2017/18 igen kommer til at bidrage positivt til Danish Crowns notering for grise.

- Målet om 60 øre mere til vores ejere er uforandret, understreger Jais Valeur.



Nu kan du få nye sko hurtigere

Beklædnings-udvalget er nedlagt.
Læs, hvordan du så får værnemidler.

Af Charlotte Hjerrild

Har du behov for nye sikkerheds-sko eller andre værnemidler? Så skal du ikke læn- gere vente op mod tre måneder. Nu går der maks. én måned.

- Vi har indset, at beklædnings-udvalget ikke fungerede som ønsket. Tidligere mødtes repræsentanter fra produktionen og afdelingerne arbejdsmiljø, kvalitet, fødevarer-sikkerhed og indkøb kun én gang hvert kvartal for at behandle de forskel- lige sager, siger indkøber Mette Mølgaard Pedersen.

- Det var ikke optimalt. Derfor besluttede vi at nedlægge beklædnings-udvalget og i ste- det erstatte det med en beslutnings-pro- ces, forklarer Mette Mølgaard Pedersen.

Ændringen betyder, at hvis du som med- arbejder har et ønske til værnemidler, så skal du udfylde et skema, som du får hos arbejdsmiljø-gruppen i din afdeling. Her afleverer du også skemaet, og så bliver dit ønske vurderet, og du får besked inden for en måned.

- Den nye proces skal gerne sikre, at alle sager bliver behandlet korrekt og grundigt, men inden for en acceptabel tidshorisont, siger Mette Mølgaard Pedersen.

Alle skal være tilfredse

Ordningen er trådt i kraft. Den vil blive vurderet om et år for at følge op på, om tiltaget har virket efter hensigten.

- Det skal jo gerne være noget, alle parter er glade for - det er målet med det hele, bemærker Mette Mølgaard Pedersen.



VIDSTE DU AT...

- Storbritannien er Danish Crowns største marked økonomisk set
- Japan er nummer to, mens Tyskland indtager tredjepladsen
- Også hvis det drejer sig om mængden af kød, vi sælger, er UK størst
- Dernæst kommer Tyskland, mens Kina er det tredjestørste marked
- For hele Danish Crown-koncernen er UK det største enkeltmarked
- Ikke mindst fordi datterselskabet Tulip Ltd har hovedsæde i England
- Tulip Ltd har både stor produktion og salg, som vægter godt til.

Kilde: Fakta eller pølsesnak, www.danishcrown.dk.

PAUSEkrøgen

Sådan Løser du Sudoku

Sudoku udfyldes ved at skrive tal i de tomme felter, så hver vandret række, hver lodret række og hver af 3x3-kasserne indeholder tallene 1-9.

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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



Kalvekoteletter med sauté af æble, selleri og svampe

Lige om lidt er oktober slut, og mørke, bidske november tager over. Det gælder om at udnytte, at havens æbletræer stadig bugner med friske æbler. Du kan bruge dem som her i en sauté og stege kalvekoteletter til.

Opskriften er beregnet til fire personer.

Velbekomme!

Det skal du bruge

4 store kalvekoteletter med ben, á cirka 250 g
2 spsk. olie
2 spsk. smør
Salt og peber

Sauté

200-250 g kantareller eller andre friske svampe
1 lille skalotteløg
1 tsk olie
2 tsk smør

300 g æbler (for eksempel Gråsten, Cox Orange, Belle de Boskoop eller Ingrid Marie)
300 g knoldselleri
2 tsk olie
1 dl hvidvin
2 spsk balsamico-eddike

Sådan gør du

Kødet

Drys koteletterne med lidt fint salt på begge sider, og lad dem trække ca. ½ time.

Tænd ovnen på 160°. Varm 1 spsk olie op ved god varme på to store stegepander, da koteletterne kan ikke være på én.

Dup kødet tørt med køkkenrulle, krydr med peber. Stil koteletterne på højkant på panderne - to og to, tæt sammen og med fedtkanten mod panden. Steg i 1-2 minutter, til kanterne er gyldne. Kom 1 spsk smør på hver pande, og lad det bruse op. Læg koteletterne ned, og brun dem hurtigt på hver side stadig ved god varme. Sæt koteletterne i ovnen i 8-10 minutter, så de er færdige samtidig med sautéen.

Sauté

Rens svampene med en pensel og en lille kniv. Undgå så vidt muligt vand. Skær store svampe i mindre stykker. Pil skalotteløget, og hak det meget fint.

Varm en pande op ved god varme uden fedtstof. Steg svampene ét minut uden fedtstof. Tilsæt olie og smør, skru lidt ned, og lad svampene stege i 3-4 minutter. Tilsæt skalotteløg, og lad det stege med i ½ minut. Krydr med salt og peber, og tag straks svampene af panden.

Skræl sellerien, og skær den i små tern. Skær æblerne i stykker lidt større end sellerien.

Varm olien op på panden ved god varme, og steg selleri-tern gyldne, tilsæt hvidvin, og lad den dampe helt væk.

Kom æblestykker, vineddike, salt og peber på panden, og ryst det hele hurtigt over kraftig varme i ca. 1½ minut. Æblerne skal blive varme og lidt møre, men de må ikke blive bløde. Tilsæt svampene, vend det forsigtigt sammen, og server til koteletterne.

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

Tips

Mangler du hjælp til at stege koteletterne? Så kan du prøve Danish Crown Beefs nye grillapp GrillTimer, som du kan læse om på side 21.

QR-KODE

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



PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: Let

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

Løsning: Svær





Jubilærer

NOVEMBER

Danish Crown

RINGSTED

16. november
30 års jubilæum
Benny Starcke Jørgensen
Teknisk afdeling

23. november
25 års jubilæum
Kurt Flemming Petersen
Reserveleder

HORSENS

9. november
25 års jubilæum
Karin Rasmussen
Slagtegang

20. november
25 års jubilæum
Hans Henrik Rasmussen
Kam/bryst-afdeling

SÆBY

2. november
25 års jubilæum
Jesper Thomsen
Opskæring

2. november
30 års jubilæum
Mahaligam Kaylayanathan
Udbening, brystflæsk

24. november
25 års jubilæum
Per Vestmark Sørensen
Udbening, kam

HERNING

8. november
35 års jubilæum
Bjarne Thomsen
Egenkontrol

TULIP

2. november
25 års jubilæum
Steen Henrik Thomsen
Detail

VEJLE

1. november
30 års jubilæum
Bo Dahlgren
Driftskontrol

SVENSTRUP

8. november
35 års Jubilæum
Bo Andreasen
Produktion, salami

DAT-Schaub

2. november
25 års jubilæum
Charlotte Maarup Kjær

ESBJERG

29. november
35 års jubilæum
Villy Foldager
Produktionen

I det foregående nummer af Krogen var to jubilærer desværre ikke på listen.

Det beklager vi – og ønsker forsinket tillykke til begge:

SKÆRBÆK

12. oktober
25 års jubilæum
Otto Zimmermann

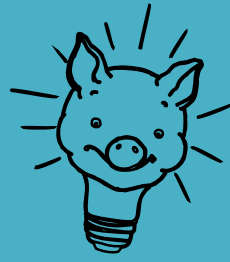
SÆBY

12. oktober
30 års jubilæum
John Erik Kristensen
Pakkeriet

Hilsen Red.

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



Michael Ravn
kommunikations-
ansvarlig,
Tulip



Charlotte Hjerrild
journalist-
praktikant,
Danish Crown
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Danish Crown
Randers



KORT NYT

Pris til Danish Crowns kunde

Hvert år sender Danish Crown cirka 1.000 tons forarbejdet svinekød fra Danmark til restaurantkæden Matsuya Foods Co., Ltd i Japan.

Fødevarermarkedet i landet er præget af traditioner og mange mellemed. Derfor er bestyrelsesformand og administrerende direktør Toshio Kawarabuki en af de første i foodservice-sektoren, der har taget initiativ til direkte samhandel med Danish Crown.

Det har nu betydet, at Toshio Kawarabuki har modtaget eksport-

foreningens diplom og H.K.H. Prins Henriks Æresmedalje.

Prisen blev overrakt ved en ceremoni af H.K.H. Kronprins Frederik og udenrigsminister Anders Samuelsen, der deltog i det store danske eksport-fremstød i Japan midt i oktober.

Produkterne til Matsuya Foods kommer fra Fabrik 3 i Ringsted.

Toshio Kawarabuki har været kunde hos Danish Crown i 10 år.





Vi forandrer os konstant

Det er lige nøjagtigt, hvad jeg oplever, at de mange tusinde medarbejdere i koncernen er virkelig gode til: Hele tiden at forandre, forny og forbedre Danish Crown.

*Jais Valeur,
koncernchef.*

Lige om lidt er det to år siden, jeg kom til Danish Crown. Det har været to travle og fantastiske år, hvor jeg synes, vi er lykkedes med at sætte rigtig mange ting i værk.

Både på det overordnede plan med for eksempel vores 4WD-strategi, salg af Plumrose i USA og køb af en række selskaber i ind- og udland og så på det nære plan, hvor mange medarbejdere har fået nye opgaver og nye funktioner.

Eller de har oplevet, at den måde, arbejdet blev gjort på i går, ikke er den samme, de skal gøre det på i morgen.

Frustreret og usikker

Jeg har fuld forståelse for, at det kan være svært at sluges.

At det kan føles, som om man som medarbejder eller leder ikke har været dygtig nok.

At det kan føre til, at man føler sig usikker på, om man nu gør det godt nok, eller at man ryster lidt frustreret på hovedet og tænker, at det går nok over igen, alle de der forandringer.

Men det gør de ikke, er jeg nødt til at sige.

Som virksomhed skal Danish Crown hele tiden udvikle sig for at klare sig i konkurrencen, og det gode er, at det lige nøjagtigt er, hvad jeg oplever, at de mange tusinde

medarbejdere i koncernen er virkelig gode til: Hele tiden at forandre, forny og forbedre Danish Crown.

Alle bidrager

Det gælder både medarbejdere, der har været ansat i årtier, og nye folk. Såvel erfaring som friske øjne er vigtige for, at vi kan lykkes.

Og der er brug for alle – om man er medarbejder med sin daglige gang i produktionen, eller om man sidder bag et skrivebord.

I fællesskab kan vi gøre Danish Crown til et endnu stærkere selskab til gavn for vores danske ejere, som vi skal arbejde stenhårdt for at give en profitabel indtjening, til gavn for forbrugerne over hele verden, så de kan få sunde og sikre fødevarer, og til gavn for samfundet, der får penge i kassen fra vores eksport og jobskabelse.

Det bliver lettere

Det er min ambition, at alle trives i deres job. Jeg tror og håber, at efterhånden som vi får lagt sporene ud fra strategien og får indarbejdet nye opgaver og metoder, vil den enkelte medarbejder også lettere kunne se, hvad meningen er med det hele. Og ellers er man velkommen til at gribe fat i sin leder og spørge.

God arbejdslyst.

