

Fælles tag i Kina-spaden

s. 9



HVORDAN SER DU PÅ DIN EGEN INDSATS?

Slagter Johan Asmussen har ikke nær så høje tanker om sin betydning, som en landmand har. Hvad tænker du om din indsats?

s.7



NATHOLD: FÆRRE BLIVER FYRET END VENTET

Natholdet i Ringsted nedlægges. Men færre end forudset har fået en fyreseddel, og de hjælpes nu videre.

s.4-5



LÆREPLADS PÅ SLAGTERI HAR GIVET SELVTILLID

Hvis man har fået at vide, at man ikke dur til noget i skolen, kan det give hak i selvtilliden. En læreplads har hjulpet Helle.

s.12-14

INDHOLD

Klar til ny fabrik

Danish Crowns store satsning med en forædlings-fabrik i Kina er nu et spadestik nærmere en realitet. Det blev en festlig begyndelse i Pinghu.

9



106 bliver fyret

Natholdet i Ringsted nedlægges. Men i stedet for at sige farvel til 140 mand som oprindeligt varslet er antallet af fyrede skrumpet til 106.

4-5



Har købt pepperoni-fabrik

DK-Foods med 77 medarbejdere er blev købt af Tulip og Danish Crown. Men den midtjyske fabrik fortsætter som selvstændig.

8



89 procent har svaret

9 ud af 10 har deltaget i CHECK 2018. Se, hvor mange kolleger i din virksomhed, der har svaret – og sammenlign med de andre.

4-5



Meld dig syg på mobilen

Ved du, at du kan melde dig syg på mobilen? Det er hurtigt på den mobile sms-tjeneste Daily Crown.

10-11

Johan blev overrasket

Johan Asmussen fik en solid overraskelse, da en af Danish Crowns ejere gav sin bedømmelse af slagterens vigtighed for virksomheden. Hvor ser du dig selv?

7



Hun har fået nyt mod

Helle Halkjær Smed har fået boostet sin selvtillid, efter at hun er begyndt som slagterlærling.

12-14



Vi skal lære af succeserne og brede dem ud

Købet af en pepperoni-fabrik giver Tulip og Danish Crown mulighed for at brede succesen ud til andre områder. Læs mere i Tulip-direktør Kasper Lenbrochs leder.

20



Kom og vær med til flugtskydning

Per Bjerregaard har genoptaget Danish Crowns konkurrence i flugtskydning.

Af Charlotte Hjerrild

For år tilbage var det fast tradition, at kolleger fra hele Danish Crown-koncernen mødtes en gang om året for at dyste i lerdue-skydning.

Konkurrencen har ligget stille indtil sidste år, da Per Bjerregaard besluttede at tage traditionen op igen.

- Det ærgrede mig, at det var ved at gå i glemmebogen. Jeg synes, det er sådan en hyggelig dag, hvor man har mulighed for at være sammen med kollegerne fra de forskellige fabrikker og lave noget andet sammen, end vi plejer, siger Per Bjerregaard.

Han arbejder på slagteriet i Skærbæk, og det er også i Skærbæk at arrangementet foregår. Det er for alle, både Tulip, DAT-Schaub, Beef og Pork.

Kom som du er

Du behøver ikke have det fjerneste kendskab til hverken gevær eller lerduer for at være med. Der er en instruktør til stede på skydebanen, som hjælper og sørger for, at sikkerheden er i orden.

- Der er ingen, der er for gode eller for dårlig til det her – arrangementet er for alle. Også

selvom man aldrig har haft et gevær i hånden. Vi havde faktisk et par sidste år, som aldrig havde prøvet det, og det var slet ikke et problem, siger Per Bjerregaard.

Sæt kryds i kalenderen

Han håber, at der er mange, som har lyst til at være med.

- Sidste år var vi godt 30, men jeg håber på mange flere tilmeldinger i år, siger han.

Derfor opfordrer han kollegerne til at sætte kryds i kalenderne den 5. maj. Dagen starter med rundstykker klokken ni, og så dystes der ellers i forskellige rækker.

- Vi slutter dagen med præmieoverrækkelse. Produktions-direktør Per Laursen sørger for nogle pengepræmier, og de forskellige fabrikker har været flinke til at sponsorere andre slags præmier. NNF står for medaljerne. Og så vil der selvfølgelig være lidt mad at køre hjem på, siger Per.



Per Bjerregaard er ankermanden bag den genoptagne konkurrence.

TILMELDING

Du kan melde dig til flugtskydningen ved at sende en mail til Per Bjerregaard på pbje@danishcrown.dk.

Eller du kan sende ham en sms på 5150 9565.



Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 12. april 2018
Oplag 3.500 eksemplarer

Koncept og design

Campfire & co
Tryk Stibo - Scanprint



Efter fyringer:

- Det værste er overstået

I alt er 106 kolleger blevet afskediget på slagteriet i Ringsted. Nu skal de fyrede hjælpes videre i arbejdslivet.

Af Kasper Frank

Fredag den 9. marts fik medarbejderne på slagteriet i Ringsted den triste nyhed om, at natholdet skulle nedlægges, og at 140 kolleger ville miste deres arbejde.

Nu, lidt mere end en måned senere, står det klart, at antallet af fyrede ender på 106.

- Midt i det hele er det selvfølgelig positivt, at der ikke var behov for at fyre så mange kolleger, som man først meldte ud, siger tillidsmand Jan Bruno Christensen.

Gode til at støtte hinanden

Blandt de afskedigede kolleger er størstedelen ansat i produktionen, men nedlæg-

gelsen af natholdet har også medført, at fire funktionærer og seks håndværkere har mistet deres job.

- Det er jo aldrig rart, når nogen mister deres arbejde. Men jeg vil sige, at kollegerne har håndteret det rigtig godt. Både dem, der desværre må forlade slagteriet, og dem, der bliver. De har været gode til at støtte hinanden.

Folk skal hjælpes videre

- Nu skal folk hjælpes videre, og man kan godt mærke, at det værste nu er overstået. Der var en meget trykket stemning i den periode, hvor folk ikke vidste, om de var købt eller solgt, siger Jan Bruno Christensen.

Grunden til, at kun 106 medarbejdere mister

deres arbejde, skyldes blandt andet, at flere kolleger har valgt at opsiges deres job, da de ikke ønsker at arbejde på daghold eller at blive flyttet til andre afdelinger.

- Det er positivt, at der ikke var behov for at fyre så mange kolleger, som man først meldte ud.

Jan Bruno Christensen, tillidsmand.

- De medarbejdere, der nu skal til at se sig om efter nyt arbejde, bliver indkaldt til screenings-samtaler med NNF og Jobcentret fra uge 15. Det sker for at finde ud af, hvilken retning medarbejderen ønsker at gå, siger fabrikschef Jesper Frandsen.



Danish Crowns socialplan og jobbank har tidligere hjulpet fyrede videre med succes. Arkivfoto.

- Hvis en medarbejder for eksempel mener, at et truck-certifikat kan øge muligheden for, at han eller hun kan få et nyt arbejde hurtigere, så vil vi selvfølgelig være behjælpelige med det, siger han.

Det betyder, at i det omfang det er muligt, vil de fyrede medarbejdere blive tilbudt at efter-uddanne og omskole sig, inden deres ansættelse udløber.

- Vi kan ikke garantere det, men vi vil tilstræbe, at alle de berørte medarbejdere får tilbud om at gennemføre disse kurser i opsigelses-perioden, siger Jesper Frandsen.

Han holder også en lille dør på klem for enkelte af de 106 fyrede medarbejdere, da der erfarings-mæssigt sker en naturlig afgang af medarbejdere i forbindelse med sommerferien.

- Hvis et truck-certifikat kan øge muligheden for et nyt arbejde, så vil vi selvfølgelig være behjælpelige med det.

Jesper Frandsen, fabrikschef.

- Der er altid nogen, der af forskellige årsager vælger at sige deres job op, når vi nærmer os sommerferien. Derfor vil enkelte af de opsagte medarbejdere blive tilbudt at blive, hvis vi kommer i den situation, lover han.

9 ud af 10 har fortalt hvordan de trives

CHECK 2018-målingen er nu klar.

Af Lisbeth Carøe

Hvis du er en af dem, der har deltaget i CHECK 2018-målingen, hører du til det store flertal af medarbejdere i Danish Crown-koncernen. Det har 89 procent gjort.

I alt 10.226 medarbejdere har fortalt, hvordan de har det på jobbet, og hvordan de vurderer deres arbejdsopgaver og ledelse.

Det er næsten 2000 medarbejdere flere end i 2015, da Sokolow i Polen og SPF-Danmark som noget nyt er med i målingen.

- Det er dejligt, at så mange har svaret, så vi har et solidt grundlag for det videre arbejde. Det betyder meget, at medarbejderne siger deres mening, for at vi i fællesskab kan gøre Danish Crown til en endnu bedre arbejdsplads og en endnu mere effektiv virksomhed, siger HR-direktør Andreas Friis.

Lidt færre har svaret

Den samlede svar-procent er et enkelt procent-point lavere end den seneste måling i 2015.

- Af en industri-virksomhed at være har vi generelt en meget høj svar-procent, og det er ikke overraskende, at svar-procenten fal-

der en smule, når vi har nye selskaber med i år, mener Andreas Friis.

Det uafhængige analyse-firma Ennova har behandlet svarene og samlet dem til en række rapporter til lederne. Den samlede rapport over CHECK 2018 har HR netop præsenteret for de øverste chefer i koncernen. Mandag den 16. april har alle ledere fra topdirektør til mester fået rapporten for deres egen afdeling.

Op på afdelingsmøder

Nu følger, at hver enkelt leder skal præsentere resultatet for medarbejderne i sin afdeling, drøfte det med dem og lave en



handleplan. Den skal være færdig senest den 30. juni.

- Målet er, at medarbejderne trives i jobbet og er engagerede. Det er vigtigt for Danish Crown, så vi både kan holde fast i vores dygtige medarbejdere og tiltrække nye, siger Andreas Friis.

- Hvorfor er engagement vigtigt?

- Vi ved, at medarbejdere, der trives, brænder for deres arbejdsplads, har lyst til at engagere sig og kommer med gode ideer til forbedringer. Det er super vigtigt for os, siger han.

Svarprocent

	2018	2015
Danish Crown Group	89%	90%
Danish Crown Pork	91%	89%
Danish Crown Beef	79%	92%
DAT-Schaub	93%	93%
Tulip Food Company	89%	91%
Tulip Ltd.	86%	86%
Sokolów Group	94%	-
KLS Ugglarps	77%	70%
SPF-Danmark	69%	-
ESS-FOOD	95%	93%
Danish Crown Group Functions	93%	92%

Dette års tjek på trivsel i Danish Crown har fået størstedelen af medarbejderne til at give deres mening til kende.





Ni fabrikker er gennemgået under USA-inspektionerne denne gang. Arkivfoto.

Tjek Tjek Tjek



USA-inspektioner: Medarbejderne gør det godt.

Af Lisbeth Carøe

Ni fabrikker er blevet tjekket igennem med en tættekam under USA-inspektionerne, der foregik i marts.

Det er gået godt ifølge chef for fødevarer-sikkerhed i Danish Crown Pork, Lena Bjertrup.

- Det er mange fabrikker, der er blevet kontrolleret i løbet af de to uger, inspektionen varede. Det er første gang, at der kom to inspektører på samme tid, så der var travlt.

- Men det er tydeligt, at fabrikkerne har brugt mange kræfter på, at forholdene er i orden, og at medarbejderne er klædt godt på, siger hun.

- De gør det super godt, og de ved, hvad de skal gøre, hvis noget afviger fra det normale. Det er smadder vigtigt.

- Det viser, at vi har styr på alle de mange ting, der skal til for at producere sikre føde-

varer, og jeg synes, det er godt klaret med så mange tusinde medarbejdere, siger Lena Bjertrup.

Kravene stiger

Hun hæfter sig ved, at selv om niveauet for inspektionerne er stigende, så har Tulip, DAT-Schaub og Danish Crown Pork formået selv at hæve barren. For eksempel var der ingen produktions-stop eller forsinket opstart som følge af inspektionerne.

- Vi har flyttet os, konkluderer Lena Bjertrup.

Hun fortæller, at inspektørerne roste, at fejl hurtigt blev rettet i hele systemet. Hvis der blev peget på et problem under inspektionen på en fabrik, var den rettet næste dag på en anden fabrik.

Tulip i top

Generelt klarede Tulip og DAT-Schaub sig rigtig godt, mens Pork er mere udfordret af ældre fabrikker, som kræver meget vedligeholdelse for at holde en rimelig standard. Så derfor er det ikke nogen overraskelse, at USA-inspektørerne peger vedligehold ud som

et punkt, hvor Danish Crown skal følge op. Desuden ønsker de fortsat fokus på hygiejne og HACCP-programmet til egenkontrol.

Til gengæld var tidligere problemer med rust, olie og kondensvand i produktionen kun ganske minimalt denne gang, glæder Lena Bjertrup sig over.

Mere samarbejde

2018-udgaven af inspektionerne viste også meget tydeligt, at de amerikanske fødevarer-myndigheder FSIS har et skarpt øje på, at de danske myndigheder lever op til deres ansvar, og at de samarbejder med virksomhederne.

- Vi arbejder rigtig fint sammen med Fødevarestyrelsen både i det daglige og til inspektionerne. Men der er ingen tvivl om, at vi fortsat skal styrke samarbejdet, sammenfatter Danish Crown Porks chef for fødevarer-sikkerhed.

Den endelige rapport for USA-inspektionerne ventes at være klar om nogle måneder.

Sammen er vi stærkere – også på Facebook

Se dine kolleger være filmstjerner på Facebook.

Af Pia Paulsen

Har du set dine kolleger på Facebook? Har du set, hvordan de vurderer deres egen indsats? Og hvordan en af Danish Crowns ejere ser på medarbejderne?

Og har du tænkt på, hvordan du ser på dig selv?

På Danish Crowns Facebook-side har vi sat gang i en større kampagne, der skal være med til at gøre medarbejdere og ejere mere

stolte af Danish Crown. Vi vil gerne have medarbejdere og ejere med som aktive medspillere i at gøre vores omdømme endnu stærkere.

Slagter bliver overrasket

I det daglige tænker de færreste nok over, hvor vigtig hver enkelt medarbejder og landmand er for hinanden, og at vi er afhængige af hinanden.

Slagter Johan Asmussen fra Holsted er den første medarbejder i kampagnen. Klik ind

og se, hvordan han bedømmer sig selv – og se ham blive overrasket, da han hører, hvad landmanden mener.

I løbet af året vil filmene både kunne ses på Danish Crowns Facebook- og LinkedIn-side, på intranettet og Daily Crown. Del gerne filmen, og giv dine kolleger og landmænd et like eller et ord med på vejen.



Her kan du se nogle af de kommentarer, der er tikket ind til den første film.



Europa-mester i pepperoni

Tulip Svenstrup kan få ny produktion som følge af opkøbet af DK-Foods.

Af Michael Ravn

Hele verden over er pizza en yderst populær ret, og den foretrukne topping er i mange tilfælde pepperoni.

Det gør pizza-toppings og pepperoni interessant. Derfor købte Danish Crown og Tulip Food Company i sidste måned virksomheden DK-Foods, der ligger i Thorning nær Silkeborg.

- DK-Foods har siden starten i 2003 været i imponerende vækst, og med købet tager vi et kæmpe skridt for at opfylde vores mål om at blive den foretrukne leverandør af pizza-toppings til den europæiske pizza-industri, siger administrerende direktør Kasper Lenbroch fra Tulip Food Company.

Med købet bliver koncernen med ét slag førende i Europa inden for produktion af pepperoni.

Fabrikken udvides

DK-Foods har i en årrække haft Danish Crown som foretrukket råvare-leverandør,

På pepperoni-fabrikken i Thorning vækker opkøbet også tilfredshed.

- Vi er glade for og stolte af, at DK-Foods nu bliver en del af Tulip Food Company og Danish Crown-koncernen, der lige som os har ambitioner i pepperoni-kategorien, siger stifterne Steffen Ramsgaard og Per Fischer Larsen.

De er for tiden ved at udvide fabrikken, der fortsat vil operere selvstændigt.

Kapacitet til Kina

Tulip producerer allerede en bred vifte af pizza-toppings og har i forvejen produktion af pepperoni på fabrikken i Svenstrup syd for Aalborg.

Der vil formentlig blive flyttet pepperoni-produktion fra Svenstrup til Thorning. Det skaber kapacitet i Svenstrup til produktion af varmebehandlede produkter til det kinesiske marked, og det nye opkøb forventes altså ikke at resultere i nedskæringer, men derimod at give nye muligheder i det nordjyske.

- DK-Foods giver os mulighed for at intensivere vores satsning på pizza-toppings, hvor vi bliver markedsleder på pepperoni.

Pizza-markedet vokser globalt, og vi ser et stort potentiale i DK-Foods, hvor vi kommer til at forædle en større del af vores egne råvarer, siger koncernchef Jais Valeur fra Danish Crown.



77 medarbejdere

DK-Foods blev grundlagt i 2003 og beskæftiger 77 fuldtids-ansatte på hovedkvarteret i Thorning nær Silkeborg.

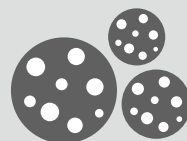
Kunderne er primært store europæiske producenter af pizzaer på frost og køl.

De primære markeder er UK, Tyskland, Spanien, Frankrig og Danmark.



VIDSTE DU AT...

- Pepperoni er en amerikansk opfindelse, hvis oprindelse fortæber sig i tiden
- Pepperonien er opstået blandt italiensk-amerikanske slagtere og pizza-bagere i USA, da pizza-trenden tog fart i USA i begyndelsen af 1900-tallet
- Ordet pepperoni optræder på skrift første gang i 1919
- I dag er pepperoni en af de mest populære pizza-toppings på verdensplan.



Der var kinesisk fyrværkeri, da det første spadestik blev taget til Danish Crowns nye fabrik i Pinghu.
Foto: Danish Crown.

Festlig start i Pinghu

Kinesiske og danske traditioner gik hånd i hånd, da det første spadestik blev taget til Danish Crowns nye fabrik i Kina.

Af Jens Hansen

Både kunder, leverandører, samarbejdspartnere og repræsentanter fra det officielle Kina havde taget imod invitationen til at være med ved det første spadestik til Danish Crowns nye fabrik i Pinghu uden for Shanghai.

- Nu har jeg en baggrund som bygningsingeniør, så jeg har været med til første spadestik på flere store byggerier. Men jeg har aldrig været med til noget, der kan måle sig med det, jeg har oplevet i dag, fortæller Danish Crown Pork-direktør Søren F. Eriksen.

Sammen om projektet

Sammen med Danish Crowns koncernchef Jais Valeur og partisekretær for Pinghu-distriktet Qi Hailong tog Søren F. Eriksen det første spadestik til byggeriet. Derefter var der fascinerende løvedans, der ifølge kinesisk tradition bringer lykke til projektet.

Spadestikket blev taget den 27. marts.



- Det har været en fantastisk dag sammen med alle dem, der skal medvirke til at gøre fabrikken i Pinghu til en succes. I Kina er starten på et stort byggeri en endnu vigtigere milepæl, end vi kender det fra Danmark. For de bruger meget konkret det første spadestik til, at alle får set hinanden i øjnene, så man går sammen ind i projektet, fortæller Søren F. Eriksen.

- Vi skal være modige

- Det er en markant offensiv satsning for Danish Crown. Men i mine øjne også en af den slags muligheder vi skal have modet til at forfølge, siger Jais Valeur.

- Vi skal konstant være i front på innovation og udvikling af nye markeder, for det er nødvendigt, hvis vi skal fastholde og udvikle Danish Crowns globale position som en af de førende fødevarer-leverandører, tilføjer han.

Byggeriet skal stå færdig om et år. Derefter begynder indkøringen af fabrikken, der både skal levere fersk detail-pakket grisekød og forædlede produkter som bacon og pølser.

- Fabrikken i Pinghu er en af den slags muligheder, vi skal have modet til at forfølge.

Jais Valeur, koncernchef.

Fabrikken i Pinghu

- Forventes at producere 14.000 tons om året
- Får råvarer fra danske grise slagtet i Danmark
- Ligger 100 km fra Shanghai centrum
- Bliver på 17.000 kvadratmeter.





Novo-direktør med i bestyrelse

Bestyrelsen for Danish Crown A/S har skiftet ud blandt de eksterne medlemmer.

Ny i bestyrelsen er den 45-årige Camilla Sylvest, der er concern-direktør for kommerciel strategi og corporate affairs i Novo Nordisk.

Dermed skruer Danish Crown yderligere op for internationaliseringen ifølge formand Erik Bredholt.

Camilla Sylvest er uddannet økonom, har en MBA og været ansat i Novo Nordisk siden 1996. Hun har i to år været ansvarlig for koncernens kinesiske forretning.

Hun afløser Jesper Lok, der hidtil har været næstformand. Ny på den post er Mads Nipper, der er koncernchef i Grundfos.

Husk, at du kan melde dig syg i **Daily Crown**

Af Lisbeth Carøe

Kender du det, at du vågner en morgen og opdager, at en influenza eller en omgang ondt-i-halsen har indfundet sig i kadværet henover natten? Når det sker, er det eneste, man har lyst til, bare at blive under dynen.

I stedet for at starte computeren op, så du kan udfylde en elektronisk sygemelding, kan du bare gribe din mobil og melde dig syg direkte via app'en.

- Da vi udviklede Daily Crown, forhørte vi os om, hvad folk gerne ville have, at app'en skulle kunne bruges til. Et af forslagene var den elektroniske sygemelding. I dag har vi jo alle sammen en mobiltelefon inden for rækkevidde, så Daily Crown er et praktisk værktøj, siger Kasper Frank, der er redaktør af Daily Crown.

Mange kolleger benytter allerede dagligt app'en, og nye kommer løbende til. Du

modtager hurtigt nyheder fra Danish Crown, ligesom der vil kunne komme vigtige beskeder. Det kan eksempelvis blive tilfældet, hvis der kommer strejke på det offentlige arbejdsmarked.

Kasper Frank har et fif til, hvordan man nemt kan melde sig til Daily Crown ved at gribe fat i en kollega, der har app'en på sin telefon.

Du kan melde dig syg direkte på mobiltelefonen, hvis du har Daily Crown.
Foto: Danish Crown

Sådan melder du dig syg

1. Send en SMS til 1919 med teksten "Daily"
2. Følg instruktionerne i SMS'en
3. Klik på "Sygemelding", og udfyld dine oplysninger
4. Bliv under dynen.

- Vi vil gerne have så mange som muligt med. Så derfor vil jeg opfordre til, at man benytter "Tip en kollega"-funktionen, der også ligger på forsiden af app'en, siger Kasper Frank.

Desuden kan du læse Krogen og se personale-håndbogen på Daily Crown.



Gris bærer eksporten af fødevarer

Eksporten af danske fødevarer satte rekord i 2017. Den nåede op på 166,4 milliarder kr., og gris tegner sig for en god del.

Værdien af eksporten af gris løb op i 32 milliarder kr. Det gør gris til den største eksportvare for hele den danske fødevarer-klynge, altså alle varer, der regnes til denne gruppe, for eksempel grise-, okse- og fjerkrækød, mejerivarer, fisk og minkskind.

Rekorden på 166 milliarder kr. er hele 9 milliarder kr. mere end den gamle rekord. Det viser tal fra Danmarks Statistik.

- Fremgangen skyldes ikke blot, at et enkelt produkt eller et enkelt afsætnings-marked har klaret sig godt i løbet af året. Rekorden er bredt forankret. Det viser en bred efterspørgsel efter dansk kvalitet. Det kan man godt være stolt af, siger Frank Øland, chef-økonom i Landbrug & Fødevarer.

Fødevarer-klyngen er et vigtigt eksport-erhverv med stor betydning for den danske økonomi. Fødevarer-klyngen stod for 24,8 procent af Danmarks eksport af varer i 2017.



Køber Kina-firma

DAT-Schaub har igen tegnedrenge fremme.

Af Jens Hansen

Det er et erklæret mål i Danish Crowns 4WD-strategi, at DAT-Schaub skal være markedsledende globalt. Derfor er der behov for ekstra kapacitet inden for sortering og forarbejdning af naturtarme fra grise og lam.

Nu har det ført til, at DAT-Schaub igen har været på opkøb. Denne gang i Kina, hvor det danske tarmsekskab har købt aktier nok til at være den største ejer i Shanghai Natural Casing Company.

- Det er en veldrevet virksomhed, men der er fortsat mulighed for at udvide kapaciteten. Det er helt essentielt for os, så vi kan håndtere de stigende mængder råvarer, vi har fået adgang til det seneste år, siger administrerende direktør Jan Roelsgaard.

Han hentyder til, at DAT-Schaub for nylig har købt ejer-andele i fem virksomheder i Sydamerika og Spanien. Samtidig er der etableret et joint-venture i Spanien, så aktivitets-niveauet er stærkt stigende.

Omhyggelige medarbejdere

Om valget af den nye virksomhed siger Jan Roesgaard.

- Kina er centrum for sortering og forarbejdning i en løntung branche som vores. Samtidig ligger landet geografisk godt placeret, fordi råvarerne kommer fra både Europa, USA og Australien. Der er en stærk infra-struktur til og fra Shanghai-området, og medarbejderne er omhyggelige og kvalitets-bevidste, og det er helt essentielt vores branche, siger han.

DAT-Schaub er desuden med-ejer af en lignende virksomhed, der ligger cirka tre timers kørsel nord for Shanghai. Aktiviteterne på den fabrik berøres ikke af købet af Shanghai Natural Casing Company.

Ny fabrik

Shanghai Natural Casing Company byggede i 2007 en ny fabrik omkring en times kørsel fra Shanghai centrum.

Virksomheden har hidtil sorteret og forarbejdet naturtarme for amerikanske DCW Casing LLC, som DAT-Schaub også ejer majoriteten i. Derfor har DAT-Schaub et indgående kendskab til Shanghai Natural Casing Company.

Det passer både Helle Halkjær Smed og Daniel Vinter Nielsen godt med praktisk arbejde.

Helle på rette hylde

Slagterlærling Helle Halkjær Smed er glad for, at hun endelig har fundet et sted, hvor hun passer ind.

Af Charlotte Hjerrild
Foto Jamal Christensen

21-årige Helle Halkjær Smed er lærling på slagteriet i Herning. Faktisk er hun den eneste pige, som er lærling for tiden.

Men det gør hende ikke noget. Hun er vild med sit arbejde og er glad for, at hun endelig har fundet et sted, hvor hun kan se sig selv få en fremtid.

- Jeg er blevet mobbet i meget af min skoletid. Jeg var både ord- og talblind, så det var ikke altid helt nemt, siger Helle.

- Flere piger burde give det en chance. Vi kan akkurat det samme som drengene.

Helle Halkjær Smed, slagterlærling.

Hendes lærere i folkeskolen spæde hende da heller ikke mange chancer, og hun løb hovedet mod en mur flere gange.

- Jeg havde faktisk engang en drøm om at blive social- og sundheds-assistent. Men det fik jeg at vide, at jeg ikke var klog nok til, så det måtte jeg opgive, forklarer Helle.

Lærling ved et tilfælde

Det var hendes kæreste, der fik Helle sporet

ind på, at det kunne være en mulighed at blive slagter. Hun gik dengang på produktions-skole for at prøve lidt forskelligt af, men slagter var ikke noget, hun havde overvejet.

- Min kæreste var lærling i Sæby, og han syntes, jeg skulle prøve det. I starten var jeg temmelig skeptisk over for ideen. Jeg tænkte: "Skal jeg stå der og skære i kød en hel dag? Ej vel," siger Helle med et smil.

Men efter hun havde tænkt nærmere over det, var hun alligevel villig til at give ideen en chance.

Blev godt modtaget

En af hendes undervisere på produktions-skolen tog derfor kontakt til den lærlinge-ansvarlige i Herning, Martin Nielsen. Ikke længe efter havde Helle sin første arbejdsdag.

- Det var bare så dejligt at starte her. Det var noget helt andet end alle de andre steder, jeg har været. Lige fra start blev jeg godt modtaget. Alle var venlige og accepterede mig for den, jeg er, siger Helle.

Hun var ellers noget tilbageholdende til at begynde med og gik med en del makeup for at skjule sin usikkerhed. Den blev dog snart lagt på hylden.

- Der gik ikke mere end at par uger, så var jeg klar til at tage facaden af. Jeg følte mig tryk og gik med nogen, som fik mig til at føle mig godt tilpas. Jeg fik ligesom en ny start, og



pludselig var der ikke noget forkert ved mig. Det var okay bare at være mig, siger hun.

Giv det en chance, piger

Selvom Helle er glad for at være lærling, erkender hun også, at det ikke kan hjælpe noget at være sart.

- Det er jo lidt en mande-verden. Jeg tænker mest over det, når vi er af sted på skolen i Roskilde. Der bliver snakket lidt meget bryster og piger, men det lader jeg bare gå ind af det ene øre og ud af det andet, griner Helle.

Hun synes dog alligevel, det ville være dejligt, hvis flere piger fik lyst til at gøre som hende.

- Jeg synes virkelig, flere piger burde give det en chance. Vi kan akkurat det samme som drengene, så det er bare med at kaste sig ud i det, siger hun.

Mestersvend i maven

Helle tager hul på andet år af lærlinge-

forløbet her i april. Hun har endnu ikke besluttet, om hun vil have det tredje år med også.

- Jeg går jo også med en anden lille drøm i maven. Jeg kunne godt tænke mig at arbejde mig op i systemet og så ende med at blive mestersvend, siger Helle.

- Jeg fik en ny start, og pludselig var der ikke noget forkert ved mig. Det var okay bare at være mig.

Helle Halkjær Smed, slagterlærling.

Hvordan det lige praktisk skal foregå, ved hun ikke helt endnu, men hun har tænkt sig at snakke med den lærlinge-ansvarlige om det.

- Jeg plejer altid at sige, at hvis man sigter efter månen, så lander man på stjernerne. Man har lov til at drømme, så må vi se, hvad det kan blive til, siger hun.



Når skolebænken ikke lige er sagen

Uddannelsen til slagter passer perfekt til Daniel Vinter Nielsen.

Af Charlotte Hjerrild
Foto Jamal Christensen

For 18-årige Daniel Vinter Nielsen var folkeskolen ikke lige frem et hit. Han havde svært ved at sidde stille og ville langt hellere lave noget mere aktivt og bruge sine hænder.

Derfor tog han imod opfordringen, da hans onkel fortalte ham om muligheden for at blive slagterlærling.

- Jeg vidste egentlig ikke så meget om muligheden for at blive slagter. Men min onkel, Martin Nielsen, er lærlinge-ansvarlig her på slagteriet i Herning, så han syntes, jeg skulle prøve det, siger Daniel.

Rutine og rotation

Og det har han ikke fortrudt. Han er snart færdig med den to-årige del, og han er glad for det.

- Det er dejligt at møde op, og der er altid masser at lave. Og så er der en vis

- Det er dejligt at møde op, og der er altid masser at lave.

Daniel Vinter Nielsen, slagterlærling.

rutine i det, uden det bliver for meget, fordi vi roterer. Det synes jeg er rart. Jeg har det bedst med at vide sådan nogenlunde, hvad der skal ske, siger Daniel.

Fremtiden er åben

Han har endnu ikke besluttet, om han vil fortsætte på tredje år, som er overbygningen. Han har nemlig lige noget, han skal prøve af inden.

- Når jeg er færdig her med andet år, så skal jeg en tur i militæret. Det glæder jeg mig også til. Jeg vil lige se, om det kunne være noget for mig. Men ellers regner jeg da bestemt med at komme tilbage, siger Daniel.

Læs mere på næste side



Rift om at blive lærling



Flere slagterier oplever, at det er svært at skaffe lærlinge nok. Men ét sted skiller sig ud.

Af Charlotte Hjerrild

Antallet af ansøgere til lærlinge-pladserne er meget svingende. Det oplever flere fabrikker i Danish Crown-koncernen.

Det gælder også fabrikken i Herning, men i år har det set noget anderledes ud. Faktisk har de fået ikke mindre end 34 ansøgninger til fem pladser. Det er bestemt ikke normalt.

- Det er langt flere ansøgninger, end vi plejer at få. Det er noget overraskende, men vi er

naturligvis meget glad for det, siger lærlinge-ansvarlig Martin Nielsen.

Kan kun gisne

Martin Nielsen ved ikke med sikkerhed, hvad det skyldes. Men han har en formodning.

- Jeg tror, det har betydet meget, at vi er begyndt at bruge Facebook. Når de unge deler et opslag, når det ud til deres venner, og så får de øjnene op for, at det er muligt at komme i lære som slagter, forklarer han.

Desuden mener den lærlinge-ansvarlige, at

det betyder meget, at de har været gode til at komme ud på produktions- og folkeskoler for at fortælle om muligheden. Derudover er de til stede ved DM i Skills hvert år.

- Jeg tror, det betyder meget, at vi er begyndt at bruge Facebook.

Martin Nielsen, lærlinge-ansvarlig.

Det er dog ikke noget, som de kun gør i Herning.

ANSØGERE OG ANSATTE TIL LÆRLINGE-PLADSER

SÆBY	Ansøgere	Ansatte
2015	53	3
2016	40	6
2017	50	7
2018 Forår	6	Ikke oplyst

HERNING	Ansøgere	Ansatte
2015	59	3
2016	14	2
2017	44	4
2018 Forår	27 (34*)	2 (5*)

*Siden denne statistik er blevet opgjort, har Herning fået yderligere 7 ansøgninger og har nu i alt 5 lærlinge ansat.

HOLSTED	Ansøgere	Ansatte
2015	9	2
2016	16	1
2017	31	2
2018 Forår	19	Ikke oplyst

SKÆRBÆK	Ansøgere	Ansatte
2015	16	2
2016	9	2
2017	23	4
2018 Forår	-	-

AALBORG	Ansøgere	Ansatte
2015	-	-
2016	9	1
2017	10	Ikke oplyst
2018 Forår	20	2

RØNNE	Ansøgere	Ansatte
2015	17	1
2016	19	1
2017	12	2
2018 Forår	4	Ikke oplyst

HØRSENS	Ansøgere	Ansatte
2015	96	4
2016	71	6
2017	75	7
2018 Forår	29	5

RINGSTED	Ansøgere	Ansatte
2015	66	4
2016	36	5
2017	74	8
2018 Forår	38	2

BLANS	Ansøgere	Ansatte
2015	67	9
2016	57	7
2017	71	8
2018 Forår	36	5

Kilde: HR, april 2018.

- Vi lærlinge-ansvarlige på fabrikkerne arbejder sammen og gør nogle af de samme ting for at nå de unge. Så det er ikke sådan lige at give en entydig forklaring, siger han.

Godt program

Martin tror dog, at det er vigtigt at være opmærksom på, at der ligger et program for lærlingens forløb.

- Inden for de sidste par år har jeg sat det mere i system, hvordan lærlingene kommer rundt på fabrikken. Jeg tror, det betyder meget for både lærlingene og de afdelinger, der skal modtage dem, at der er lagt en plan, så de kan se, hvad de skal i ugerne frem, siger han.

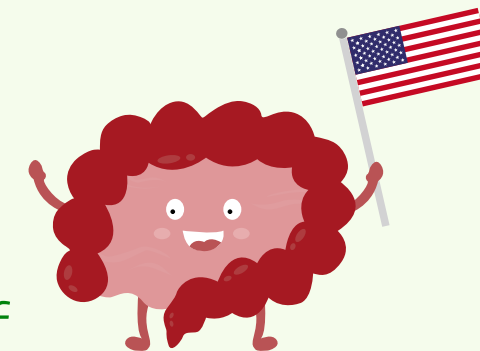
Den lærlinge-ansvarlige håber, at fabrikken fortsat vil opleve, at der kommer mange ansøgere.

På grafikken her kan du se, hvor mange ansøgere der har været til lærlinge-pladser på de forskellige fabrikker i Pork og Beef, og hvor mange lærlinge der er blevet ansat.

Tulip har ikke haft lærlinge siden 2012. DAT-Schaub har ikke ført statistik.

For årstallene 2015, 2016 og 2017 gælder tallene for hele året.

Produktionschef flytter til USA



Ny opgave venter endnu engang i udlandet.

Af Lisbeth Carøe

Det er en erfaren mand, der besætter stillingen som produktionschef for DAT-Schaubs amerikanske selskab DCW til sommer.

Det er den nuværende produktionschef i DAT-Schaub i Danmark, Laurids K. Jensen, der flytter til USA. Han er 57 år og har været i virksomheden i 40 år.

- Jeg glæder mig, selv om det også var en svær beslutning at rykke så langt væk. Min kæreste Beata Niemier og jeg har voksne børn i henholdsvis Polen og Danmark, men nu er de okay med det. Og vores dreng, Victor på tre år, skal nok klare det, han taler eller forstår allerede tre sprog, blandt andet engelsk, fortæller Laurids K. Jensen.

40 millioner tarmsæt om året

- Jobbet bliver en kæmpe udfordring. DCW behandler 40 millioner tarmsæt om året. Det er fire-fem gange så mange som i Danmark. Min opgave bliver at systematisere det og sikre kvaliteten, forklarer han.

Det er langt fra første gang, at DAT-Schaubs produktionschef arbejder i udlandet. Han har tidligere været udstationeret fem år i Portugal og har arbejdet 11 år i Polen, Sverige og England.

Beata Niemier har tidligere været direktør for et Smithfield-slagteri i Polen og har fået sin leder-uddannelse i USA, så hun håber at finde et job, når familien er landet i Omaha, Nebraska. Det ligger nogen-

lunde midt i, hvor de otte tarm-afdelinger er placeret – dog ligger to i Canada.

Har indsigt og erfaring

Også DAT-Schaubs administrerende direktør ser frem til at få Laurids K. Jensen på posten som produktionschef i DCW, som er ejet delvist af Danish Crowns tarmselskab.

- Jeg er utrolig glad for, at Laurids har sagt ja til at tage til USA og styrke vores amerikanske organisation med sin faglige indsigt og erfaring som leder. Samtidig kender han vores virksomhed ned til mindste detalje, så jeg er sikker på, at han kommer til at tilføre DCW nye kompetencer, siger Jan Roelsgaard.

DAT-Schaubs topchef peger på, at Laurids K. Jensen skal være med til at implementere de systemer og den know how, der i dag er standard i Danmark.

Retur til DAT-Schaub

DAT-Schaub har fundet en afløser for Laurids K. Jensen i Danmark. Det er Jesper Dam, der vender tilbage til virksomheden efter en kort periode som konsulent i Dansk Industri. Jesper Dam tiltræder stillingen som produktionschef den 1. maj.

I forbindelse med sit jobskifte udtræder Laurids K. Jensen af redaktions-udvalget bag Krogen.



Laurids K. Jensen
- skal til USA
Arkivfoto.

Tarmrensere til den store bronzemedalje

12 tarmrensere har været til svendeprøve. Alle bestod med flotte resultater, og hele syv opnåede at få bronzemedalje.

- Det var en dygtig flok. Det var en god dag, og alle bestod med fine karakterer, siger Laurids K. Jensen, som er produktionschef i DAT-Schaub Esbjerg.

Svendeprøven fandt sted i slutningen af marts, og efter strabadserne blev dagen fejret med familien på Korning Kro.

De syv lærlinge, der fik bronzemedalje er fra venstre Mie Hovmann Nielsen, Sæby, Mathias Friberg Madsen, Horsens, Marc Wende Sørensen, Horsens, Martin Sødequist Petersen, Blans, Casper Wende Sørensen, Horsens, Rie Halkjær Eriksen, Herning, og Elias Peder Lysdal Mathiasen, Horsens.
Foto: DAT-Schaub.



Nu skal vi tale engelsk

Engelsk bliver officielt koncern-sproget i Danish Crown.

Af Jan Fønss Bach

Danish Crown er en international virksomhed med produktion i mange lande og salg til mere end 130 markeder verden over. Derfor er det nødvendigt at sikre, at vi kan kommunikere på engelsk med både interne og eksterne samarbejds-partnere.

Med det for øje er det besluttet, at engelsk bliver koncern-sproget i Danish Crown. Der er lagt op til en glidende overgang over en periode, så alle kan nå at ruste sig til det, hvis der er behov for det.

- Vi forventer, at alle medarbejdere i koncernen, som har en vis grad af intern tværgående og ekstern kommunikation senest ved udgangen af regnskabs-året 2019 kan tale, skrive og forstå engelsk på et tilpas niveau, siger HR-direktør Andreas Friis.

Leder ind over

I praksis betyder det, at alle skal kunne begå sig på det, der svarer til engelsk på niveau 5.

På niveau 5 er man i stand til at udføre grundlæggende forretninger på engelsk. Man har et ord-forråd, der gør det muligt at diskutere grundlæggende detaljer inden for forretnings-områder, og at man vil kunne begå sig i sociale sammenhænge.

Den lokale ledelse vil hjælpe med at præcisere, hvem det er relevant for. Der bliver arrangeret tilbud om test og kursus-forløb, men det er frivilligt, om man vil deltage.

Kurset er online

- Vi tilbyder online-kurser i samarbejde med firmaet GlobalEnglish, som har fokus på business english. Kurserne vil være skræddersyet og målrettet den enkelte medarbejders behov.

- Man starter med at gennemføre en test. Herefter anbefaler Global English et skræddersyet forløb, der vil løfte den pågældende til næste niveau. Hvis man har brug for at løfte sig flere niveauer, fortsætter man bare, siger Andreas Friis.

Begynd allerede nu

Selvom der stadig er tid inden skiftet, opfordrer Andreas Friis til, at man allerede nu begynder at øve sig i at kommunikere mere på engelsk.

- Jeg synes, man allerede nu skal tage en snak i afdelingen om arbejdsrutinerne og stille hinanden spørgsmålet "Hvad gør vi?". Jeg tror, det vil være en god øvelse at overveje, hvor man uden det store besvær kan begynde at kommunikere på engelsk, siger Andreas Friis.

Danish Crown bakker op om hegn mod vildsvin

Jais Valeur: Det er en reel trussel.

Af Jens Hansen

Vildsvin er en væsentlig årsag til, at afrikansk svinepest har spredt sig i Øst-europa. Den danske regering har fremlagt 12 initiativer, der skal mindske risikoen for et udbrud af den frygtede sygdom i Danmark.

Et af tiltagene er at sætte et vildsvine-hegn op langs den dansk-tyske grænse.

Danish Crowns koncernchef roser initiativerne fra regeringen og Dansk Folkeparti.

- Desværre er afrikansk svinepest en reel trussel mod hele den danske produktion af grise. Det kan virke voldsomt med et hegn langs grænsen, men der kan nærmest ikke gøres nok for sikre Danmark mod en sygdom, som dyrene vil lide under. Derfor er vi meget tilfredse med Miljø- og Fødevarerministeriets omfattende initiativer for at beskytte den danske eksport af grisekød og ikke mindst de tusindvis af arbejdspladser på danske slagterier, siger Jais Valeur.

Tab på milliarder

I Danish Crowns brancheorganisation Land-

brug & Fødevarer arbejder man på ethvert tænkeligt spor, der kan minimere risikoen for et udbrud af afrikansk svinepest i Danmark. Ifølge organisationen vil hele den danske eksport af grisekød til lande uden for Europa lukke øjeblikkeligt som en konsekvens af et udbrud.

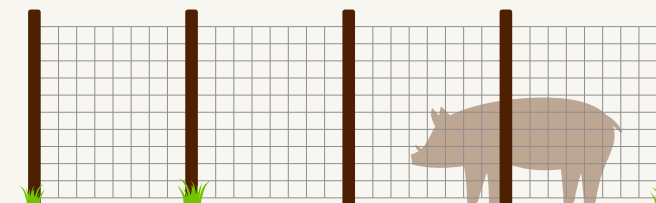
- Det vil ramme os ekstremt hårdt. Alene i de første tre måneder taler vi om milliarder i tabt eksport, siger Jens Munk Ebbesen.

Han er område-direktør for fødevarer- og veterinære forhold i Landbrug & Fødevarer.

Andre bygger hegn

- Og det stopper ikke der. Der kan gå lang tid, før alle lande igen åbner op for dansk grisekød. I mellemtiden risikerer vi at miste betydelige markeds-andele. Vi taler om store tab for erhvervet med mærkbare konsekvenser for landets samlede økonomi, siger han.

- Vi bakker op med alt, vi kan. Vi skal ikke have vildsvin i Danmark med det nuværende trussels-billede. Det er nødvendigt at supplere jægerne og lodsejernes indsats med et vildsvine-hegn, så vi effektivt



mindske bestanden. Vi har ikke råd til at lade være, siger Jens Munk Ebbesen.

Ifølge Miljø- og Fødevarer-ministeriet ser andre lande også på muligheden for at opsætte hegn for at forebygge eller forhindre spredningen af afrikansk svinepest.

Rigtig meget gris går til eksport

- 85 procent af grise-produktionen går til eksport
- Mere end 120 lande importerer dansk gris
- I alt skaber grise-produktionen beskæftigelse til mere end 33.000 personer i Danmark.

33.000

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

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

B: Svær

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



Stegt flæsk med sauce af rabarber og ramsløg

Stegt flæsk kan spises året rundt. Hvis du gerne vil tilføje et strejf af forår, er denne opskrift perfekt.

Du kan købe ramsløgene i visse supermarkeder og hos grønthandleren, men der er også den mulighed, at du plukker dem selv. Ramsløgene er igen begyndt at poppe op rundt omkring i de danske skove, så det er en oplagt mulighed for at tage familien med på ramsløgs-jagt.

Opskriften her er til fire personer.

Velbekomme!

Det skal du bruge

600 g svinebryst, stegestykke i skiver, ½-1 cm tykke
Salt og peber

Rabarber-ramsløg-sauce

2500 g rabarberstilke uden blade
1 dl hvidvin eller vand
Ca. 75 g sukker - gerne rørsukker
1 stort bundt ramsløg eller 1 fed hvidløg
og 1 bundt purløg

Sådan gør du Stegning på pande

Dup skiverne tørre med køkkenrulle. Krydr kødet med salt og peber. Varm panden op ved god varme. Brun skiverne ca. 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme, og vend skiverne jævnlige, til de er gyldne og sprøde. Læg skiverne på køkkenrulle i cirka 1 minut.

Stegning i ovn

Læg skiverne på risten i en bradepande. Sæt bradepanden øverst i en kold ovn. Tænd ovnen på 225 grader, og steg, til skiverne er gyldne og sprøde. Læg skiverne på køkkenrulle i cirka 1 minut.

Rabarber-ramsløg-sauce

Skær rabarberne i mindre stykker, og kog dem i vinen under låg ca. 10 minutter, til de er kogt næsten ud. Tilsæt sukker, og smag til med sukker og salt. Tilsæt evt. vand, hvis sauce er for tyk. Varm sauce igennem lige



før servering, og kom fintsnittet ramsløg i. Kog 1 minut. Gem evt. lidt ramsløg til pynt.

Tips

- Hvis du har problemer med at skaffe ramsløgene, kan du erstatte dem med en blanding af fint-hakked hvidløg og snittet purløg
- Server evt. en salat til af spidskål, agurk, radiser og spinat. Sauce kan også bruges som dressing
- Rester af rabarber-ramsløg-sauce kan gemmes i køleskab i nogle dage og bruges til andre lidt fede ting.

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

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B

Jubilarerer

April-maj

Danish Crown

Blans
18. april
30 års jubilæum
Hanne Nygård Møller
Midterstyk-afdeling

16. maj
40 års jubilæum
Heinrich V. Callesen
Slagtegang

17. maj
35 års jubilæum
Jan Starup
Opskæring, aften

Herning
25. april
35 års jubilæum
Jørgen Jørgensen
Skærestue 1

1. maj
30 års jubilæum
Hanne Vad
Skærestue 3

9. maj
30 års jubilæum
Peter Rønnow
Skærestue 1

16. maj
40 års jubilæum
Find Bjørn
Opskæring

16. maj
35 års jubilæum
Kim Madsen
Opskæring

19. maj
25 års jubilæum
Jørn Langsig Jensen
Skærestue 2

16. maj
30 års jubilæum
Sten Rasmussen
Slagtegang

Holsted
18. maj
25 års jubilæum
Frank Andreassen
Nedskæring/
udlæsning

25. april
35 års jubilæum
Bent Petersen
Slagtegang

Horsens
25. april
30 års jubilæum
Ole Jacobsen
Sliber, forender

25. april
30 års jubilæum
George Schleander Madsen
Pakkeri

1. maj
40 års jubilæum
Karen Storm Larsen
Besøgs-afdeling

1. maj
35 års jubilæum
Kim Rasmussen
Pakkeri

1. maj
30 års jubilæum
Jens Louis Øberg
Flex-afdeling

9. maj
30 års jubilæum
Knud Allan Johansen
Opskæring, aften

11. maj
35 års jubilæum
Karin Karpinski
Flex-afdeling

16. maj
30 års jubilæum
Sten Rasmussen
Slagtegang

17. maj
25 års jubilæum
Allan S. Madsen
Pakkeri

Ringsted
24. april
40 års jubilæum
Mogens Andersen
Skærestue 1

9. maj
30 års jubilæum
Birger Jensen
Pakkeri 6

18. maj
30 års jubilæum
Lone Frederiksen
Slagtegang

18. maj
25 års jubilæum
Svend Erik Voss
Slagtegang

Rønne
1. maj
35 års jubilæum
Klaus V. Viborg-Svendens
Slagtegang

9. maj
30 års jubilæum
Jim Kristoffersen
Udbening/generelt

17. maj
25 års jubilæum
Flemming Ipsen
Slagtegang

Skærbæk
17. maj
35 års jubilæum
Peter Ewald
Udlæsning

Sæby
2. maj
30 års jubilæum
Flemming Nielsen
Slagtegang

16. maj
35 års jubilæum
Kurt Betzer
Slagtegang

16. maj
35 års jubilæum
Lars Møller Nielsen
Slagtegang

16. maj
35 års jubilæum
Jens Olesen
Forende-afdeling

18. maj
25 års jubilæum
Henrik Brøner Thygesen
Opskæring

DAT-Schaub

København
1. maj
25 års jubilæum
Anne-Pia Struve

Tulip

Svenstrup
8. maj
40 års jubilæum
Lone B. Rasmussen
Pølsepakning 1

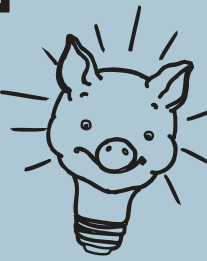
20. maj
30 års jubilæum
Viggo Clausen
Pølsemageri 1

Vejle Nord
1. maj
30 års jubilæum
Kirsten Hansen
Pølsepakkeri

Kolding
21. maj
25 års jubilæum
Bent Høllund Kristensen
Pluk, Hilton, dag

HAR DU EN GOD IDE

Har du en idé til en historie? Er der en artikel, du savner at læse i dit medarbejderblad? -Eller et emne, du synes, trænger til at blive sat fokus på? Så grib fat i dit lokale medlem af redaktionsudvalget, eller ring -eller mail til Krogens redaktør Lisbeth Carøe på 8919 1407 eller lica@danishcrown.dk.



HER ER REDAKTIONS-UDVALGET

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



Flemming Nielsen slagteriarbejder, Danish Crown Pork Herning
Lars Steffensen arbejdsmiljø- og miljørepræsentant, Danish Crown Pork Ringsted
Henning Lønstrup tillidsmand, Danish Crown Beef Aalborg



Ole Carlsen fabriksdirektør, Danish Crown Pork Blans og Skærbæk
Henrik Rafn tarmrener, talsmand, DAT-Schaub Horsens
Laurids K. Jensen produktionschef, DAT-Schaub Esbjerg



Naja Lennert produktionsmedarbejder, Tulip Svenstrup
Arne Skov produktionsmedarbejder, Danish Crown Beef Holsted
Charlotte Vollmer HR-konsulent, Danish Crown Pork Sæby



Michael Ravn kommunikationsansvarlig, Tulip
Charlotte Hjerrild journalistpraktikant, Danish Crown Randers
Lisbeth Carøe redaktør, Danish Crown Randers



Vi skal tage ved lære og brede succeserne ud



- Pizza-toppings skal være den spydspids, der trække andre produkter med og øger vores omsætning. Ikke kun på hjemmemarkedet, men i hele verden. Det er dér, fremtiden ligger.

Kasper Lenbroch, direktør i Tulip.

For nogle uger siden købte Tulip og Danish Crown en god, solid virksomhed, som producerer pepperoni til pizzaer. Det er det seneste opkøb i en række og et godt eksempel på, hvordan vi som koncern er inde i en rivende udvikling, hvor vi fokuserer på de områder, som vi har udvalgt i vores 4WD-strategi.

Her passer DK-Foods perfekt, og jeg vil gerne sige velkommen til de 77 medarbejdere i Thorning.

Jeg ser frem til samarbejdet og til, at vi kan supplere hinanden, så vi i fællesskab kan skabe en endnu stærkere forretning.

Nummer 1 i Europa

Vi er nu nummer 1 i Europa på pepperoni. Målet er, at vi også skal være nummer 1 på de øvrige kød-toppings til pizza.

Ved at forene vores kompetencer og lære af hinanden skal vi kopiere succesen med pepperoni, hvor DK-Foods med et snævert sortiment og en målrettet indsats på nøje udvalgte kunder har opnået en unik position. Det skal vi brede ud, så vi kan tilbyde kunderne at levere de produkter, de har brug for.

Eller sagt med andre ord, så skal pizza-toppings være den spydspids, der trækker andre produkter med og øger vores omsætning.

Ikke kun på hjemmemarkedet, men i hele verden. Det er dér, fremtiden ligger.

Vi gør pizzaen større

Det betyder ikke, at Danmark er ligegyldig for Tulip. Bestemt ikke. Det er her, vores rødder er, og dansk kød og fødevarer-sikkerhed giver os adgang til markeder globalt. Det ser vi blandt andet med Kinas godkendelse af varmebehandlede danske produkter.

Det giver nye muligheder i Svenstrup, som også producerer pepperoni. De nordjyske medarbejdere får ikke mindre at lave, selv om vi har fået et nyt medlem af familien. I stedet for at dele den samme pizza-slice gør vi hele pizzaen større.

Derfor har jeg store forventninger de kommende år, for vi har et robust ståsted og masser af planer for fremtiden.

Godt forår til alle