

Færre ulykker

s. 6-7



Her ser du den person, som kan gøre
mest for din sikkerhed!

Hier können Sie die Person, die am meisten für Ihre Sicherheit tun können, siehe!




DANISH CROWN


DANISH CROWN

Vi skal passe på os selv og hinanden!

Wir müssen für uns selbst und füreinander zu übernehmen!



NICKLAS ER KOMMET PÅ SIN RETTE HYLDE

Automatik-tekniker har vist sig
at være det helt rigtige valg af
karriere for 22-årig lærling.

s.3



HUSK AT VASKE DIT TØJ OG DINE SKO

Du skal være grundig, hvis du har
været hjemme hos familien eller
på jagt, og området er ramt
af Afrikansk svinepest.

s.9



STEEN HAR OPFUNDET SIT EGET PAKKE-SYSTEM

Steen Hauge lægger navn til Hauge
Passagen, der hjælper pakkeriet
med at undgå ophobninger
af kød på båndet.

s.12-13

DET KAN DU LÆSE OM I DETTE NUMMER

Flere hænder i sving

Efter de seneste ansættelser er Sæby oppe på næsten 1000 medarbejdere. Det højeste antal nogensinde.

4



Pinghu-kød udsolgt

Produkterne fra Danish Crowns nye forædlings-fabrik i Kina er solgt til internet-giganten Alibaba – et halvt år før fabrikken står færdig.

10



Steen Opfinder

Han hedder ikke Ole, men Steen Hauge er nu alligevel noget af en opfinder-type. Se, hvad han har fundet på, som letter arbejdet i pakkeriet.

12-13



Ros til medarbejdere

Både børn og voksne fik et lære-rigt kikk på, hvad der foregår på et slagteri, da Holsted slog dørene op for lokalområdet. De var især imponeret over medarbejderne.

16



Tjek din lønkonto

Fra december går din løn automatisk ind på din NemKonto. Vær sikker på, at det er den konto, du plejer at få din løn ind på.

5



Hotdogs til alle

Skærbæk fejrer sine succeser. Chefen serverer hottere og sodavand, når medarbejderne har været gode til at passe på sig selv og hinanden.

7



Massevis af medaljer

DAT-Schaub har stor succes med sine lærlinge for tiden. Nye kommer til, og når de går til svendeprøve, får de medaljer på stribe.

15



Mere sikre arbejdspladser

Færre og færre kommer til skade, når de går på arbejde på de danske fabrikker i Danish Crown-koncernen. Men vi skal nå endnu længere, skriver arbejdsmiljø-chef Morten Pedersen i lederen.

20



Nicklas fandt sit **drømmejob**

Topkarakterer, snart udlært og indstillet til pris.

Tekst og foto Micki Cheng

Nicklas Andersen bliver den 25. november udlært som automatik-tekniker. Men det var ikke just det, han troede, han skulle lave, da han for fire år siden begyndte på sin uddannelse.

- Jeg startede på grundforløbet som IT-supporter, fordi jeg havde stor interesse for IT og teknik. Jeg fik dog at vide, at der ikke ville være stor sandsynlighed for at komme videre ind på uddannelsen efter grundforløbet, så jeg måtte jo tænke kreativt, fortæller 22-årige Nicklas Andersen.

- Så faldt jeg over uddannelsen som automatik-tekniker og kom til Tulip i Aalborg. Her har jeg været i to år, og jeg har lært rigtig meget, siger han.

God til praktisk arbejde

For Nicklas var det et stort spring at komme fra skolebænken og ud i arbejdslivet. Men han fortryder ikke sine valg.

- Det var et kæmpe chok for mig at komme fra skole og ud i virkeligheden. Her fandt jeg hurtigt ud af, hvordan hverdagene fungerer på en rigtig arbejdsplads.

- Det har været godt for mig at afprøve de forskellige ting, for jeg har fundet ud af, at jeg er glad for at arbejde med mine hænder og være praktisk i mit arbejde.

- Det havde jo været en helt anden historie, hvis jeg skulle sidde som supporter bag en computerskærm, smiler Nicklas Andersen.

Frontløber og fast job

- Som automatik-tekniker kommer jeg rundt på hele fabrikken og arbejder med reparation og vedligeholdelse på de forskellige anlæg. Det er lige mig, fortæller han.

Nicklas Andersen kan bryste sig af lutter topkarakterer, når han om nogle dage modtager sit svendebrev. Samtidig kan han glæde sig over, at hans flotte præstationer har resulteret i et fast job.

- Jeg kommer rundt på fabrikken og arbejder med reparation og vedligeholdelse. Det er lige mig.

Nicklas Andersen, snart udlært.

- Det er første gang, at fabrikken uddanner en automatik-tekniker. Nicklas har nu fået jobbet som område-smed på vores kogegryde-anlæg samt opstart og klargøring til produktion af frosne middagsretter, fortæller værkfører Peter Juulsgaard.

- Da der blev en stilling ledig, var det naturligt at tilbyde ham jobbet. Vi har haft stor glæde af Nicklas, hans væremåde og hans kæmpe gå-på-mod. Og ikke mindst at han er gjort af det rette stof, synes han.

Udover at have fuldført sin fire-årige uddannelse og fået job er Nicklas blevet indstillet til Metalindustriens Lærlingepris, ML-Prisen. Det er en lands-dækkende præmierings-ordning for svende, der med særligt godt resultat har gennemført en uddannelse med tilknytning til Metalindustriens Uddannelses-udvalg.

- Dygtig og ihærdig

- Vi har i samarbejde med Nicklas' uddannelses-institution, House of Technology i Viborg, indstillet ham til ML-Prisen. Nicklas er både dygtig og ihærdig, og han udmærker sig ved ikke at springe over, hvor gæret er lavest. Nicklas indstilles på grund af sine karakterer. Dels har han gennemført sit projekt virkelig godt, dels har han opnået topkarakter i fejlfinding, forklarer Peter Juulsgaard.

- Det er ret fedt at blive indstillet til en pris. Det er godt, at den slags også findes for uddannelser, hvor det arbejde, man udfører, ikke altid er så synligt, synes Nicklas Andersen.

Hvem, der får ML-Prisen, afgøres i efteråret 2019.



Nicklas Andersen er den første automatik-tekniker, der er blevet uddannet på Tulips fabrik i Aalborg. Det har han klaret super flot.

Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,
8960 Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 8. november 2018
Oplag 3.500 eksemplarer

Koncept og design

Campfire & co
Tryk Stibo - Scanprint
Forside: Stort foto: Arkiv
Nederst tv.: Micki Cheng. Th.: Poul Madsen.



Rekord: Tæt på 1000 mand

Det kræver mange hænder at håndtere mange grise. Der er aldrig været flere folk i Sæby.

Af Daniel Randrup Jakobsen

986. Så mange medarbejdere har Danish Crowns slagteri i Sæby ansat, og det er rekord for slagteriet.

- Jeg kan ikke huske, at vi nogensinde har været så mange, siger tillidsmand Karsten Thomsen, og han burde vide det. Han har nemlig arbejdet på slagteriet siden 1980.

De 986 er uden kantinepersonale, dyrlæger og rengørings-personale, som også har deres daglige gang på slagteriet. Lægges man det hele sammen, nærmer vi os 1000.

Danish Crown tjekker selv lejr for filippinske chauffører

Af Kasper D. Borch

Den meget medie-omtalte sag om forholdene for en gruppe filippinske chauffører hos transportør Kurt Beier har fået Danish Crown til at bede om en redegørelse af de filippinske medarbejders forhold.

Redegørelsen skal komme fra Danish Crowns direkte leverandør N&K Spedition, der bruger Kurt Beier som underleverandør.

- Vi tager dybt afstand fra de forhold, vi har set på billederne i medierne. Derfor er



Der er blevet mere travlt på det nordjyske slagteri. Arkivfoto.

- Vi er meget tæt på de 1000. Vi mangler nok lige et par stykker endnu, men vi skal nok nå det inden længe, siger HR-koordinator Charlotte Vollmer Lange.

224 nye på et halvt år

Siden april i år har slagteriet i Sæby ansat 224 nye medarbejdere.

Behovet for de mange ekstra hænder skyldes, at der er kommet flere klove til slagteriet.

- Vi skal slagte 50.000 grise om ugen. Det er 10.000 mere end tidligere. Derfor har vi udvidet med et aftenhold med to linjer til blandt andet udbening, siger Karsten Thomsen.

det meget vigtigt for os at få klarhed over situationen, fastslår indkøbs-ansvarlig i Danish Crown Ole Mortensen.

Mandag den 5. november var Ole Mortensen på inspektion hos Kurt Beier og gennemgik forholdene, der tilbydes de filippinske medarbejdere nu og her.

- Stuerne, de bor på, er i fin stand og ligner på ingen måde de billeder, vi alle har set. Der er nu daglig rengøring på af eksternt firma, og så er der nu udnævnt en plads-ansvarlig, som følger op på, at der altid er pænt og ryddeligt, siger han.

En stor del af de mange nye ansigter er fundet gennem et succesfuldt samarbejde med Frederikshavn Kommunes jobcenter. I det samarbejde har Danish Crown Sæby her i efteråret afholdt to intro-dage på slagteriet for interesserede. Og interesserede var der nok af. Flere end 160 jobsøgende lagde vejen forbi Sæby.

- På intro-dagene stod slagteriets mestre klar til at tage en snak med de mange ansøgere, og efterfølgende har 96 fået tilbudt praktik i fire uger. Her har begge parter så mulighed for at se hinanden bedre an inden eventuel fast-ansættelse, siger Karsten Thomsen.

Ved Krogens deadline afventede Indkøbsafdelingen myndighedernes konklusioner. Hvis det viser sig, at der er foregået ulovligheder, så vil N&K Spedition blive bedt om at stoppe al samarbejde med Kurt Beier.

- Hvorvidt de brud, der har været på almindelig moral og etik, vil få konsekvenser for Kurt Beier, vil vi tage stilling til på baggrund af den redegørelse, vi lige nu afventer at få fra N&K Transport, samt hvad myndighederne konkluderer, siger Ole Mortensen.

Din løn går ind på din NemKonto

Husk at tjekke, om din lønkonto og din NemKonto er den samme.

Af Lisbeth Carøe

Når du får din løn for uge 48 (den 26. november-2. december), vil den gå ind på din NemKonto i dit pengeinstitut.

Måske gør den det allerede. Men det er en god idé at tjekke det, så du er sikker på, at der står penge på den konto, hvor du plejer at betale dine regninger fra.

Beskytter mod svindel

At din løn for eftertiden altid bliver sat ind på din NemKonto sker for at beskytte dig, forklarer Gitte Benner, der er leder af Danish Crowns lønningskontor.

- Det er et krav fra revisionens side. Der skal være større sikkerhed og kontrol for at sikre

mod svindel. Derfor skal vi sætte lønnen ind via medarbejdernes cpr-nummer i stedet for konto-nummeret, siger Gitte Benner.

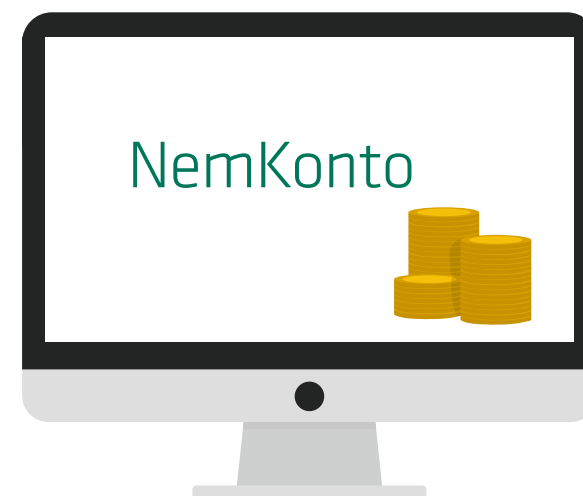
Dit cpr-nummer er koblet sammen med din NemKonto, så derfor vil du for fremtiden altid få din løn på NemKontoen.

Du vil ikke opleve andre ændringer i forbindelse med, at NemKonto bliver dér, hvor din løn går ind. Udbetalingsperioden er den samme, og du vil stadig kunne tjekke din konto via Netbank.

Tjek Netbank og E-boks

Netbank kan du også bruge til selv at tjekke, om din lønkonto er din NemKonto. Eller du kan ringe og spørge i dit pengeinstitut.

Du har sandsynligvis fået besked fra Danish Crowns lønningskontor om, at du for fremtiden får din løn ind på din NemKonto. Beskeden er efter planen sendt ud i uge 45 til din E-boks.



Polen



Nyt navn til Kolo-fabrik

De fleste i Danish Crown tænker nok på Sokolow, når snakken falder på aktiviteterne i Polen. Men også Danish Crown Pork har en fabrik i Kolo mellem Warszawa og Poznan.

Siden den 1. oktober har Kolo-fabrikken været en del af Sokolow-brandet. Navnet er nu Sokolow Pork Division Kolo.

- Vores produktion og salg vil stadig ligge under Danish Crown Pork, så forretningen skulle gerne køre uændret for vores kunder og medarbejdere, siger fabrikschef Jan Løve Mark.

Danish Crown i Kolo har cirka 320 medarbejdere, der især beskæftiger sig med udbening af skinker. Fabrikken blev oprettet i august 2006.

Færre kommer til skade på jobbet

DAT-Schaub er den mest sikre arbejdsplads i Danish Crown-koncernen i Danmark.

Af Lisbeth Carøe

Er du tarmrener, har du en ganske sikker arbejdsplads. Og den er blevet meget mere sikker inden for det seneste år.

Det viser Danish Crowns opgørelse over, hvor mange medarbejdere der er kommet til skade i 2017/18 i de danske selskaber.

Halvt så mange skader

DAT-Schaub ligger klart i front foran Pork, Beef og Tulip.

Selv om tarmvirksomheden lå i den gode ende året før, har den alligevel formået næsten at halvere antallet af medarbejdere, der var udsat for en ulykke.

- DAT-Schaub leverer bare over hele linje. Det må man sige. Det er sindssygt flot, roser arbejdsmiljø-chef Morten Pedersen.

Danish Crown har de seneste tre år sat endnu mere fokus på at undgå ulykker. For de danske fabrikker i de fire selskaber har det samlede mål været, at højst 30 medarbejdere for hver 1000 måtte komme ud for en arbejdsulykke i løbet af regnskabs-året 2017/18. Det, der også kaldes incidens.

Det mål er knap nået. Men ulykkerne er klart for nedad-gående. Fra 37,4 i 2016/17 til 33,9 året efter, som du kan se i skemaet over arbejdsulykker nederst på siden.

Alle ulykker anmeldes

Danish Crowns politik er, at hver en arbejds-skade bliver anmeldt.

Danish Crowns mål

År	Incidens*
2017/18	30
2018/19	25
2019/20	25
2020/21	20

* Antal arbejdsulykker pr. 1000 medarbejdere

Målet om højst 30 skader pr. 1000 medarbejdere blev knapt nået i 2017/18. Men ambitionen om fortsat fald holder Danish Crown fast i.

Opgørelsen omfatter kun medarbejdere i produktionen og på kontorerne på fabrikkerne. Funktionærer på selskabernes hovedkontorer tæller ikke med i statistikken.

Arbejdsulykker

	Incidens-rate 2016/17	Incidens-rate 2017/18	Ændring i incidens-rate	Afstand til mål for 2017/2018
Pork	40,7	34,0	6,7	-4,0
Beef	26,0	36,5	-10,5	-6,5
DAT-Schaub	27,3	15,8	11,5	14,2
Tulip FC	29,0	38,7	-9,7	-8,7
Group (DK)	37,4	33,9	3,5	-3,9

Samlet set er færre medarbejdere udsat for skader, men der er forskel fra selskab til selskab.

Sikkerhedsmand Finn Husted (tv) nyder chefen, Lars Vikkelsøes, ristede pølse.
Foto: Danish Crown.



Chefen serverer hottere når medarbejderne undgår skader

Skærbæk har **skåret ned på ulykkerne for tredje år i træk.**

Af Lisbeth Carøe

For fire år siden var Skærbæk skurk, når man pløjede statistikken over antallet af arbejdsulykker i Pork igennem. Nu er so-slagteriet i Sønderjylland duks.

- Vi har forbedret os markant for tredje år i træk. Det er nogen kæmpe forbedringer, medarbejderne har leveret. Det er meget bedre, end jeg havde regnet med, siger en meget glad daglig leder Lars Vikkelsøe.

- Det er super flot, og det betyder jo, at det er blevet meget mere sikkert at gå på arbejde, siger han.

Hottere til middag

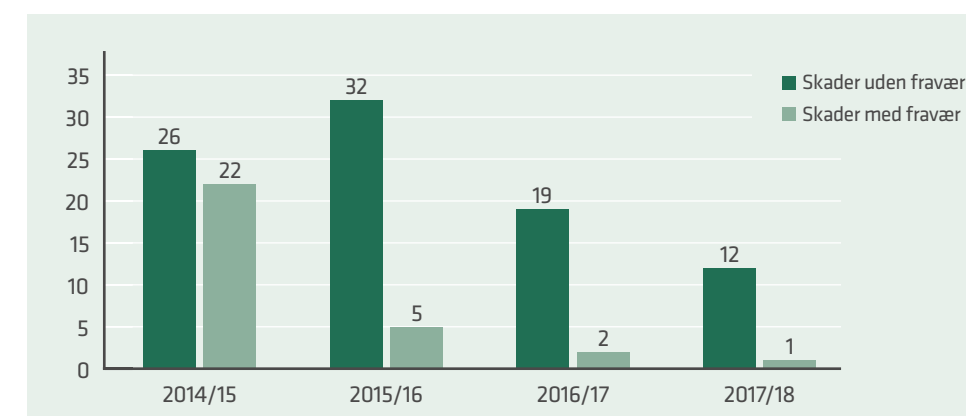
Det var chefen ikke sen til at fejre. Lars Vikkelsøe sørgede for at få en pølsevogn fra Tulip kørt til Skærbæk, og så langede han

ellers hotdogs over disken i middagspausen og serverede sodavand for at fejre succesen.

- Jeg vil gerne belønne god adfærd. I Danish Crown snakker vi så tit om, at vi skal levere på strategien med 60 øre til ejerne, men medarbejderne skal også føle, at de får noget ud af det.

- Jeg vil gerne inddrage dem, så de er med til at finde løsninger på et problem. Som jeg altid siger, så findes der ikke noget arbejde, der er værd at komme til skade for, siger Lars Vikkelsøe.

Skærbæk har alt i alt cirka 100 medarbejdere.



Skærbæk har sat konsekvent ind for at mindske ulykkerne år for år.

Robotterne er her

Teknologiske fremskridt finder sted overalt i samfundet. Slagteri-branchen er ingen undtagelse. Igenennem mange år er der udviklet forskellige maskiner og robotter, som på forskellig måde har forbedret det daglige arbejde.

Krogen sætter fokus på robotter og ny teknologi i en række artikler. Denne gang handler det om en scanner, der sætter Beef i stand til præcist at levere den kvalitet, som kunderne forventer af vores kød.

Har du en idé til, hvad vi skal tage op næste gang, kan du kontakte journalist Daniel Randrup Jakobsen på 8919-1311 eller 4033-3289.



Kødets mester skal give kunderne det de vil have

Beefs slagteri i Aalborg har fået en ny mester i huset – en Meat Master.

Af Daniel Randrup Jakobsen
Foto Poul Madsen

På transportbåndet kører en balje med småkød ind i en stor maskine. Ved kontrolbordet kan man følge med på en skærm, hvor man kan se et gennemlyst billede af baljen og dens indhold – præcis som i luften, når håndbagagen køres gennem en scanner.

Modsat lufthavnen fortæller maskinen her også, at indholdet af den pågældende balje har en fedtprocent på 11,35.

- Tidligere har vi målt fedtprocenten på øjemål, og der skulle ofte korrigeres lidt på

indholdet, efter fedtprøverne blev taget. Men det slipper vi for nu, siger Palle D. Sørensen, fabrikschef for Danish Crown Beef i Aalborg.

Tilfredse kunder

Også når det drejer sig om kilopris, skal den nye Meat Master gerne bidrage positivt.

- Før kunne vi komme til at sende noget kød til en kunde, som var mere magert end det, de havde bestilt, og som vi måske kunne have fået flere penge for et andet sted, forklarer Palle D. Sørensen.

- Ved at kunne levere præcis det produkt, kunden har bestilt, får vi den rigtige pris for de forskellige stykker og tilfredse kunder.

Pludselig giver Meat Masteren en advarsel, og på skærmen har den markeret området af den knogle, som Palle D. Sørensen har smidt i baljen kort forinden. Baljen fortsætter gennem maskinen, men den kommer nu ud på et nyt bånd og bliver sendt tilbage til kontrolbordet, hvor knoglen kan fjernes.

Det er der ingen ben i

Maskinen er i stand til at detektere alt fra større stykker brusk til metalsplinter. Det er der åbenlyse fordele ved, men det bidrager også til, at slagteriet er i stand til at fortsætte med at levere kød til gode samarbejdspartnere.

- Vi har stadig flere kunder som eksempelvis Coop eller Hilton, som forlanger, at kødet skal gennem en detektor først. Det er

specielt i forhold til at finde fremmed-legemer, siger Palle D. Sørensen.

Det er ikke kun en tendens, som gør sig gældende for danske kunder. Salgsdirektør i Beef, Jacob Rahbek Pedersen, genkender billedet fra de store udenlandske markeder.

- Vi kommer eksempelvis ikke ind på et marked som det japanske uden at have en Meat Master, siger han.

Skræddersyet system

Selve Meat Masteren er købt, men resten af det sindrige system af transportbånd, slisker og bure har de løbende fundet på og lavet på fabrikken i Aalborg. Siden Meat Masteren blev leveret i påsken i år, har fabrikken blandt andet været nødt til at vælte en væg for at få plads til at sætte det hele op, som de gerne vil have det.

- Vi har haft en plan og nogle ideer fra starten. Dem har vi finjusteret siden sommerferien, og nu kører det faktisk, som vi vil have det, siger fabrikschef Palle D. Sørensen.

Meat Masteren fungerer ved hjælp af røntgen, men den er ikke farlig for medarbejderne, da strålingen bliver inde i maskinen. Men der fulgte faktisk en advarsel med, fortæller pakkemester Benny Andersen.

- Vi havde talt lidt om, at det kunne være sjovt at kravle derind og få målt vores fedtprocent, men det må vi åbenbart ikke, siger han grinende.

- Så må vi jo bare finde på noget andet at lave til vores julefrokost.

En ny balje med småkød kører ind i maskinen, og kontrolbordet får besked om, at denne balje hverken indeholder bensplinter eller andet stads, og at fedtprocenten er 9,65. Den fortsætter gennem maskinen, og baljen bliver tømt i en stor kasse, som svarer til netop den fedtprocent.



Husk at skifte tøj og sko

Tag dine forholdsregler mod Afrikansk svinepest.

Af Lisbeth Carøe

Truslen om Afrikansk svinepest er fortsat overhængende. Derfor er det meget vigtigt, at du som medarbejder i Danish Crown-koncernen er med til at overholde de retningslinjer, som landbruget og fødevarerbranchen anbefaler.

Reglerne gælder for alle. Om du går på jagt eller tager hjem i weekender og ferier for at besøge din familie, er det de samme forhold, du skal være opmærksom på for ikke at risikere at slæbe den frygtede sygdom med til Danmark.

- Netop menneskers adfærd er en af de største risiko-faktorer, når det kommer til at udbrede smitten med Afrikansk svinepest. Derfor skal alle Danish Crown-medarbejdere være klar over, hvad de skal tage sig i agt for, og især hvad de ikke må gøre, siger chef for fødevarer-sikkerhed i Danish Crown Pork Lena Bjertrup.

Stop for eksport lukker dit job

- Bare en smule ubetænksomhed kan føre til, at smitten bliver bragt med her til Danmark. Det vil være katastrofalt, for det vil lukke en stor del af vores eksport, og konsekvensen af det vil være, at rigtig mange vil miste deres job. Derfor er det i alles interesse, at vi holder Afrikansk svinepest ude af Danmark, understreger Lena Bjertrup.

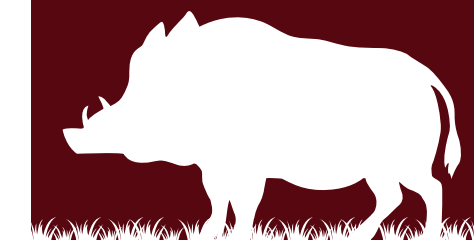
Du kan holde dig orienteret her i Krogen, på info-skærmene og ved at læse de foldere, som Danish Crown har lavet med advarsler

om Afrikansk svinepest. Er du i tvivl, kan du altid spørge din leder eller medarbejderne i egenkontrollen på din arbejdsplads.

Sådan skal du gøre

Hvis du har været i et område, hvor der er konstateret Afrikansk svinepest, skal du blandt andet være ekstra opmærksom på dit tøj og fodtøj.

- Du må ikke tage snavset fodtøj med til Danmark
- Hvis du har været på et landbrug eller på jagt, skal du skifte tøj og fodtøj, inden du når til den danske grænse
- Tøj og fodtøj skal vaskes grundigt, inden du bruger det igen
- Har du været i kontakt med husdyr eller vildsvin i Østeuropa eller i et andet land, hvor der er konstateret svinepest, og arbejder du med levende dyr i Danmark, skal du tage dig særligt i agt – kontakt Danish Crowns egenkontrol-afdeling.



Hele produktionen fra Pinghu-fabrik er solgt

Danish Crown indgår aftale til 2,3 milliarder kr. med Alibaba.

Tekst og foto Jens Hansen

Allerede inden den første kotelet fra danske grise er skåret og pakket på Danish Crowns nye forædlings-fabrik i Kina, kan koncernen melde udsolgt. Samtlige 250 tons grisekød, der efter planen skal produceres på fabrikken hver uge, er afsat.

Det er virksomheden Win-Chain, der er en del af Alibaba Group, som har sat sig på fabrikkens fulde kapacitet. Aftalen rækker fem år og har en værdi på mindst 2,3 milliarder kr.

- Det er fantastisk for Danish Crown at kunne indgå en så stor og omfattende aftale med Win-Chain og Alibaba-Group. Med ét slag bliver vores produkter tilgængelige på både Win-Chains digitale platforme og i de Alibaba-ejede supermarkeds-kæder i hele Shanghai-regionen, siger koncernchef Jais Valeur.

Bygger videre på samarbejde

Danish Crown har haft et tæt samarbejde med Alibaba Group, siden de to virksomheder i august 2017 underskrev en aftale om salg og markedsføring af Danish Crowns produkter på den digitale platform T-Mall.

Det samarbejde udvides fra sommeren 2019 med et langt bredere udbud af produkter, som alle vil blive forarbejdet og pakket på Danish Crowns fabrik i Pinghu uden for Shanghai.

- Vi har meget hurtigt opbygget en stor og loyal kundegruppe til Danish Crowns produkter. Vi kan se, at Danish Crown-brandet allerede i dag er et af de mest værdifulde for Alibaba-plattformen, siger Richard Wang, der er direktør i Fresh Meat i Win-Chain.

- Danish Crowns integrerede produktion fra jord til bord sikrer produkter af en ensartet høj kvalitet, og det tiltaler de kinesiske for-

brugere, at Danish Crown er en virksomhed med fokus på innovation og bæredygtighed. Kort sagt er det en virksomhed, vi gerne vil samarbejde med, siger han.

Brohoved til Kina

- Kina er et af vores absolut største markeder. Fabrikken i Pinghu er tænkt som vores brohoved for dansk grisekød til de kinesiske forbrugere. Hvis vi lykkes med den operation, så er det bestemt ikke utænkeligt, at vi indenfor få år vil have lignende fabrikker ved andre kinesiske storbyer, siger Jais Valeur.

Aftalen med Win-Chain blev underskrevet den 6. november.



Aftalen om dansk grisekød til de kinesiske forbrugere blev indgået i Shanghai mellem fra venstre Richard Wang og Patrick Zhang fra Win-Chain samt koncernchef Jais Valeur og underdirektør Søren Tinggaard fra Danish Crown.

Fakta om Pinghu

- Danish Crown tog i foråret det første spadestik til sin første forædlings-fabrik i Kina
- Den bliver på 17.000 kvadratmeter
- Den er bygget til årligt at kunne producere op til 14.000 tons
- Råvarerne er udelukkende dansk grisekød.

Blans får sølv i socialt ansvar

Klar til ny indsats for at få kvinder i job.

Af Daniel Randrup Jakobsen

Danish Crown i Blans var for nylig nomineret til en pris for slagteriets succesfulde arbejde med at få kontanthjælps-modtagere og flygtninge i arbejde. Selvom det ikke blev til en sejr, er indstillingen alligevel én, man er glad for i Blans.

- Vi er da stolte af at være nomineret. Som jeg sagde til Bente Andersen fra HR, som også var med til arrangementet: "Bente, det er slet ikke så skidt at blive nummer to," fortæller fabriksdirektør Ole Carlsen.

Det var 20. gang, prisen CSR People Price blev uddelt – overrakt af Prins Joachim på Trinity Hotel & Conference Center i Fredericia.

- Det var spændende at være med. Der var mange gode indlæg om socialt ansvar, som giver os inspiration til vores arbejde i fremtiden, siger Ole Carlsen.

Indsats for kvinder

Den inspiration kan Ole Carlsen og hans folk hurtigt få brug for.

- Indtil videre har vi arbejdet med at fastholde sygemeldte medarbejdere og få

kontanthjælps-modtagere og flygtninge i arbejde. Det næste projekt er at få flygtninge-kvinderne ind på arbejdsmarkedet. Det har vist sig at være en kæmpe udfordring i samfundet generelt, så det er dét vi vil prøve nu, siger han.

Vinderen i kategorien for store virksomheder, som Blans var nomineret i, blev entreprenør-virksomheden NCC Danmark A/S for dens arbejde med at uddanne flygtninge, unge kriminelle og unge, som er kørt fast i uddannelses-systemet.

Kronprins-parret var med til at promovere dansk erhvervsliv i Italien.



Italienske kunder mødte kronprins-parret

Danish Crown deltog i erhvervs-delegation i Rom.

Af Daniel Randrup Jakobsen

Danish Crown var i sidste uge en del af en større dansk erhvervs-delegation, som sammen med Kronprins Frederik og Kronprinsesse Mary var i Italiens hovedstad, Rom, for at promovere dansk erhvervsliv.

Direktør for Pork i Italien Peter Snedker var en af deltagerne fra Danish Crown. Han havde til lejligheden inviteret flere af Danish Crown store, italienske kunder med til arrangementet.

- Vores kunder var meget tilfredse med arrangementet, og de var glade for at få lov at hilse på Kronprinsparret, siger han.

Eksport for 16 milliarder kr.

Dermed blev målsætningen for det danske erhvervs-fremstød nået.

Som der står på kongehusets hjemmeside om baggrunden for kronprins-parrets deltagelse:

- Under erhvervs-fremstødet vil Kronprinsparret deltage i en række erhvervs-aktiviteter,

som har til formål at styrke relationerne imellem Danmark og Italien og understøtte danske virksomheders position i Italien.

Den italienske økonomi er euro-zonens tredjestørste, og landet er et af Danmarks største eksportmarkeder.

I 2017 var Danmarks eksport til Italien på lidt over 16 milliarder kr., og Danmark importerede italienske varer og services for 21 milliarder kr.





Steen Hauge indvier sin selvopfundne Hauge Passagen.
Foto: Danish Crown.

Kødet kører i ring i Hauge Passagen

En ny pakkelinje er blevet taget i brug i Holsted. Den skal gøre flere ting meget lettere.

Af Daniel Randrup Jakobsen

Ved en pakkestation ligger en stor bunke vakuumpakket kød og venter på at blive pakket i kasser. Steen Hauge samler en af de nederste op.

- Den her er blevet klemt. Vakuumpakningen er gået op, og den skal pakkes om, siger han.

Steen Hauge er mestersvend på slagteriet i Holsted. Han har været ansat i Danish Crown i 44 år, og for et lille års tid siden

fik han en idé, som kan gøre flere ting på slagteriet lettere.

- Det er dejligt, at ledelsen lytter, når man kommer med ideer.

Steen Hauge, opfinder.

Kø på pakkebåndet

- Vi har i lang tid haft problemer med op-hobning af kød på pakkebåndet. Vi er ofte

blevet nødt til at stoppe, fordi vi ikke kan følge med, siger mester Klaus Thusgaard.

- Mange kloge hoveder har forsøgt at finde en løsning på problemet. Vi har bare ikke haft plads til et pakkebånd mere, siger han.

I stedet for et stort pakkebånd fik Steen Hauge den idé, at man kunne lave en karrusel. Den fungerer som bagagebåndet i en lufthavn. Det kører rundt og rundt. Det er en fordel, fordi udskæringerne ikke kommer til at ligge bunket oveni hinanden, når der er travlt.

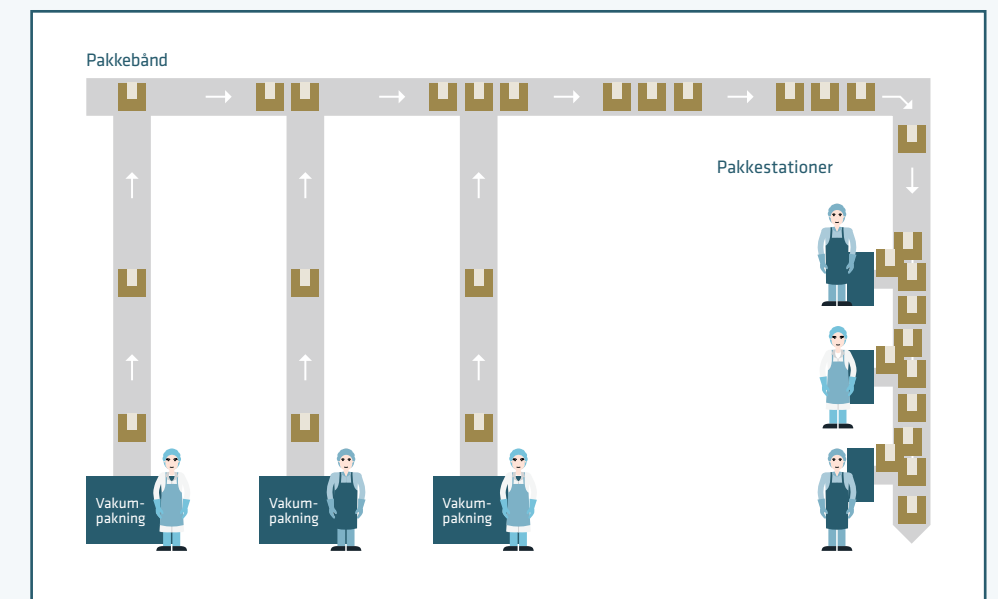
- Misser man et emne første gang, kan man bare snuppe det, når det kommer forbi igen, fortæller Steen Hauge.

Færre tunge løft

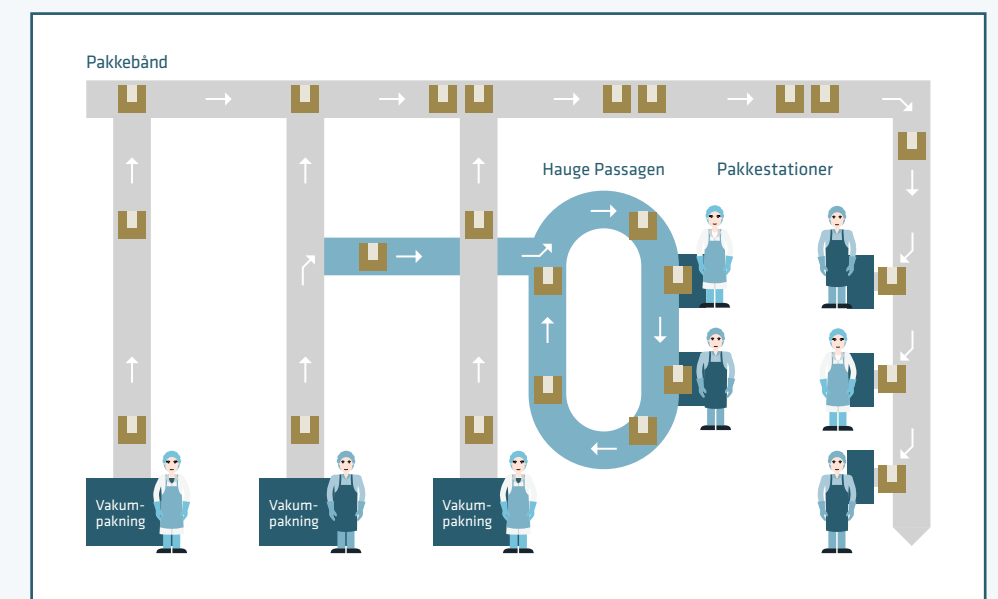
Det er primært de større emner, som lander i karrusellen. Det sparer medarbejderne for flere løft af de tunge udskæringer, fordi de ikke kommer til at ligge bunket oveni hinanden. Dermed slipper medarbejderne for at skulle hive og slide i en fastklemt vakuumpakke for at få den fri.

Der er plads til to personer ved karrusellen,

Før



Efter



Tidligere hobede kødet sig op. Nu kører det i ring, til medarbejderne kan nå at pakke det.

der er blevet døbt Hauge Passagen. Det betyder, at det bliver muligt at pakke mere og dermed udvide produktionen.

- Vi har været lidt begrænset af, at vi ikke har kunnet følge med. Så passagen lukker op for, at vi kan flytte nogle flere kilo, siger Klaus Thusgaard.

Spørger man Steen Hauge, hvordan han kom på idéen, lyder svaret kryptisk:

- Nu har jeg været her i mange år, og så begynder man jo at bruge den her, siger han

og prikker sin pegefinger mod panden.

- Og så er det jo bare dejligt, at ledelsen lytter, når man kommer med ideer.

Steen Hauge går på pension i oktober 2019. Til den tid har han været i Danish Crown i 45 år. Men han bliver næppe glemt lige med det første.

- De har valgt at opkalde båndet efter mig. Og det kan jeg kun være lidt stolt over, siger Steen Hauge beskedent, mens han lyser op i et stort smil.





Tulip er i 3100 butikker i Kina

Antallet af butikker, der i dag fører Tulips produkter i Kina, tager fart. Nu kan de kinesiske forbrugere finde Tulip i mere end 3100 butikker. Helt præcist kan de få to varianter af Pork Luncheon Meat.

Den landsdækkende distribution er til dels kommet gennem samarbejde med kæder som blandt andre Walmart og Metro.

- På blot få måneder har vi fået en rigtig god distribution i Kina. Samarbejdet med de store supermarkeds-kæder giver os en meget bred dækning i hele landet, og snart lander der nye produkter, der skal complimentere vores nuværende sortiment, fortæller eksportchef Niels W. Thomsen.

Det bliver to pølse-produkter og Shoulder Ham, som kineserne snart kan sætte tænderne i. Senere følger salamipålæg, salami-sticks og Pork Luncheon Meat i plastbæger.

Men da det er køle-produkter og såkaldte high-end-produkter, vil Tulip gå efter at sælge dem i supermarkeder i de større byer, hvor forbrugerne har råd til den slags.

De første varer blev skibet af sted i september og forventes at være klar i Kina til jul.

Samarbejde får unge i voksen-lære



Jobcentret i Horsens og DAT-Schaub giver ledige en chance.

Af Lisbeth Carøe

Hele syv unge er begyndt som lærlinge hos DAT-Schaub i Horsens. Et samarbejde med Horsens Kommunes jobcenter ser dermed ud til at give gode resultater.

Jobcenteret spotter de unge jobsøgende, der kunne være interesserede i at gå i lære. De bliver inviteret til et informations-møde, hvor de bliver sat nærmere ind i, hvad uddannelsen som tarmrensér går ud på, og hvad DAT-Schaub forventer af sine lærlinge, ligesom de får mere at vide om virksomheden.

- Jobcenteret har skaffet os mange gode kandidater til voksenlærlinge-uddannelsen i denne omgang. Vi har haft samtaler med alle dem, som efter informations-mødet tilkendegav, at de gerne vil arbejde hos os.

- Det er på den baggrund, de syv er valgt, siger Henrik Rafn, der er talsmand i tarmhuset i Horsens og ansvarlig for lærlingene, til Horsens Folkeblad.

Broget baggrund

Ifølge avisen har flere af de unge deres at slås med. De har været involveret i kriminalitet og misbrug, og derfor har troen på en fremtid med uddannelse og job ikke været stor hos de unge.

Men kravene hos DAT-Schaub er med til at bringe dem på ret kurs. Som en af de nye lærlinge siger det:

- For mig er det vigtigt at have noget at stå op til. Det betyder alt for mig at have de faste rammer og vide, at der er nogen, der tror på mig, fortæller 20-årige Magnus Buch Sørensen til Horsens-avisen.

Af Irena Bach Thovtrup

Ikke alene var der rekord-varmt i Danmark og mange andre dele af Europa i sommer. Medarbejderne på Beefs forædlingsfabrik i Sdr. Felding kan også se tilbage på en rekord-travlt tid.

Salget af Sdr. Feldings 20 mest populære vare-numre i grill-sortimentet satte rekord med hele 837 tons. Den tidligere højde-

Grillkød sætter rekord

Den varme sommer har sat sit præg på, hvad vi spiser.



De fem medalje-tagere fra venstre Camilla Christiansen, Pernille Leth Jensen, Benjamin Thang, Frederik Strægaard og Anders Nielsen.

Foto: DAT-Schaub.

Fem medaljer på stribe

Tarmlærlinge stryger til tops til svendeprøven.

Af Lisbeth Carøe

Det er ikke hverdagskost hos DAT-Schaub, at en hel flok lærlinge brager igennem til svendeprøven og hiver medaljer på stribe med hjem. Men det har fem ny-uddannede tarmrensere præsteret.

Til svendeprøve leverede de så solid en præstation, at det blev til en sølv-medalje og fire bronze-medaljer.

- Det er usædvanlig flot, at vi har fem elever ud af syv, der opnår at få medalje. Det er vi meget stolte af, siger leder af DAT-Schaubs arbejdsstudie-afdeling Jesper Andersen.

Pernille Leth Jensen fra (Sæby) tog sølv-medaljen, mens Benjamin Thang, (Sæby), Frederik Strægaard, (Sæby), Anders Nielsen, (Sæby), og Camilla Christiansen, (Blans), var fælles om at snuppe hver sin bronze-medalje.

Svendeprøven foregik 28. september på Danish Crown i Horsens.



springer er fra 2014, da der blev ekspederet 652 tons grillkød af sted.

- Vi har haft meget travlt. Især den første del af sommeren gik der utrolig meget kød til grillen, fortæller fabrikschef Kim Smed.

- Så vi har kunnet mærke, at vi arbejdede os hen imod en rekord, og alle i Sdr. Felding har virkelig gjort en fantastisk indsats for, at vi kunne følge med efterspørgslen.

Han forklarer, at flanksteaks var en absolut favorit i grill-sortimentet, ligesom burgere og hakkebøffer med bøgerøget bacon var et hit.

Også kalvekød er blevet en mere eftertragtet spise, når danskerne samles om grillen på terrassen.

- Vi oplever, at vores kunder i stigende grad gerne vil have kalvekød i form af eksempelvis flanksteaks, steaks og burgere. Det glæder vi os naturligvis over, siger Steffen

Skov, der er salgsleder i Beefs hjemmemarked detail.

- I Danish Crown Beef slagter vi flere og flere danske kalve, og derfor er vi naturligvis også glade for, at denne del af vores råvarer finder vej til vores grill-sortiment, så vi også kan tilføre merværdi til vores kalvekød, uddyber han.



Medarbejderne i Holsted havde forberedt sig godt på at få besøg, blandt andet med det grønne skilt med teksten "Hej med jer".

God stemning

Produktionsdirektøren i Danish Crown Beef, Ivan Schmidt, er glad for, at slagteriet besluttede sig for at åbne dørene for lokal-området, og at så mange besøgte Holsted-fabrikken de to dage.

- Det var en god anledning til mange gode snakke, og vi fik endda besøg af borgmesteren i Vejen Kommune. Folk var begejstrede og imponerede over det, vi kan her i Holsted, og flere gange fik jeg spørgsmålet om, hvordan man kan finde netop Danish Crowns produkter i køledisken, forklarer han.

Han glædede sig samtidig over medarbejdernes engagement. Medarbejderne stod rundt om på besøgsgangen klar til at svare på spørgsmål, og også medarbejderne i produktionen tog godt imod de besøgende med skilte. Blandt andet havde medarbejderne i hakkekødsafdelingen sat et skilt op, hvor der stod "Hej med jer" til de besøgende.

- Der var også rigtig god stemning blandt slagteriarbejderne, som ikke var blege for at vinke og smile til de mange besøgende, fortæller Ivan Schmidt.

- Det er dygtige folk

Gæster var imponeret over medarbejderne under åbent hus.

Af Irena Bach Thovtrup og Aske Gott Sørensen
Foto Poul Madsen

Medarbejdernes indsats blev bemærket af de besøgende, da kreaturslagteriet i Holsted holdt åbent hus i uge 42.

- Man kan virkelig godt se, at det er nogle dygtige folk, der arbejder på slagteriet. De arbejder med deres kniv med en imponerende hastighed, synes Ulla og Keld Madsen, der havde taget deres tre børnebørn med.

- Vi kører jævnligt forbi slagteriet, men vi har aldrig set det indefra før, så det er dejligt at få den mulighed. Det er dejligt med sådan et arrangement i børnenes efterårsferie - det er en god aktivitet for dem også, og de keder sig absolut ikke, fortæller de.

En anden gæst, Erik Clausen fra Brørup, var også glad for at få lov at komme indenfor.

- Lige siden slagteriet kom til Holsted, har ønsket været at se slagteriet indefra. Så da muligheden bød sig slog vi til med det samme. At se slagteriet indefra var en rigtig

god oplevelse. Det, som virkelig imponerede mig, var den hastighed, som medarbejderne arbejder i, og den store mængde oksekød, som slagteriet kan håndtere.

Børn ser, hvor kødet kommer fra

I alt 600 besøgte slagteriet. Mange var fra lokal-området, og ferietiden havde lokket en del børn med. Blandt andre Merete og Mikael Jakobsen, der havde taget deres fem-årige datter med.

- Det var en spændende oplevelse at få lov til at opleve processen helt fra start til slut, og jeg synes, at det er imponerende, hvor mange maskiner det egentlig kræver. Inden man besøger et slagteri, har man selvfølgelig nogle forestillinger om, hvordan det foregår, men det er utrolig dejligt, at man kan få lov til at se det i virkeligheden. Vi synes, at det er rart at kunne vise vores datter, hvordan oksekødet, som vi bruger i kødsovsen, egentlig kommer ud i butikkerne.

Andrew Cracknell skal styre det engelske Tulip ind på sikker kurs igen.
Privatfoto.



Ny topchef skal rette Tulip Ltd op

Branche-kendt bøf-mand i spidsen for engelsk datterselskab.

Af Jens Hansen

Danish Crown har ansat Andrew Cracknell som administrerende direktør for Tulip Ltd. Han har en klar opgave: Han skal genskabe indtjeningen i Danish Crowns britiske forretning.

50-årige Andrew Cracknell kommer med stor erfaring fra branchen og har et nært kendskab til kunderne i den britiske detailhandel. Det er essentielt for at sikre og udvikle Tulip Ltd's position på det britiske marked.

- Vi er midt i en stor genopretnings-opgave i England, og vi har haft fokus på at finde en leder med både indgående kendskab til produktion og kommerciel tyngde. Jeg er derfor glad for at byde velkommen til Andrew, der sammen med det øvrige

leder-team skal genskabe det momentum, Tulip Ltd havde indtil for få år siden, siger koncerntopchef Jais Valeur.

Baggrund fra Beef

Andrew Cracknell er født ind i fødevarebranchen. Hans far var direktør i Anglo Beef Processors, hvor Andrew med en bachelor i bagagen selv startede sin karriere for over 25 år siden.

Han nåede blandt andet at være fabrikschef, inden han i 2009 blev kommerciel direktør og medlem af koncern-ledelsen. I 2014 blev han hentet til Noble Foods som administrerende direktør, og i 2016 skiftede han til en stilling som koncern-direktør i 2 Sisters Food Groups red meat-division.

- Jeg ser frem til at stå i spidsen for Tulip Ltd og blive en del af Danish Crown-familien på

et så vigtigt tidspunkt for selskabet. Selv om der lige nu er en enorm usikkerhed både i Storbritannien og globalt, mener jeg, at Tulip Ltd har et godt udgangspunkt for at skabe fornyet vækst.

- Vi har en stærk værdikæde fra landmændene over slagterierne til vores forædlingsfabrikker, så vi kan levere høj kvalitetsprodukter, der møder kundernes krav til både fødevarer-sikkerhed og bæredygtighed. Der ligger en stor opgave foran os. Men den er jeg sikker på, at vi kan løse gennem et tæt samarbejde med vores leverandører og kunder, siger Andrew Cracknell.

Andrew Cracknell tiltrådte i begyndelsen af oktober. Han overtog opgaven fra Jais Valeur, der siden juni selv har haft det daglige ansvar for Tulip Ltd sideløbende med jobbet som koncerntopchef for Danish Crown.

PAUSEkrøgen

Sådan løser du Sudoku

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

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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



Kalve- krebnetter med bacon og efterårets frugter

Her er en dejlig rustik ret, som passer perfekt til årstiden. Opskriften er beregnet til fire personer. Det tager cirka 1 time at lave maden.

Velbekomme!

Det skal du bruge

Dressing

1 spsk. sherryeddike
¾ spsk. ahornsirup
2 spsk. olie
Salt og peber

Salat

300 g æbler (fx Gråsten, Cox Orange, Belle de Boskoop eller Ingrid Marie) *eller*
300 g pærer (fx Clara Friis, Conference *eller* Lucas) *eller* en blanding af æbler og pærer
150 g modne blommer (fx Kirkes, Ive eller Sveskeblommer)
100 g små krydrede blandede salatblade (rød sennep, mizuna, spinat, feldsalat, rucola)
½ bundt bredbladet persille
1 lille rødløg
⅓ rød chili

Krebnetter

4 tynde skiver bacon (ca. ½ pakke sliced bacon)
400 g hakket kalvekød, 4-6 % fedt
1 æg
1 dl mel
1-2 dl rasp
1½-2 spsk olie
1½-2 spsk smør

Tilbehør

800 g kartofler kogte eller ovnbagte (kartoffelbåde med skræl vendt i ½ spsk olie og bagt 18-20 min. ved 200 grader). Tynde både af Hokaido-græskar kan bages på samme måde.

Sådan gør du

Pisk eddike, sirup, olie, salt og peber sammen til en dressing. Skær blommer og æbler i tynde både, og vend dem i dressingen. Lad dem trække, mens resten laves.

Skyl og tør salat og persille. Nip bladene af persillen. Skær løget i meget tynde både og chilien i fine strimler. Bland med frugten lige før servering.

Kog kartoflerne. Hak bacon fint, bland det med kalvekødet, og rør grundigt. Form fire flade runde bøffer. Pres kødet sammen, og hak krebnetterne ternede i overfladen på begge sider med en kniv.

Pisk ægget sammen med en smule salt i en dyb tallerken. Kom mel og rasp i hver sin dybe tallerken, og krydr med salt og peber. Vend krebnetterne i mel, og bank det overskydende af. Vend dem i æg og derefter i rasp, så i æg og til sidst i rasp.

Varm fedtstoffet på en pande ved god varme. Læg krebnetterne på, når fedtstoffet er bruset af, og panden er varm nok. Brun krebnetterne 1 minut på hver side ved god varme. Skru ned til middel varme, og steg færdigt 4-5 minutter på hver side.

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



Guld og bronze til Guldrummet

10 top-kokke brugte råvarer fra Tulip til konkurrence.

Af Micki Cheng

Der var røg i køkkenet og gris på gafflen, da en række af landets bedste restauranter dystede om at lave "Årets Ret med Gris 2018".

Både guld- og bronzevinderne kreerede retter med kød fra Tulips Guldrummet i Kolding. Det gjorde otte andre deltagere også, så i alt 10 af 14 kokkehold anvendte produkter fra Guldrummet.

- Det er en fornøjelse at arbejde sammen med så top-professionelle kokke, der kan anvende og lege med en råvare. De kaster

nye øjne på måden at anvende gris, og det er motiverende i vores arbejde, siger Dorte Kærgaard Ruby fra Tulip Food Company.

- Samtidig er det selvfølgelig også et kæmpe skulderklap til det arbejde, der bliver udført i Guldrummet, at hele 10 ud af 14 restauranter anvendte råvarer kommer fra os. Det er med til blandt andet at sætte fokus på nye udskæringer og nye produkter. Det var vores mester Rone Stokholm Kruse, der gik til Falsled Kro med den nye udskæring Rotfleischdeckel, som de brugte i konkurrencen - og det gav en flot tredjeplads, fortæller hun.

Førstepladsen gik til Restaurant BARR fra København for en ret af Lyø revelsben. "Årets Ret med Gris" holdes af Landbrug & Fødevarer og støttes af Norma og Frode S. Jacobsens Fond.



Bronzevinderen fra Falsled Kro serverede grillet kappe af gris med karamelliserede løg. Foto: Peter Prik Larsen.

Jubilarer

November-december

Danish Crown

Blans

21. november
35 års jubilæum
Tony Matthiesen
Opskæring, aften

28. november
30 års jubilæum
Hans Egon Jensen
Brystflæsk

4. december
40 års jubilæum
Ejnar Marcussen
Slagtegang

Herning

29. november
25 års jubilæum
Kent Hjalton
Opskæring

21. november
30 års jubilæum
Søren Hoegfeldt Andersson
Teknisk afdeling

22. november
25 års jubilæum
Ove Asbjørn Nielsen
Opskæring

Aalborg

29. november
35 års jubilæum
Keld Andreasen
Læssehold

DAT-Schaub

23. november
40 års jubilæum
Anders Peter Nielsen Peis

Tulip

Vejle

15. december
30 års jubilæum
Liana Ligneul
Drift

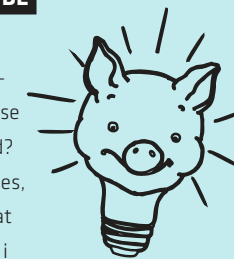
Aalborg

23. november
30 års jubilæum
Søren Skriver Sørensen
Driftskontrol

6. december
25 års jubilæum
Henrik U. V. Pedersen
Stamafdeling, råvarer

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

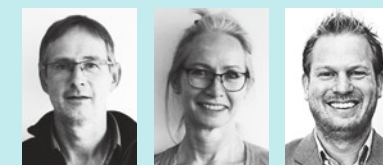
Henning Lønstrup
tillidsmand,
Danish Crown Beef
Aalborg



Ole Carlsen
fabrikdirektør,
Danish Crown Pork
Blans og Skærbæk

Henrik Rafn
tarmrener,
talsmand,
DAT-Schaub
Horsens

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



Daniel Jakobsen
journalist-
praktikant
Danish Crown
Randers

Lisbeth Carøe
redaktør,
Danish Crown
Randers

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på
Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



Vi får en mere og mere sikker arbejdsplads



Har du oplevet, at en kollega er kommet til skade på jeres arbejdsplads? Det har du sikkert.

Forhåbentligt var det ikke alvorligt, og i hvert fald er sandsynligheden blevet større for, at du i fremtiden vil opleve, at det sker mere og mere sjældent.

Danish Crown-koncernen har som mål, at det skal være sikkert at gå på arbejde. Det er ikke i orden, at du som medarbejder risikerer at blive udsat for en ulykke eller en skade, når du passer sit arbejde.

Færre kommer til skade

Derfor har vi sat helt præcise mål for, at antallet af arbejdsulykker skal falde år for år.

Det glædelige er, at vi er godt på vej. Antallet af ulykker pr. 1000 medarbejdere - det, vi kalder incidensen - daler støt og roligt.

Statistikken over arbejdsulykker for det regnskabs-år, vi netop er gået ud af, viser, at de danske fabrikker i Pork, Beef, Tulip Food Company og DAT-Schaub samlet set har haft færre ulykker.

Det nytter at gøre noget

Det er jeg meget tilfreds med. For det viser, at det store arbejde og den ihærdige indsats, der hver dag gøres rundt om på fabrikkerne,

bærer frugt. Det nytter noget at tage arbejdsmiljøet alvorligt, sådan som du kan læse om i en artikel om Skærbæk inde i bladet.

- Vi er godt på vej mod vores mål om en mere sikker arbejdsplads.

*Morten Pedersen, arbejdsmiljø-chef
i Danish Crown.*

Nogle afdelinger er i en god gænge, mens andre har sat turbo på og præsterer en flot nedadgående kurve. Det fortæller mig, at det kan lade sig gøre.

Vi ved alle sammen, at slagteri-branchen er udfordret på det her felt. Men Danish Crown mener det seriøst. I vores strategiplan 4WD er arbejdsmiljø et fokus-område, og et af de ambitiøse mål er, at vi når ned på en incidens på 20 i 2020. Det kan vi godt.

Ledere skal tage ansvar

Aktuelt har vi 34 ulykker for hver 1000 medarbejdere i løbet af et år, så vi skal blive ved med at arbejde hårdt på at forbedre os. Det skal vi hjælpe hinanden med hver eneste dag. Både medarbejdere og ledere.

Men jeg vil også godt minde om, at ledere rundt om i organisationen har et særligt ansvar. Som leder skal du have fokus på, at din afdeling har et godt arbejdsmiljø. Du sætter dagsordenen.

Når du går op i, at det skal være sikkert at gå på arbejde hos os, viser du dine medarbejdere, at deres ve og vel ligger dig på sinde. De skal kunne gå helskindet hjem efter en sikker arbejdsdag.

Det kan flere og flere heldigvis, og den udvikling skal fortsætte.

God og sikker arbejdsdag til alle.