

Carl er stolt af sin bacon-ovn

s. 4-7



FLERE ROBOTTER

Robot-teknologi er nødvendig, men også en hjælp til et bedre arbejdsmiljø. Vi får flere robotter i fremtiden.

s.10-11



DOBBELT GLÆDE

Peter Mecklenborg er glad for at være kommet i job efter år på kontanthjælp – og han er til glæde for slagteriet.

s.6-7



200.000 FLERE GRISE

Forårets travlhed på slagterierne er forståelig. Der er kommet 200.000 ekstra grise til slagtning end forudset.

s.9

INDHOLD

Carls røgeri

Carl Jacobsen er pavestolt af det nye røgeri, der har gjort Blans til Danmarks bacon-hovedstad. Så stolt at han blankt afviser at stoppe med at arbejde, selv om han er 67.
- Det er min hobby, siger han.

4-7



Crownies på Facebook

En række pionerer fra produktionen og administrationen har blevet oplært i, hvordan de kan begå sig på de sociale medier.

14-15

Fra kontanthjælp til job

Peter Mechlenborg har skiftet tilværelsen gennem mange år som kontanthjælps-modtager ud med et fast job på slagteriet i Horsens, som han sørger for at holde rent og pænt. Det er han glad for.

6-7



Vi er bagud

200.000 slagtninger. Så mange er Pork bagud for tiden, og det fordrer overarbejde i rå mængder at overvinde den pukkel. Derfor glæder direktør sig over, at medarbejderne er villige til at tage fat.

9

Robotterne kommer

Slagterierne har i mange år haft robotter i produktionen, men du kommer til at se flere. Det skal gavne både dit arbejdsmiljø og effektiviteten i virksomheden. Læs med i den første artikel om robot-teknologi

10-11

Sådan kommer du i gang

Tænker du, at det der Lean er svært, for du er jo ikke rigtig involveret? Det behøver du ikke. Krogen giver dig et hurtigt overblik over Lean-tavlens centrale element: Fiskebens-modellen.

16-19



Dine data er beskyttet

Har du hørt om, at EU indfører skrappe regler for, hvordan borgernes personlige oplysninger bliver håndteret og gemt? De træder i kraft nu, og Danish Crowns jura-specialist Pernille Døssing Elmstrøm er klar til at hjælpe, hvis der opstår tvivl.

15

Vi må tilpasse os hele tiden

Det bliver vigtigere og vigtigere at være fleksibel. Pork-direktør Søren F. Eriksen lufter en tanke i lederen. Er du klar til at gribe den?

24

Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,
8960 Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 18. maj 2018
Oplag 3.500 eksemplarer

Koncept og design

Campfire & co
Tryk Stibo - Scanprint



Dobbelt så **mange vil hygge** i et af feriefondens huse

Fra Skagen til København har interessen været overvældende.

Af Lisbeth Carøe

Det begynder så småt at trække op til sommerferie. Har du fået et feriehus eller en -lejlighed gennem Danish Crowns Feriefond, hører du til en af de heldige i år. Interessen har været helt vild op til denne sæson.

I fjor søgte 450 om at leje en af de 10 ferieboliger, mens der i år har været 800 ansøgninger.

- Udlejningen er gået fantastisk. Det er forrygende, at dobbelt så mange har lagt

billet ind på at holde ferie i et af vores huse rundt om i Danmark eller en af lejlighederne i København, siger fondens formand Carl Hansen.

Især sommerhusene i Skagen, Rømø og Billund samt de to ferielejligheder i hovedstaden har været eftertragtede.

Godt med alternativer

Han tilføjer, at folk heldigvis har været rigtig gode til at skrive alternative uger og huse på deres ansøgning. Det giver bedre mulighed for at tilgodese så mange som muligt.

- Det er rigtig fint, at vi har lejemaal, der ligner hinanden. Hvis folk gerne vil i bade-land, så kan de vælge mellem Lalandia i Billund og Seawest i Dayz i Nymindegab, og tilsvarende hvis de gerne vil på storbyferie,

har vi de to lejligheder i København. Det fungerer godt, synes Carl Hansen.

Stadig ledige pladser

Blev du forbigået i den første ansøgningsrunde, eller er du bare siden kommet i tanke om, at du godt kunne tænke dig at slappe af i en af fondens billige boliger, har du stadig chancen.

Der er stadig ledige perioder i ferieåret 2018-19.

Du går ind på intranettet og klikker ind under Mit Danish Crown/Mit Tulip og Medarbejder-tilbud. Herunder finder du Feriefonden med skema over udlejning og ansøgning, ligesom du kan læse en beskrivelse af de enkelte boliger.



Ole Lauridsen fra pakkeriet og udlæsningen i Skærbæk har nydt at være i Seawest med sin kone Maja-Brit Stub og børnebørnene Naya, Luh og Milo.

Foto: Danish Crowns Feriefond.



Manden og ovnen

Mester Carl Jacobsen er ovenud
tilfreds med sin nye rygeovn.

10

Det kræver en del skridt, når mester Carl Jacobsen skal forbi den nye ovn. Bag de blanke låger gemmer sig et sindrigt system, som sikrer, at kødet bliver røget efter alle kunstens regler.

Det er en helt særlig duft, der rammer din næse, når du nærmer dig fabrikken i Blans. Og du er ikke i tvivl om, hvad det er. Bacon!

Siden den 3. april har en ny rygeovn kørt for fuldt skrald. Ud over at producere 24 tons hamburgerryg og bacon dagligt til det engelske marked sørger den også for liflig duft til omgivelserne.

- Jeg er så stolt, så du slet ikke kan forestille dig det. For mig er det ikke arbejde, det er min hobby.

Carl Jacobsen, mester.

En af anker mændene bag anskaffelsen af den nye ovn er mester Carl Jacobsen. Han har været med helt fra begyndelsen for to år siden, hvor ideerne til ovnen kun var på tegnebrættet. Siden har han blandt andet været på besøg i både Polen og Frankrig for at samle inspiration og erfaring.

- Vi har set på, hvad de har andre steder, og hvilke muligheder der er. Og så har vi taget det bedste med hjem fra hvert sted, så vi nu står med det bedste af det bedste, siger Carl.

En stolt mand

Carl kan slet ikke skjule sin begejstring, når han fortæller om projektet. Selvom han har rundet de 67 år, har han ingen planer om at trække sig tilbage.



Mester Carl Jacobsen tjekker løbende, at kødet er røget til perfektion, inden det forlader fabrikken.

- Jeg er så stolt, så du slet ikke kan forestille dig det. For mig er det ikke arbejde, det her. Det er min hobby. Og nu har vi fået den perfekte ovn, hvor der er tænkt over det hele. Så jeg skal ingen steder, siger han grinende.

Mange vil være med

Carl er ikke den eneste, der er glad for den

nye ovn. Da røgeriet søgte medarbejdere, var der mange ansøgere. Det fortæller Michael Jespersen. Han er driftsleder og har også været involveret i projektet hele vejen.

- Jeg tror, vi fik omkring 40 ansøgninger. Og endda også fra nogen, hvor det ville betyde, at de skulle gå ned i løn. Men her til en start

Bedre for miljø og mennesker

- Det indledende arbejde til det nye røgeri begyndte for omkring to år siden
- Første spadestik til selve røgeriet blev taget sommer 2017
- Anlæggets opbygning gør, at arbejdsmiljøet bliver bedre, da medarbejderne ikke skal løfte på del-stykkerne for at hænge dem på røgstokkene, som man traditionelt har gjort
- Røgeriet er lavet med den nyeste teknologi til røgning af kød
- Selve systemet er et kontinuerligt system, hvor en såkaldt røgstok med seks stykker kød ad gangen køres ind i anlægget. Stokken drives frem gennem anlæggets forskellige zoner med tørring, røgning og nedkøling
- Røgeriet har rigtig mange fordele i forhold til et traditionelt. Det er både mere energi-effektivt og mindre miljø-belastende, da både røgen og varmen udnyttes langt bedre.

Læs mere på
næste side





Fortsat
fra s. 5

skulle vi kun ansætte tre i selve røgeriet, for det er så smart lavet, at det meste kører automatisk, forklarer han.

Han er dog glad for, at så mange medarbejdere har taget godt imod den nye investering.

50 tons om dagen

- Det betyder meget, at medarbejderne er med på det. Jeg tror, mange synes, det er et vildt spændende projekt, og det vil de gerne være en del af. Og det forstår man jo godt, siger Michael.

Han er helt tydeligt også meget tilfreds med røgeriet.

**- Det betyder meget,
at medarbejderne er med på det.**

Michael Jespersen, driftsleder.

Planen er, at røgeriet snart skal køre i to skift, så flere medarbejdere skal ansættes. Når begge hold er i gang, vil næsten 50 tons hamburgerryg og bacon blive røget dagligt. Det er da noget, der rykker.

**Som perler på en snor hænger
kødet i den nye rygeovn.**



Peter holder Horsens ren

54-årige Peter Mechlenborg har været på kontanthjælp i mange år. Nu sørger han for at holde Danish Crowns arealer udenfor rene.



Tekst og foto Charlotte Hjerrild

Hverdagen for Peter Mechlenborg ser helt anderledes ud i dag, end den gjorde for knap et år siden. Siden juni 2017 har han nemlig været ansat på slagteriet i Horsens 20 timer om ugen. Og det er han glad for.

- Det er rart at have noget at skulle af sted til og have fået et arbejde, jeg kan være

Hvis Peter fik en krone for hvert cigaret-skod, han samler op, var han snart millionær. Pengene betyder dog ikke så meget for Peter. Han er glad for sit job, og han sætter en stor ære i at holde ude-arealerne rene.





Anlæg med 11.500 kroge

- Hele anlægget er 2000 kvm stort og har kostet knap 80 millioner kr. Selve ovnen har kostet 4 millioner
- Ovnen har ikke mindre end 11.500 kroge og 700 meter kæde
- Fra kødet kommer ind i røgeriet, og til det er færdigt og pakket, går der kun fire timer
- Ud over de tre medarbejdere i selve røgeriet er også knap 25 ansat i udbening. Derudover er også en smed ansat til udelukkende at vedligeholde ovnen.

stolt af. Og jeg vågner alligevel tidligt, så det passer fint, siger Peter med et smil.

Lærte at finde rundt

Vejen til jobbet er for 54-årige Peter Mechlenborg gået gennem projektet "Flere kontanthjælps-modtagere i job gennem småjob". Det er et samarbejde mellem Jobcenter Horsens og Rummelig imidt, der er et projekt, der skal skabe job-åbninger for borgere på kanten af arbejds-markedet.

I begyndelsen var Peter lidt bekymret for at skulle være så stort et sted. Han var usikker på, om han ville kunne finde rundt. Der gik dog ikke lang tid, inden han følte sig godt tilpas.

- Det er slet ikke noget problem at finde rundt længere. Jeg tror faktisk, jeg vil kunne gå mine ruter med bind for øjnene, siger han.

Meget pligtopfyldende

Peter tager sit arbejde meget alvorligt og har sjældent tid til at holde sin pause.

- Det betyder meget for mig, at her ser ordentligt ud. Det er et besøgs-slagteri, så der skal ikke ligge en masse skrald og flyde, siger han.

At Peter er meget ansvars-bevidst har vist sig flere gange. Det fortæller Jørn Dahm. Han er pedel i forsynings-afdelingen og arbejder sammen med Peter i det daglige.

- Det er rart at have fået et arbejde, jeg kan være stolt af.

Peter Mechlenborg, gårdmand.

- Jeg kan huske en gang i vinter, hvor hans scooter ikke ville starte. Så kom han med en taxa i stedet. Det er altså ikke alle, der ville gøre det. Men for Peter er der ikke noget, der hedder en pjække-dag, siger Jørn Dahm.

Gerne flere timer

Peter håber på, at han på sigt kan gå lidt op i tid. Han har dog nogle fysiske udfordringer, som han er nødt til at tage højde for.

- Jeg er blind på det ene øje og har dårlige knæ. Så det kan godt være lidt hårdt at gå så meget, selvom jeg gerne vil. Men jeg er jo ikke en robot, som man bare kan give nye reserve-dele, griner han.

Jørn Dahm er glad for, at Peter har mod på at få flere timer. Derfor vil han arbejde for, at det kan lade sig gøre.

- Vi tager socialt ansvar

- Det er vigtigt, at vi som virksomhed tager et socialt ansvar. Og vi er glade for Peter, så vi vil gerne beholde ham - gerne helt til han skal pensioneres. Derfor er det vigtigt, at han ikke bliver presset mere, end han kan holde til, siger Jørn.

Han arbejder blandt andet på at skaffe en golfvogn til Peter, så han ikke skal gå meget.

- Vi skal snart have møde med kommunen, for de er jo også en medspiller i det her. Men jeg vil i hvert fald kæmpe for at skaffe nogle flere hjælpemidler til Peter, så hans daglig-dag bliver lidt lettere, siger Jørn.

Han kigger over på Peter, som sidder og smiler. Men han er også begyndt at sidde lidt uroligt på stolen. Han vil gerne ud og fortsætte sin rute, for skraldet fjerner jo ikke sig selv.



- Alle er med på rejsen



HR-direktør ser positivt på resultatet af den nye medarbejder-måling.

Af Lisbeth Carøe

Det er en ganske tilfreds HR-direktør, der kommenterer det samlede resultat af CHECK 2018-målingen i Danish Crown-koncernen.

- Det er et super-positivt resultat. Vi er gået frem i forhold til de senere år, hvor vi oplevede et fald, og nu er vi tilbage på 2011-niveauet, siger Andreas Friis.

Han hæfter sig ved, at motivation og engagement er gået to-tre point frem.

- Vi er et samlet hold

Og så er der en anden ting, som glæder ham meget.

- Det er rigtig rart, at resultatet er solidt forankret. Alle er med, så vi er en samlet organisation, der er med på rejsen, både de nye i virksomheden og de garvede medarbejdere. Der er sket mange forandringer i firmaet de senere år, og det kunne have givet en følelse af et A- og et B-hold, men sådan er det ikke, viser svarene. Det er jeg super-glad for, siger HR-direktøren.

Arbejds-forhold dykker

Arbejds-forholdene stikker dog ud som et punkt, der scorer lavt. Andreas Friis erkender, at de fysiske forhold spiller ind på medarbejdernes trivsel. Han forklarer det med, at vi har mange gamle bygninger, og rundt omkring har mange medarbejdere trang plads at arbejde på.

- Når det er sagt, så betyder arbejdsforholdene ikke mest for trivslen. Det gør den daglige ledelse, og det skal vi have fokus på. Vi skal til stadighed arbejde med den muskel, der hedder ledelse, bebuder han.

15 procent skal blive bedre

- I HR er vi ved at udvikle leder-programmer, og vi vil følge op på CHECK 2018, blandt andet skal lederne udarbejde handleplaner

ud fra det resultat, de har fået på målingen. Vi tager fat i hver enkelt leder og tager initiativer, der kan understøtte, at de bliver bedre ledere.

- CHECK 2018 viser, at 15 procent af vores daglige ledere har brug for at forbedre sig, forklarer Andreas Friis.

Ifølge HR-direktøren er det nogenlunde det samme antal som tidligere.

- Det er for mange. Min ambition er, at vi skal ligge lavere i fremtiden, slår han fast.

De ledere, der har behov for det, vil få tilbud om kurser, uddannelse, ledertræning, coaching og mentor-ordning.

Lokal ledelse

Blandt medarbejdere på fabrikkerne er det blevet bemærket, at de er blevet bedt om at vurdere top-ledelsen, men ikke deres lokale fabriks-ledelse, som de har et tættere forhold til. Andreas Friis forklarer det med, at målingen denne gang er skåret ned fra 59 til 34 spørgsmål, men erklærer sig åben over for, om det skal justeres næste gang.

- Den enkelte leder skal præsentere resultatet af målingen for medarbejderne i afdelingen, ligesom det plejer at ske. Men både Pork og Beef har susende travlt for tiden, så der er måske dårligt tid til afdelingsmøder?

- Det er forståeligt, at det kan knibe med tiden. Men min klare forventning er, at det sker.

- Jeg vil anbefale, at man i det mindste i første omgang skaffer sig 20-30 minutter til at præsentere resultatet. Så må man senere tage yderligere et møde, hvor man drøfter det nærmere og fremlægger handleplan, foreslår Andreas Friis.

Sådan har vi det

Tilfredshed og motivation

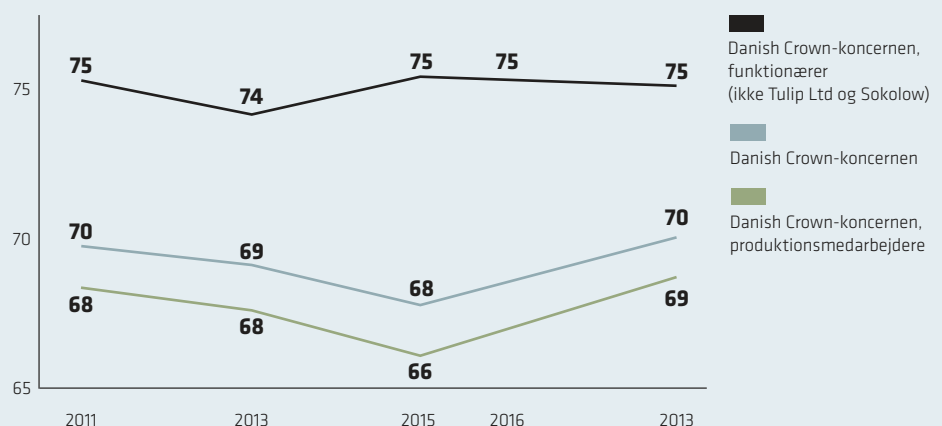
70

Engagement

79

Gennemsnit blandt alle medarbejdere i CHECK 2018.

Tilfredshed og motivation



Den grønne linje viser tilfredshed og motivation hos produktionsmedarbejdere, mens den sorte viser funktionærernes. Den grå er gennemsnittet af de to grupper. Grafen bygger på decimal-tal, der er rundet af.





Flere grise giver overarbejde.
Arkivfoto.



KORT NYT

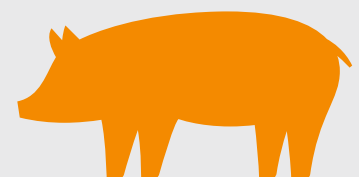
Danish Crown har slagtet 620.000 flere tyske grise

I Tyskland går det godt med at slagte grise for Danish Crown. Så godt, at det blev til 620.000 flere slagtninger i 2017.

Det betyder, at Danish Crown er det selskab i Tyskland, som er vokset mest. Det skriver magasinet Svin på baggrund af en oversigt, som Markedsnyt for grisekød omtaler. Opgørelsen viser, at Danish Crown har slagtet 3.620.000 grise mod 3 millioner året før. Det er en stigning på godt 20 procent.

Men Danish Crown er dog kun det fjerde-største slagteri syd for grænsen. Tönnies på førstepladsen slagtede 16,6 millioner grise i 2017, Vion 8,5 millioner og Westfleisch 8,3 millioner. Kun Vion mistede slagtninger, mens de to andre gik frem med ca. 2,5 procent.

Samlet bliver der dog slagtet færre grise i Tyskland. 57,9 millioner grise blev der alt i alt kørt til slagterierne i 2017, mens det året før var 59,4. Altså et dyk på 1,5 millioner.



Overarbejde skal klare ekstra slagtninger

Slagterierne er udfordret med 200.000 ekstra grise.

Af Jens Hansen og Lisbeth Carøe

De seneste to måneder er der blevet tilmeldt ca. 200.000 grise mere til slagtning end forudsagt i Danish Crowns prognose. På grund af helligdagene udfordrer det kapaciteten på slagterierne voldsomt.

Heldigvis hænger medarbejderne i og melder sig klar til overarbejde.

- Jeg sætter rigtig stor pris på, at vores medarbejdere er parat til at give den en ekstra skalle. Det er dejligt, at de føler ansvar over for, at vi har med en levende råvare at gøre. Vi er nødt til at slagte grisene, når de er her, siger Danish Crown Porks direktør Søren F. Eriksen.

Massivt overarbejde

Medarbejdernes velvilje gør blandt andet, at der i ugen efter pinse bliver slagtet en hel uges tilmelding af grise, selv om kalenderen kun har fire arbejdsdage.

Efter pinseugen er der igen en fuld arbejdsuge, hvor slagterierne kan indhente, hvad der svarer til en slagtedag. Derefter følger ugen med Grundlovsdag, men antallet af udsatte grise vil fortsat falde på grund af massivt overarbejde.

- Når vi går ud af den uge, hvor der er Grundlovsdag, så er det vores mål at være

under det antal grise, der svarer til cirka tre slagtedage, bebuder Søren Eriksen.

Grise køres til Tyskland

Som en del af indsatsen for at begrænse puklen af slagtegrise er Danish Crown de senere uger begyndt at sende grise til slagtning i Tyskland.

- Vi gør alt, hvad der står i vores magt for at reducere problemet, understreger Pork-direktøren.

- Vi gør alt, hvad der står i vores magt for at reducere problemet.

*Søren F. Eriksen,
Danish Crown Pork-direktør.*

I øjeblikket er det for usikkert at spå om, hvornår der er slagtet op. Men presset vil falde markant i de første uger af juni.

- Det irriterer mig og alle andre i Danish Crown helt vildt, at vi på den her måde skuffer vores ejere og leverandører. Vi har derfor sat et større arbejde i gang for at finde løsninger, så vi undgår at havne i en lignende situation fremadrettet, siger Søren F. Eriksen.



Vi er med på beatet

Der sker teknologiske fremskridt overalt i samfundet. Slagteri-branchen er ingen undtagelse. Igennem årenes løb er der udviklet forskellige maskiner og robotter, som har forbedret både arbejdsmiljøet for dig og dine kolleger og effektiviteten på slagterierne.

I de kommende numre af Krogen vil vi vise nogle eksempler på, hvilke nye teknologiske tiltag der er kommet ude på de forskellige fabrikker.

Har du et godt eksempel, så kom med dit tip. Du kan kontakte journalist Charlotte Hjerrild på 89 19 1311 eller 40 33 3289.

Blå Michelin-mand flækker grise

Ny høj-teknologisk midtflækker-sav er super præcis.

Af Charlotte Hjerrild
Foto Morten Faueryby

Det er et imponerende syn, der venter dig, hvis du bevæger dig ned på den ene af tre linjer på slagtegangen i Horsens. Som en anden Michelin-mand står den nye robot,

også kaldet midtflækker-saven, med sine enorme, blå arme og med minutøs nøjagtighed flækker den ene gris efter den anden.

Den nye robot skal erstatte den ene af de tre gamle save, som snart står for udskiftning. Slagtermester Allan Pryds er ganske tilfreds med den nye anskaffelse.

- Det er det sidste nye fremskridt rent teknologisk. Den måler hver enkelt gris med 3D-teknologi og kan derfor flække grisen med millimeters nøjagtighed, forklarer han.

Støjer mindre

Det betyder, at der kommer langt færre slagtefejl på grisen end ved de gamle save.



Midtflækker-savens enorme arme flækker grisen med minutios præcision - hver gang.

- Her er støj nok, så alt, hvad vi kan gøre for at mindske det, er til gavn for os alle sammen, siger Allan Pryds.

Spansk vidunder

Det nye teknologiske vidunder kommer fra Spanien og blev leveret lige efter påske. Det tog blot en lille uge at få den installeret.

- Robotten kom med et hold på seks spaniere fra firmaet Aira, hvor den er købt. De hjalp med at få det hele op at køre. Den eneste lille udfordring var faktisk det rent sproglige, ellers har det virkelig kørt optimalt hele vejen igennem, siger Kent Holm.

Han er mestersvend for smedene på aftenholdet og er en af dem, som fremadrettet skal sørge for, at robotten kører, som den skal. Han kan dog på alle tidspunkter af døgnet få hjælp fra firmaet i Spanien.

- Det er jo så smart, at Aira online kan gå ind og hjælpe os med for eksempel at justere robotten, hvis der er problemer. Så de behøver ikke at været her rent fysisk. Det er jo helt optimalt, siger Kent.

Ikke for alle

Selvom robotten er et stort teknologisk fremskridt, vil den ikke egne sig til alle fabrikker. Den kræver en del plads, og særligt det at få robotten fragtet ind på slagteriet er en udfordring.

- Jeg var virkelig imponeret over den spanske montør, der fik bakset den ind. Der var altså ikke meget plads at gi' af. Den slags bliver man nødt til lige at tænke med, forklarer Kent.

Hvis robotten fortsætter med at være en succes, er planen at anskaffe to tilsvarende, så alle tre linjer kører med midtflækkersav-robotter. Robotten kan flække 600-700 grise i timen.

Desuden har robotten langt færre bevægelige dele, så den er nemmere at vedligeholde og støjer mindre. Det har især stor betydning for arbejdsmiljøet.

- Robotten er sidste nye fremskridt. Den kan flække grisen med millimeters nøjagtighed.

Allan Pryds, slagtermester

- Robotter er fremtiden

Produktions-direktør:
Teknologien bag midtflækkersaven er fremtidens teknologi inden for friarms-robotter.

Af Charlotte Hjerrild

Det er nødvendigt at investere i nye teknologiske løsninger på slagterierne. Både for at effektivisere og i høj grad også for at forbedre arbejdsmiljøet for medarbejderne.

Derfor giver det god mening at investere i den nye midtflækkersav-robot i Horsens. Det forklarer produktions-direktør Per Laursen.

- Den type teknologi, som friarms-robotten bygger på, er helt sikkert fremtidens teknologi. Vi bliver nødt til at lave nogle investeringer på det teknologiske område, hvis vi skal følge med udviklingen og være konkurrence-dygtige, siger Per Laursen.

Rønne har den også

Faktisk er Horsens ikke den første fabrik, hvor teknologien anvendes.

- Vi har en tilsvarende friarms-robot i Rønne, hvor det er samme teknologi, men hvor armen bliver brugt, når bugen skal lukkes op. Forskellen er værktøjet og selve det program, som styrer robotten, forklarer Per Laursen.

Der vil sandsynligvis komme langt flere friarms-robotter til Danish Crown i de kommende år.

- I takt med at de gamle save på de øvrige fabrikker skal udskiftes, vil midtflækkersav-robotten komme i betragtning, siger produktions-direktøren.

Per Laursen fremhæver dog, at det i alle tilfælde vil afhænge af en konkret vurdering. En friarms-robot er ikke nødvendigvis den bedste løsning på alle fabrikker, da for eksempel mangel på plads skal tænkes med.



Positive takter bag pænt resultat



Danish Crown løfter indtjeningen. Fremgangen er båret af forædlings-selskaber og DAT-Schaub.

Af Team Kommunikation

Det seneste halve år har Danish Crown-koncernen tjent flere penge, selv om det globale marked for grisekød har været under pres med faldende priser til følge.

Det viser resultatet for det første halve år af regnskabs-året 2017/18, som går fra 1. oktober til 31. marts.

Danish Crown har formået at løfte indtjeningen med 1,5 procent til lige godt en milliard kroner.

- Det er et regnskab, som vi overordnet set kan være tilfredse med, siger koncernchef Jais Valeur.

Flere grise til slagtning

Han noterer sig, at koncernens slagtning af grise i Danmark det seneste halve år er steget med 1,5 procent. Det er mindre end forventet, men dog en positiv udvikling, som aktuelt betyder overarbejde på slagterierne.

- Danish Crowns medarbejdere har også i dette halv-år leveret en stærk og flot ind-

sats. Ikke mindst på det seneste, hvor vores landmænd leverer flere grise end forventet, har I taget et stort med-ansvar i at få løst et problem, som reelt ikke skabt af jer. En stor tak til jer, siger Jais Valeur.

- Danish Crowns medarbejdere har også i dette halv-år leveret en stærk og flot indsats.

Jais Valeur, koncernchef.

Han peger på, at der er fremgang over en bred kam i alle forædlings-selskaber.

- Sokolow præsterer i Polen, Tulip Food Company har godt fat på eksport-markederne, og det går den rigtige vej i Tulip Ltd. Det betyder, at de tre forædlings-selskaber samlet set kommer ud af halvåret med et resultat, der er 171 millioner kroner bedre end samme periode sidste år, siger koncernchefen.

Godt gang i tarmene

DAT-Schaub har haft et godt halv-år med markant fremgang i både omsætning og indtjening.

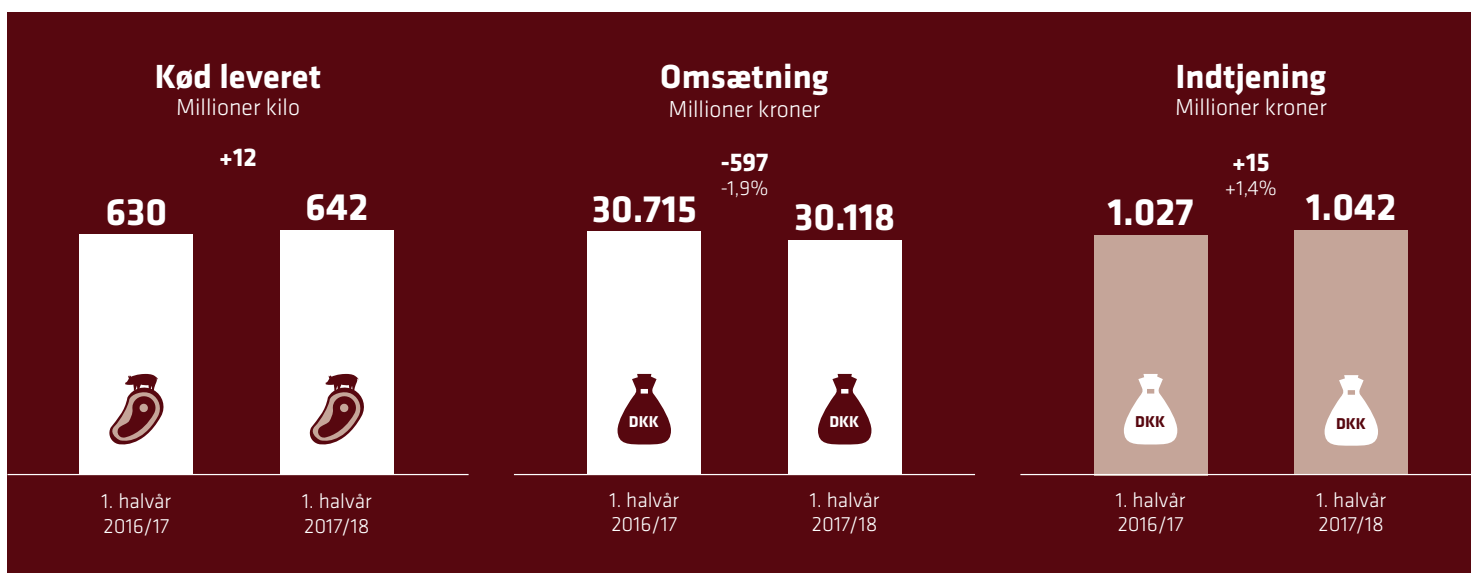
- Kombinationen af en global salgsorganisation og et effektivt produktions-setup giver resultat og styrker troen på vores strategiske målsætning om at blive globalt førende på naturtarme inden udgangen af 2021. Forretningen er allerede udvidet med aktiviteter i Spanien og Sydamerika samt yderligere produktions-faciliteter i Kina, og der er mere på vej, fortæller Jais Valeur.

Færre kreaturer

Priserne på dansk oksekød har været stigende, og den gennemsnitlige afregnings-pris pr. kilo ligger ca. 10 procent højere end sidste år.

Indtjeningen i Danish Crown Beef påvirkes dog negativt af en generel nedgang i antallet af slagtedyr i Danmark og et trægt marked for oksekød i Tyskland.

I England har Tulip Ltd siden nytår været mærket af en faldende efterspørgsel i et engelsk detailmarked, der er under pres. Det har givet et tilbageslag i den turnaround-proces, der er blevet arbejdet intensivt med siden efteråret 2016. Der er iværksat en række initiativer for at styrke salget i det engelske datterselskab.



Højt humør til flugtskydning

Af Charlotte Hjerrild

Lørdag den 5. maj løb Danish Crowns flugtskydnings-konkurrence af stablen i Skærbæk. 25 medarbejdere fra seks slagterier deltog i kampen om pokalerne.

Tovholder Per Bjerregaard, som arbejder på slagteriet i Skærbæk, er meget tilfreds med dagen.

- Vi havde en virkelig god dag med højt humør, masser af skydning og socialt samvær. Og solen skinnede, så det kunne ikke være meget bedre, siger Per.

Konkurrencen var ellers i fare for at blive aflyst på grund af for få tilmeldte, men lige på falderebet lykkedes det at få nok med.

- Jeg er egentlig godt tilfreds med antallet af fremmødte, når man tager i betragtning, at det både var tid for konfirmationer og jagt i Tyskland, siger Per.

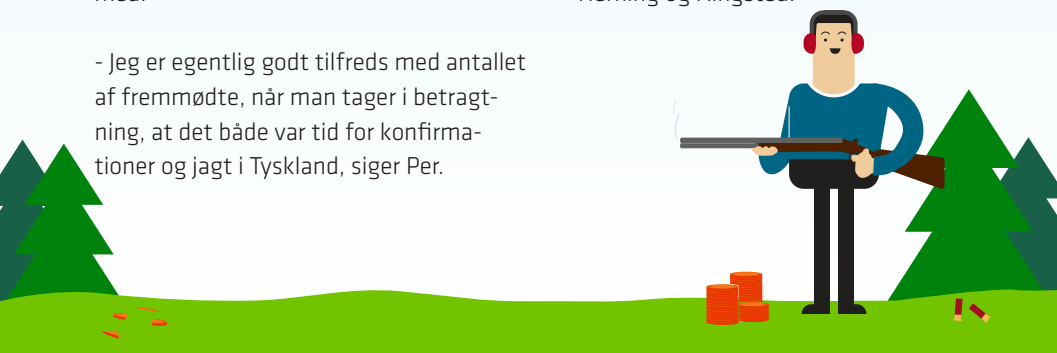
- Men næste år flytter vi konkurrencen til sidste lørdag i maj for at komme ud over de mange arrangementer. Og så har vi aftalt, at Herning skal stå for det næste gang, så det går lidt på tur, siger Per.

Dagen blev afsluttet med præmieoverrækkelse og lækker grillmad.

De heldige vindere var: Johannes Oesen, Danish Crown, Holsted, i mesterrækken, Martin Pedersen, Danish Crown, Herning, i B-rækken og i sporting, og Brian Pedersen, Tulip, Åbenrå, i A-rækken.

Derudover var der præmier til både anden- og tredje-pladser.

Deltagerne kom fra fabrikkerne Skærbæk, Holsted, Blans, Åbenrå, Herning og Ringsted.



KORT NYT



Rettelse: Meld dig til på "1999"

Det er stadig "1999", du skal sende en sms til, når du melder dig til den mobile sms-tjeneste med nyheder fra Danish Crown. Den app, vi kalder Daily Crown.

Det vil du vide, hvis du ser plakaterne rundt omkring på din arbejdsplads, men i april-nummeret af Krogen kom vi desværre til at skrive et forkert nummer. Vi beklager, hvis det har skabt forvirring.

Som du kunne læse i bladet, giver Daily Crown dig både nyheder om din virksomhed og mulighed for at bruge nogle praktiske værktøjer. Blandt andet kan du melde dig syg via Daily Crown. Du klikker bare ind på "Sygemelding (produktion)" på forsiden af app'en, så kommer du til den elektroniske formular.

Og nej, det er ikke en opfordring til at melde sig syg, at vi gør det lettere, ved at du kan bruge din mobiltelefon. Det er blot en erkendelse af, at de fleste efterhånden bruger mobilen til rigtig mange ting. Mange har givet tilkende, at det er en god idé i stedet for at skulle tænde for computeren.



KORT NYT

Sidste frist for golfere



Det er ved at trække op til sidste mulighed for at melde sig til Danish Crowns golf-turnering.

Hvis du ikke har et såkaldt DGU-nummer, skal du tilmelde dig senest fredag den 8. juni ved at skrive til arrangør Peter Frederiksen fra eksport-afdelingen. Hans mail er petf@danishcrown.dk.

Andre melder sig til via www.golfbox.dk.

Danish Crowns Golfdag udspiller sig på banerne i Silkeborg Ry Golfklub lørdag den 23. juni. Som noget nyt spilles der i år i blandede rækker.

Mesterskabet er for medarbejdere og pensionister i Danish Crowns moderselskab og danske datterselskaber.



Crownies – a' hvaffor noget?

Tips og tricks til at begå sig på Facebook som medarbejder.

Af Charlotte Hjerrild
Foto Morten Faueryb

Crownies. Hvad er nu det?

Det har vi spurgt Pia Paulsen om. Hun er ansvarlig for Danish Crowns sociale medier, og det er hende, der har fundet på det nye ord.

- Crownies er medarbejdere, der har mulighed for at blive uddannede til at være ambassadører for virksomheden via deres egne sociale medier. Altså at blive Crownies for Danish Crown. Jeg kunne have kaldt det hvad som helst, men Crownies fangede ligesom bare an.

- Det er et pilot-projekt, jeg har startet sammen med HR-afdelingen. På workshops lærer medarbejdere om, hvordan sociale

medier som Facebook og LinkedIn kan bruges i den sammenhæng.

Vi lytter til andre

- Er det ikke bare et nyt, fancy projekt I har fundet på bag skrivebordet?

- Nej, det er faktisk vildt vigtigt for alle. Medarbejdernes fortællinger er et af de stærkeste virkemidler, især på sociale medier.

- I dag lytter man ikke nødvendigvis til en virksomhed – man vil lytte til dem, der ligner en selv. Derfor er det oplagt, at medarbejderne er ambassadører – ikke bare for Danish Crown, men også for sig selv. Det hele er dog drevet af lyst og passion. Der er ingen tvang.

Lær at brande dig selv

- Så I vil gøre medarbejderne til reklamesøjler for Danish Crown?

- Det kan jeg godt forstå, du spørger om, men det er slet ikke tanken. Der er selvfølgelig også win i det for Danish Crown, men det er i lige så høj grad til gavn for medarbejderne.

- Vi vil gerne lære dem, hvordan de kan brande sig selv på de sociale medier, udvide deres netværk og hvordan de bedst muligt kan dele ud af den faglige viden, de har. Vi har så mange dygtige medarbejdere derude, der har masser af viden at dele ud af.

- Alle er vigtige

- Er det et funktionær-projekt?

- Det er for både funktionærerne og medarbejderne i produktionen. Alle er lige vigtige. Så det er en blandet skare, vi har samlet. Lige fra medarbejdere i udbening og indkøb til slagtekæden, ejerservice og mange flere.

Her kan du se, hvad nogle af deltagerne har slået op på deres Facebook-væg:



Per Fisker Workshoppen i Horsens var fantastisk, vi delte meninger på kryds og tværs, men et var vi enige om, og det var at dette tiltag har været ventet i lang tid. Mit ja til deltagelse er begrundet med nysgerrighed. Jeg håber på at vi alle, uanset høj som lav går med ind her og vil være med til at ændre vores motivation i den positive retning. Hvordan det kan praktiseres, er og bliver en fælles opgave, men lykkedes dette bliver anerkendelse et ord som går igen og igen, alle ved at anerkendelse giver motivation. Alene det vi kan rykke bare lidt, giver kroner i kassen i form af bedre udbytter o.lign. Lykkedes dette, vil flere ud ad til fortælle en helt anden historie end hidtil.

Synes godt om · Svar · 1 u



Claus Knudsen Da jeg blev spurgt om jeg ville deltage i kurset, var jeg meget i tvivl om det var noget for mig, og i det hele taget om det ville kunne bruges til noget. 😊 I dag er jeg ikke i tvivl om at der er masser af muligheder i de sociale medier, både for Danish Crown, men helt klart også for mig selv 😊 Jeg ser frem til næste møde hvor jeg forhåbentligt vil lære endnu mere 😊😊

Synes godt om · Svar · 1 u

På workshoppen i Horsens lærte en række produktionsmedarbejdere blandt andet, hvordan de laver et godt opslag på de sociale medier.



- Hvordan vil I så helt konkret gøre medarbejderne dygtigere?

- Vi har lavet to workshops. Den ene har vi allerede holdt, og det gik virkelig godt. Alle var enormt engagerede. Vi lærer dem både om, hvad godt indhold er, og hvordan de laver det. Og så lærer vi dem også om god dialog på sociale medier, og hvordan de håndterer for eksempel negative kommentarer.

Fortæl om din hverdag

- De behøver ikke nævne Danish Crown i det opslag, de laver. Faktisk overhovedet ikke. Et opslag kan godt handle om en nyhed fra Danish Crown, men det kan lige så vel være noget fra hverdagen på jobbet, ens faglighed eller måske en sjov oplevelse.

- Det lyder jo alt sammen meget godt, men er der slet ikke noget negativt?

- Faktisk har jeg kun oplevet positive og engagerede deltagere. Men folk må jo endelig komme og sige til. Jeg er åben for input til projektet.

- Sluttes det så med dette pilot-projekt?

- Min plan er lige nu at køre tre runder i alt, så vi ender med at have 100 uddannede Crownies til en start. Derefter skal vi skalere op, så endnu flere medarbejdere i Danish Crown har lyst til at være en del af det.

28 Crownies

- 28 medarbejdere i Danish Crown bliver uddannet som ambassadører via deres egne sociale medier
- De deltager i pilot-projektet fordelt på to hold
- Hvert hold har to workshops á fem timer
- Efter workshops'ene fortsætter de 28 Crownies på egen hånd, men med løbende sparring i en lukket Facebook-gruppe
- I gruppen har deltagerne desuden mulighed for at give hinanden tips, inspiration og gode råd.

Vidste du at...

- EU's nye retningslinjer om personlige oplysninger kaldes en persondata-forordning
- De forkortes også til GDPR
- Det kan koste dyrt at overtræde GDPR – op til fire procent af omsætningen i virksomheden.

Hvad må vi vide om dig?

Nye regler fra EU skal sikre dine data også på jobbet.

Af Lisbeth Carøe

Den 25. maj træder nye regler i kraft i EU. De skal sørge for, at personlige oplysninger bliver opbevaret forsvarligt og ikke bruges til noget, du ikke har givet lov til.

Det gælder både dig som privatperson og som medarbejder. De er altså en beskyttelse af dig.

I Danish Crown er der lagt mange kræfter i at få de nye retningslinjer på plads, så du kan føle dig tryk.

Sagligt formål

Som virksomhed er det naturligt at kende medarbejdernes navn, adresse og telefonnummer, og det er også helt i orden efter den 25. maj.

Der vil også være andre oplysninger, som virksomheden kan have registreret, og som er helt lovlige. For eksempel dit CPR-nummer, så Danish Crown kan indberette din løn til Skat, sådan som loven kræver. Eller det kan være timesedler, stamkort, påtaler, advarsler og læge-erklæringer.

- Det grundlæggende princip er, at der skal være et sagligt formål med at have disse person-oplysninger, siger jurist Pernille Døssing Elmstrøm.



Pernille Døssing Elmstrøm er Danish Crowns ekspert på reglerne om beskyttelse af persondata.

Foto: Danish Crown.

Hun er fra Danish Crowns juridiske afdeling og virksomhedens specialist i den nye persondata-forordning, som retningslinjerne hedder.

- Vi skal kun have de oplysninger, vi har behov for, og kun så længe, vi har behov for dem. Og så skal oplysningerne kun være tilgængelige for dem, der har brug for dem, tilføjer hun.

Som følge af de nye retningslinjer har Danish Crown lavet en koncern-politik for data-beskyttelse.



Har du fået Lean på tavlen?

Sådan kommer du nemt i gang, så du også mestrer Lean.

Lean-tavlen

Når du står foran Lean-tavlen, gælder den gode regel: Begynd i øverste venstre hjørne, og gå så mod højre.

2 Vi springer kolonne 2 over og går til Årsags-analyse - i daglig tale Fiskebens-modellen. Den kan du blive klogere på i en artikel på side 18

1 KPI - er sådan set bare et andet ord for målsætning. Hvis KPI-feltet er rødt, skal I tage action på problemet

KPI		A3 PROJEKTER	ÅRSAGS-ANALYSE	
<div style="background-color: #90EE90; width: 100%; height: 100%;"></div>	<div style="background-color: #DC143C; width: 100%; height: 100%;"></div>	<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%;"></div>		
		IDEER	5 X HVORFOR	
		Nye ideer	Afvigelse	
		Gennemførte	Hvorfor 1:	
			Hvorfor 2:	
Prioritering	Hvorfor 3:			
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="background-color: #DC143C; padding: 2px;">Undgå</div> <div style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">Projekt</div> </div>	Hvorfor 4:			
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="background-color: #90EE90; padding: 2px;">Afvent</div> <div style="background-color: #DC143C; padding: 2px;">Just do it</div> </div>	Hvorfor 5:			

3 Når I har brainstormet ved hjælp af fiskebens-modellen, hvor I har indkredset problemet, går I dybere ved at bruge 5 x Hvorfor-modellen. Først beskriver I, hvad der er galt (= afvigelsen), og så skal I undersøge de forslag nærmere, som I kom op med i fiskebens-modellen. Det er her, I finder frem til årsagen til problemet

STATUS KPI

ÅRSAGS-ANALYSE

ACTION-LOG



Af Lisbeth Carøe

Lean-tavlerne fylder væggene rundt omkring i produktionen og i kontrolrummene. Er du en af dem, der allerede er en haj til Lean, har du sikkert styr på, hvordan Lean-tavlen skal bruges. Hvis du ikke er, kan du hente hjælp

her til, hvordan du kommer i gang med tavle-møder.

- Lean er et værktøj, som alle kan bruge. Både medarbejdere og ledere. Man skal i virkeligheden bare bruge sund fornuft, og det kan vi alle sammen, siger Lean-chef Theis Daarbak.

Han medgiver dog, at det kræver øvelse at bruge Lean-tavlen.

- Men der er ikke én rigtig måde at bruge Lean på. Der er mange måder at gøre det på. Det er bedre at gå i gang med Lean ganske simpelt, så kan man bygge på hen ad vejen, siger han.

4 Så er I klar til at gå videre til kolonne 4 – Action-log. Hvad skal I gøre for at løse problemet, og hvem har ansvar for at få det løst? I skal også aftale en realistisk deadline for, at problemet er løst. Endelig noterer I på efterfølgende tavle-møder, hvor langt I er i fasen med, at problemet er overstået, så tingene fungerer optimalt

ACTION

DEADLINE

ACTION-LOG						
ACTION	HANDLING			ANSVAR	DEADLINE	STATUS
Actions år til dato:	Løste	Parkerede:	Afviste	Akkumuleret besparelse år til dato:		

IDEER

HVORFOR

HANDLING

Læs mere på næste side





Fortsat
fra s. 17

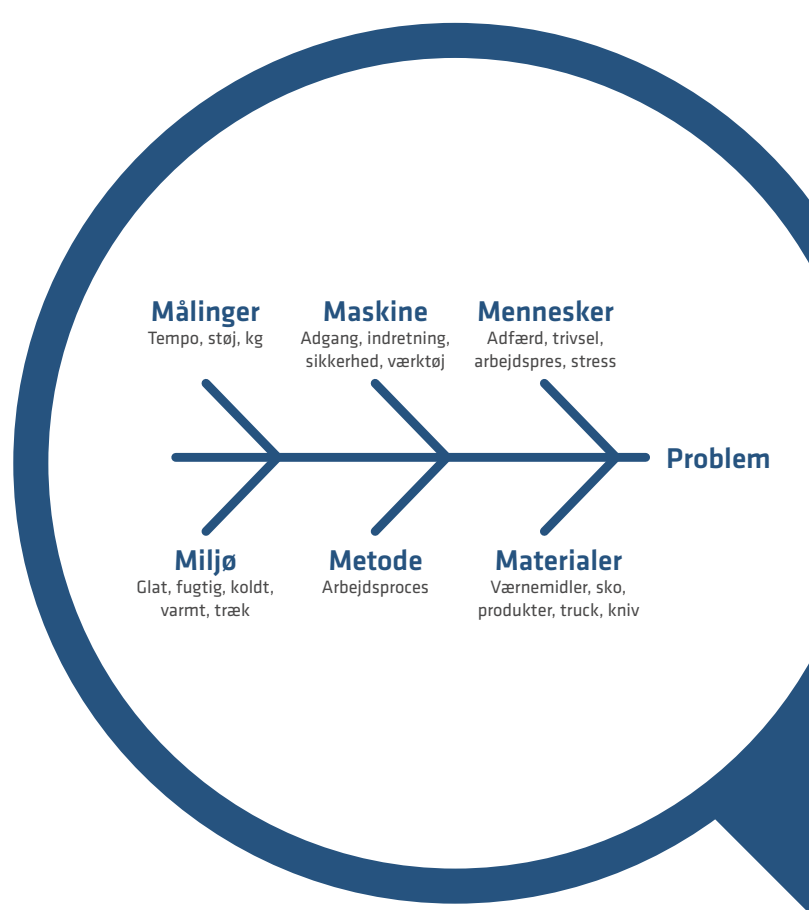
Sådan bruger du **fiskebenet**

Lean forever: Guide til et af værktøjerne, som alle kan møde ved tavlen.

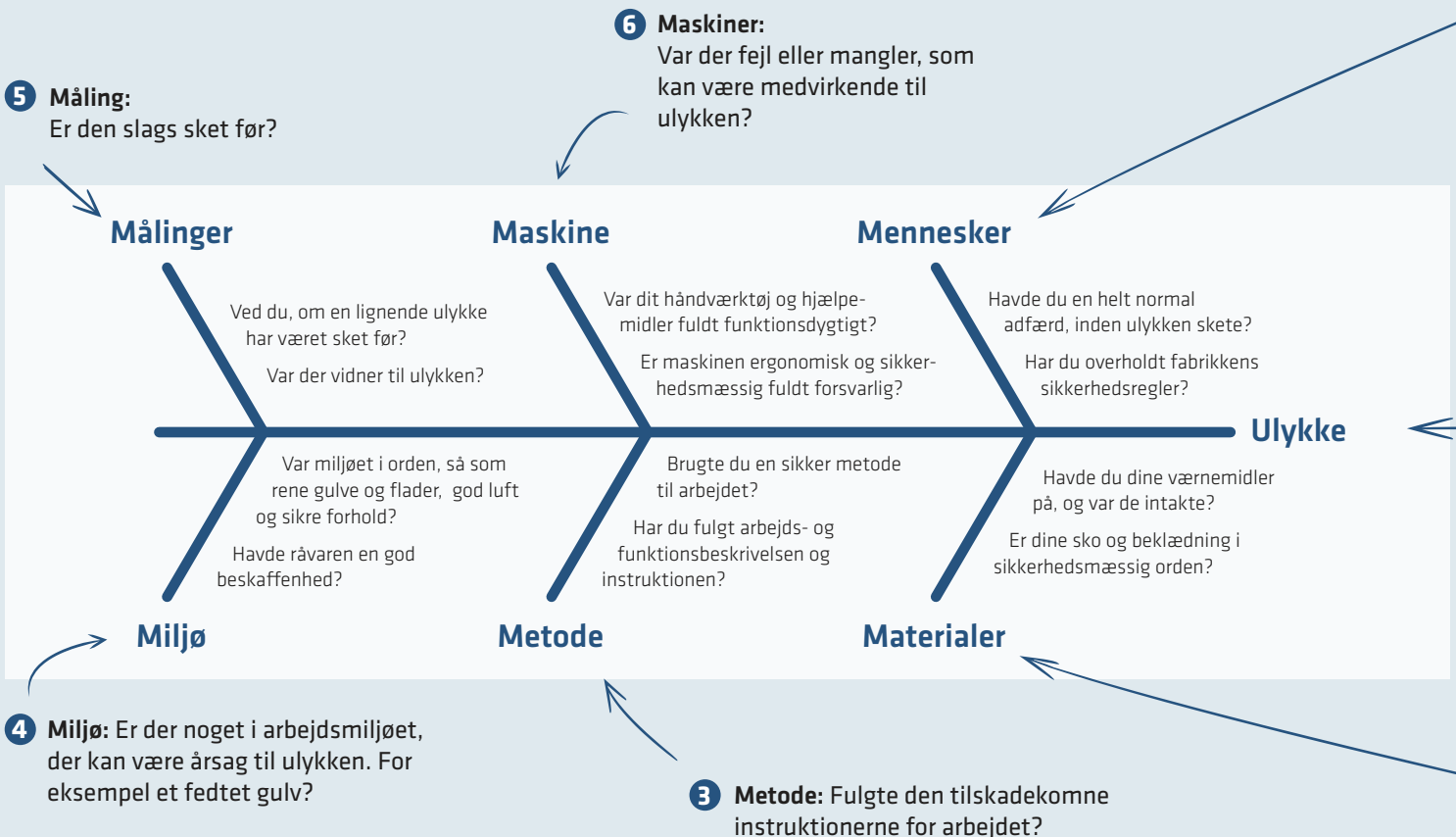
Du har hørt om Lean og fiskebens-modellen. Du kender måske også lidt til, hvad det går ud på. Eller er det bare noget, de andre snakker om?

Uanset hvad, som medarbejder i produktionen er Lean ikke til at komme uden om. Lean er kommet for at blive, og det kan være rart at have styr på, hvad de forskellige udtryk betyder.

Her får du en gennemgang af et af elementerne i Lean-tavlen, den såkaldte fiskebens-model. Se først cirklen til højre og så forklaringen herunder.

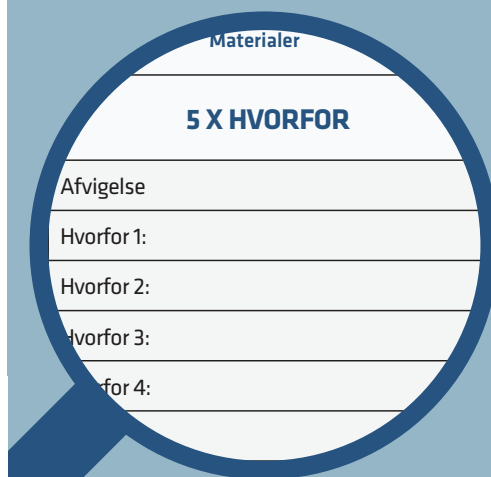


Fiskebens-modellen bruges til at undersøge et problem nærmere. I første omgang er det en slags brainstorm, hvor du og kollegerne kommer med input til, hvad der eventuelt kan være grunden til problemet.





Her er den rene model for fiskebens-modellen.



7 **Mennesker:** Kan det skyldes, at den tilskadekomne løb?

1 Du begynder ude i højre side med det, du oplever som et problem. Det kan være for mange arbejdsulykker, som eksemplet her viser. Så tager I et fiskeben ad gangen og ser på, om der kan være en årsag til problemet her.

2 For eksempel fiskebenet **Materialer:** Kan arbejdsulykken skyldes, at skoene er slidte?

5 x Hvorfor – et spadestik dybere

5 x Hvorfor bruger du og kollegerne, efter at I har kastet alle forslag op i luften til, hvad der kan være årsag til det problem, I har sat jer for at løse i fiskebens-modellen.

5 x Hvorfor er et redskab, I skal bruge, når I skal grave dybere efter en løsning.

I nogle tilfælde kan I have brug for alle 5 spørgsmål, hvor I så at sige skridt for skridt graver jer dybere og dybere ned for at finde grunden til problemet. I andre tilfælde er det måske nok med to runder.

I afgør selv, hvornår jeres analyse er grundig nok, til at I kan løse problemet.

Men først når I har været igennem 5 x Hvorfor, kan I gå videre til action-log, punkt 4, på Lean-tavlen side 17.

Nu leverer Danish Crown til hoffet

Af Kasper Frank

Danish Crown er blevet kongelig hofleverandør. Det skete på Hendes Majestæts Dronningens fødselsdag den 16. april.

Meddelelsen blev sendt pr. mail til koncernchef Jais Valeur.

- Det var en glædelig overraskelse at vågne op til. Vi leverer en række produkter til hoffet og har faktisk gjort det gennem mange år. Derfor havde jeg også på fornemmelsen, at vi ville modtaget udnævnelsen, siger Jais Valeur.

Giver respekt i Kina

Men mærket er mere end blot et flot grafisk udtryk på brevpapiret.

- Den kongelige krone har stor betydning for os. Specielt når vi går ind på nye markeder. I Kina er det for eksempel en stor fordel at have kongekronen i ryggen, og det afføder høj anerkendelse og respekt, siger han.

Med udnævnelsen har Danish Crown ret til at bruge prædikatet i de kommende fem år, hvorefter man kan anmode om en vurdering af, hvorvidt man stadig overholder betingelserne og kan få forlænget godkendelsen med yderligere fem år. Forlængelsen afhænger af, om hoffet fortsat køber kød fra Danish Crown.

Danish Crown gør dermed Tulip Food Company selskab, da datterselskabet har været Kongelig Hofleverandør siden 1966.

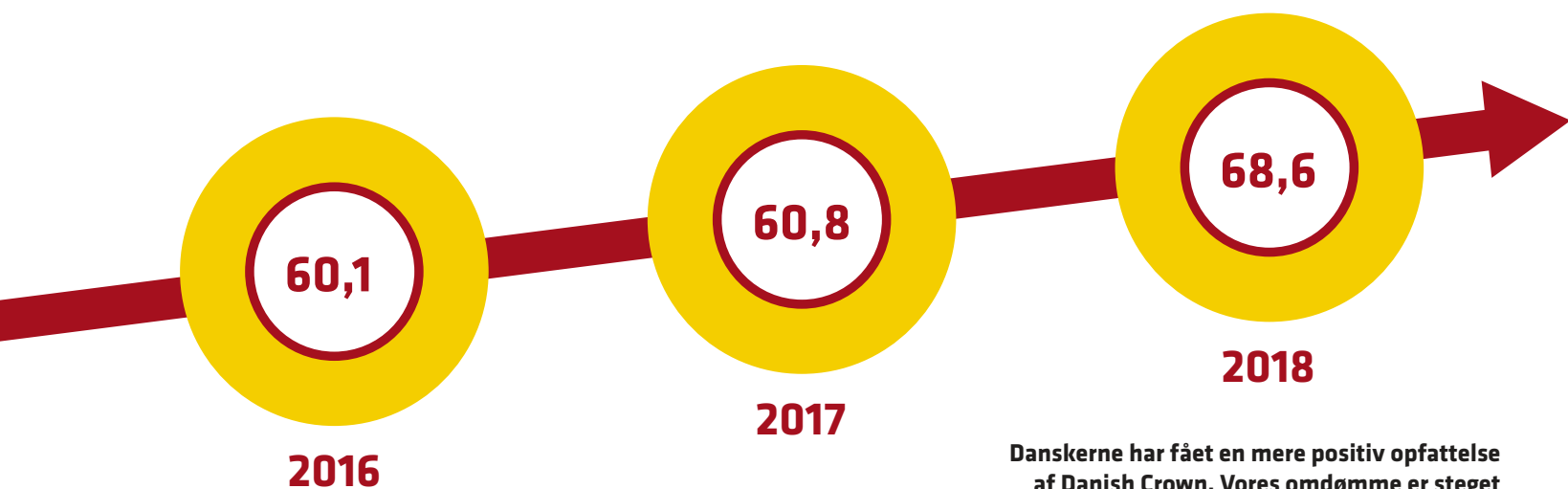


Danish Crown kan nu smykke sig med to kroner – sin egen og det danske hofs.



Danskerne ser mere positivt på Danish Crown

Kompetente medarbejdere tæller på plus-siden.



Danskerne har fået en mere positiv opfattelse af Danish Crown. Vores omdømme er steget markant på kort tid.

Af Charlotte Hjerrild

Som mennesker vil vi gerne have opbakning og opleve, at det, vi laver, opfattes positivt. Det vil vi også som virksomhed. Derfor måler vi på vores hjemmemarked i Danmark, hvordan danskerne opfatter Danish Crown.

Der er godt nyt i år. Vi er rykket ikke mindre end otte pladser frem i anerkendelse i forhold til for to år siden.

På vej mod robust ry

Målingen er foretaget i januar og februar i år. Den viser en samlet score på 68,6 i januar kvartal mod 60,1 i 2016.

Skalaen, vi måles på, går fra 0-100. Virksomheder med svagt omdømme ligger på omkring 30-40, mens virksomheder med virkeligt stærkt omdømme ligger på 85.

Danish Crown har rykket sig fra den nedre ende af gennemsnittet op mod et robust omdømme, som begynder ved en score på 70.

Hvad er det, der driver den forbedring?

Generelt er der tale om en forbedring over hele linjen, men der er særligt tre ting, der er rykket markant.

Kompetente medarbejdere

For det første opleves Danish Crown som en virksomhed, der bidrager positivt til samfundet. Det vil sige, at der kvitteres for at skabe arbejdspladser også uden for de store byer, at vi tjener penge hjem til Danmark gennem store eksport-indtægter, og at vi producerer fødevarer af god kvalitet.

- Jeg glæder mig over, at vi anerkendes for et positivt bidrag til samfundet.

*Astrid Gade Nielsen,
kommunikations-direktør.*

For det andet opleves Danish Crown som en virksomhed, der har meget kompetente,

dygtige medarbejdere, der dagligt leverer et godt stykke arbejde. Der er en generel tendens til en større anerkendelse af håndens arbejde.

Topchef med en klar idé

For det tredje er lederskabet i Danish Crown oplevet som mere positivt. Virksomheden opfattes som vel-organiseret, og at der er en klar vision for, hvad virksomheden vil.

- Der er ingen tvivl om, at lanceringen af 4WD-strategien har gjort det tydeligere, hvad Danish Crown vil. Det kvitterer danskerne for med en bedre score. Jeg glæder mig over, at vi anerkendes for et positivt bidrag til samfundet. Det giver os som medarbejdere og vores ejere mere at være stolte af, siger kommunikationsdirektør Astrid Gade Nielsen.

Koncernchef Jais Valeur sagde, da han satte sig i direktørstolen i Danish Crown, at ét af hans mål var, at flere danskere skulle elske Danish Crown. Det mål er langt fra nået, men med dette resultat af omdømmemålingen er der taget et stort skridt i den rigtige retning.

Pork og Beef går sammen om automation

De medarbejdere, der beskæftiger sig med robot- og automations-teknologi på fabrikkerne, kommer for fremtiden til at høre til i samme afdeling, uanset om de i dag er ansat i Pork eller Beef.

Det er besluttet at danne en ny, fælles afdeling, som kaldes "Factory Solutions, Automation". Efter planen får det virkning fra den 1. august.

Den nye automations-afdeling skal sikre, at fabrikkerne udnytter de ressourcer, som Danish Crown i forvejen har, at fabrikkerne bliver standardiseret, og at der kommer endnu mere automations-kvalitet ind i alle de mange projekter, der er i virksomheden.

Der skal ansættes en leder til afdelingen, som alle automations-folk i Pork og Beef vil have fagligt og strategisk reference til, mens den daglige koordinering af blandt andet opgaver, arbejdstider og vagtplaner håndteres af den daglige ledelse på fabrikkerne lige som i dag.

Overordnet refererer den nye automations-afdeling til direktør Thomas Page fra Factory Solutions.

170 medarbejdere risikerer en fyreseddel på fabrikken i Bodmin.



Tulip Ltd tilpasser kapaciteten

Af Jens Hansen

170 medarbejdere i Danish Crowns engelske datterselskab, Tulip Ltd, kan se frem til en fyreseddel.

Det er en konsekvens af, at produktionen på fabrikken i Bodmin i Cornwall gennem længere tid har været faldende, og at Tulip Ltd har tabt en væsentlig kontrakt for nyligt.

Derfor har ledelsen i virksomheden indstillet 170 medarbejdere til afskedigelse. Det blev meddelt den 13. april.

Har landet andre ordrer

Fabrikken i Bodmin producerer færdigstegt bacon og andre færdig-tilberedte kødprodukter. Det er et forretnings-

område med mange muligheder, men lige nu er det nødvendigt at tilpasse kapaciteten.

- Det er en træls situation for først og fremmest de berørte medarbejdere og deres familier. Rent forretnings-mæssigt kommer tabet af denne kontrakt på tværs af genopretnings-processen i Tulip Ltd, men vores britiske salgs-organisation har de seneste måneder indgået flere kontrakter på andre produkter til engelsk detail-handel. Det er dog en ringe trøst, både for de berørte medarbejdere og vores ejere, så vi har styrket salgs-indsatsen yderligere for hurtigst muligt at vinde det tabte tilbage, siger koncernchef Jais Valeur.

Tulip Ltd har 16 fabrikker i Storbritannien og beskæftiger ca. 8000 medarbejdere.

PAUSEkroen

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

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

B: Svær

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



Grillet hakkedreng med "skarp" kartoffelmos



Du går aldrig helt galt i byen med en god hakkedreng. Så tænd op i grillen, og prøv denne opskrift på en lækker hakkebøf med en kartoffelmos, som river i ganen.

Den er beregnet til fire personer.

Velbekomme!

Det skal du bruge

500 g hakket oksekød, 8 -12% fedt
Salt og peber

½ kg friske ærter
1 bundt radiser, ca. 100 g
½ bundt grønne asparges, ca. 250 g
1 bundt kørvel

1 citron
1 spsk olie gerne koldpresset rapsolie

1 kg melede kartofler
1½ dl mælk, let eller skummet
1 spsk smør
salt og peber
3 cm peberrod

Sådan gør du

Pil ærterne. Rens radiserne, og skær dem i små tern på 2x2 mm. Knæk bunden af asparges, og snit dem fint. Skyl kørvel, og hak det groft.

Riv det gule af skallen på citronen og stil det til side.

Bland grøntsagerne, og pres saften over. Vend rapsolie i, og smag til med salt og peber og evt. sukker. Riv peberroden fint.

Skræl kartoflerne, og skær dem i mindre stykker. Kog dem 20-25 minutter, til de er godt møre.

Form fire hakkebøffer af hakkekødet. Krydr med salt og peber. Grill bøfferne 7-8 minutter på hver side.

Hæld vandet fra kartoflerne, men gem ca. 1 dl. Mos kartoflerne med en håndmixer eller en kartoffelmoser. Rør mælk og kartoffelvand i kartoffelmosen, så den bliver tilpas lind. Kom smørret i, og smag til med salt og peber, citronskal og revet peberrod.

Server som på billedet.

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

PAUSEkrogen

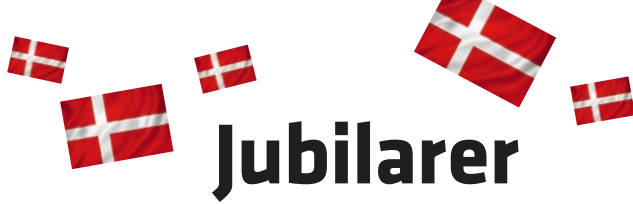
Her er løsningerne på
Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



Jubilärer

Maj-juni

Danish Crown

Blans

25. maj
40 års jubilæum

Martha Hansen
Trikinøse

13. juni
30 års jubilæum

Ellen Damm
Midterstykk-afdeling

21. juni
25 års jubilæum

Bjarne Matzen
Pakkeri

21. juni
25 års jubilæum

Hans Jørn Nissen
Pakkeri

Herning

24. maj
25 års jubilæum

Henrik Knudsen
Opskæring

24. maj
25 års jubilæum

Ebba Clausen
Skærestue 3

30. maj
30 års jubilæum

Lene Lodahl
Administration

14. juni
25 års jubilæum

Arne Clausen
Skærestue 1

23. juni
25 års jubilæum

Jan Gregersen
Slagtegang

Horsens

23. maj
35 års jubilæum

Max Christensen
Slagtegang

23. maj
35 års jubilæum

Preben Matz
Opskæring

23. maj
35 års jubilæum

Mikael Alex Mammen
Opskæring

23. maj
35 års jubilæum

Johnny Bruno Jørgensen
Kam/bryst-afdeling

23. maj
35 års jubilæum

Helle Lohmann Rasmussen
Pakkeri

23. maj
35 års jubilæum

Lars Søndergaard Pedersen
Pakkeri

24. maj
35 års jubilæum

Peter Jakobsgaard
Forender

25. maj
25 års jubilæum

Anders Andersen
Opskæring

28. maj
25 års jubilæum

Jens Peter Kurth
Opskæring, aften

30. maj
30 års jubilæum

Peter Lykke Leth
Slagtegang

1. juni
30 års jubilæum

Claus Bruhn Madsen
Slagtegang

1. juni
30 års jubilæum

Jette Aborg
Forsendelse

Randers

14. juni
25 års jubilæum

Ole Sommer
Indkøbs-afdeling

Ringsted

24. maj
25 års jubilæum

Hanne Blaabjerg
Pakkeri 1

30. maj
35 års jubilæum

Lau Aagaard Hansen
Skærestue 1

29. maj
40 års jubilæum

Benny John Hansen
Udbening, pakkeri

30. maj
30 års jubilæum

Michael Kim Mortensen
Slagtegang

30. maj
35 års jubilæum

Kurt Krogsgård Larsen
Skærestue 1

30. maj
35 års jubilæum

Kurt Arne Thygesen
Omlæsnings-central

1. juni
25 års jubilæum

Michael Nielsen
Udbening

Rønne

1. juni
25 års jubilæum

John Tøt
Udbening, generelt

Skærbæk

7. juni
25 års jubilæum

Peter Petersen
Udlæsning

Sæby

24. maj
25 års jubilæum

Michael Svendsen
Opskæring

1. juni
30 års jubilæum

Jane Anette Christensen
Kam-afdeling

1. juni
25 års jubilæum

Mogens Munk Sørensen
Pakkeri

1. juni
25 års jubilæum

Anders Molin Nielsen
Slagtegang

19. juni
40 års jubilæum

Niels Michael Madsen
Smedeværksted

Tulip

Randers

5. juni
40 års jubilæum

Henning Hovedskov Andersen
Fastfood

14. juni
25 års jubilæum

Anne Solveig Petersen
Kvalitet

Svenstrup

24. maj
25 års jubilæum

Henrik Jensen
Salami, Stop 1

1. juni
30 års jubilæum

Geert Steen Hansen
Arbejdsmiljø-koordinator

9. juni
30 års jubilæum

Bjarne Møller Jensen
Salami-pakkeri

Vejle Nord

13. juni
35 års jubilæum

Bettina Wolmar
Pakkeri

20. juni
40 års jubilæum

Mogens Bejer Jensen
Pølsemageri

Herning

21. maj
25 års jubilæum

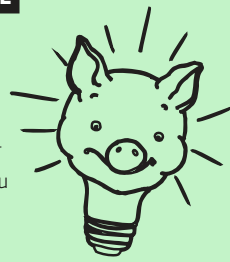
Bent Høllund Kristensen
Pluk Hilton, dag

24. maj
25 års jubilæum

Aase Bach
Slice

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
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
tarmenser,
talsmand,
DAT-Schaub
Horsens



Laurids K. Jensen
produktionschef,
DAT-Schaub
Esbjerg



Naja Lennert
produktions-
medarbejder,
Tulip Svenstrup



Arne Skov
produktions-
medarbejder,
Danish Crown Beef
Holsted



Charlotte Vollmer
HR-konsulent
Danish Crown Pork
Sæby



Michael Ravn
kommunikations-
ansvarlig,
Tulip



Charlotte Hjerrild
journalist-
praktikant,
Danish Crown
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Danish Crown
Randers





Vi må tilpasse os hele tiden

Egentlig skulle man synes, det er simpelt. Landmændene leverer deres grise til os, vi slagter dem, pakker kødet og sender det ud i verden.

Men vi ved alle sammen, at det er mere komplekst. Vores branche har mange udfordringer, og der er intet, der tyder på, at vi får færre i fremtiden.

Jeg har selv været med til at projektere slagteriet i Horsens, hvor vi i begyndelsen af 00'erne forsøgte at tænke fremad og bygge til fremtidens behov. Ingen kunne dengang vide, at vi i dag ville have så mange specialgrise, hvor slagtingen kræver mange omstillinger, som harmonerer knap så godt med stordrift.

Store udsving - ny tænkning

Sådan er udviklingen. Vi mødes med nye krav, samfundet omkring os forandrer sig, og virksomheden skal være elastisk nok til, at vi kan præstere det, der forventes af os. Og nogle gange lidt mere.

En af de udfordringer, der er kommet til, er, at leverancerne af slagtegrise svinger mere, end vi nogensinde før har oplevet. Hen over

året varierer tilførslen betydeligt, og det er blevet mere uforudsigeligt.

- Måske skal vi til at tænke vores produktion og arbejds-situation på en anden måde.

*Søren F. Eriksen,
Danish Crown Pork-direktør.*

Man kan næsten sige, at Porks situation begynder at ligne den sæsonbetingede produktion, som pølser har. I hvert fald på den måde, at vi får mere og mere brug for, at du og dine kolleger er fleksibelt indstillet.

Og ja, I har i forvejen 40 timers arbejdsuge, og I er flinke til at holde fri, når slagtingerne er nede i en bølgedal. Det giver jeg fuld credit for. Derfor er det også lidt mærkeligt at skulle bede om mere, men det har vi brug for.

Grise = arbejde = glade ejere

Det fører mig til denne idé: Måske skal vi til at tænke vores produktion og arbejds-situation på en anden måde, end vi plejer.

At vi arbejder lidt mere, når grisene er her, og lidt mindre, når vi ikke har så mange grise, som skal slagtes.

Alene den situation, vi har hvert eneste forår med de mange helligdage, presser os voldsomt. Og presset bliver skubbet tilbage til landmændene, der føler, at vi ikke kan levere den ydelse, vi har forpligtet os til: Nemlig at modtage deres grise, når de er klar til slagting.

Jeg vil gerne plante den tanke, om vi kan finde frem til en form, der tilgodeser flere ting på én gang. For det første, at vi kan slagte grisene, når der er behov for det. For det andet fordi det sikrer, at der kommer så mange grise ind på vores slagterier, at vi kan opretholde en høj produktion og dermed mange arbejdspladser. Og for det tredje, at det giver glade ejere.

Jeg håber, at I vil give det en fordomsfri tanke, så vi i fællesskab kan få fabrikkerne til at fungere bedst muligt.