



Sølvstens silikone-kød s. 12-13



HVER DAG: HUN NÅR BÅDE JOB OG BOLD

Mathilde Sørensen spiller håndbold på højt plan, samtidig med hun arbejder i pakkeriet.

s.6-7



PAS PÅ HVAD DU GØR - SVINEPEST ER TÆT PÅ

Du skal tænke dig godt om som medarbejder, så du ikke risikerer at slæbe smitte med.

s.3



M/S RØNNE FYLDER SNART FEM ÅR

Danish Crown vil gerne forlænge aftalen om Medarbejder-selskabet på Bornholm.

s.4

INDHOLD

Fuld fart på job og sport

Mathilde Sørensen har drøn på i sit liv. Hun har job på fuld tid i pakkeriet i Herning og spiller håndbold på eliteplan.

6-7



Pris kan gå til Blans

Om det er kontanthjælpsmodtagere eller flygtninge er ét fedt. Slagteriet i Blans har succes med at få dem i arbejde og er indstillet til en pris for det.

11

Aftale påny

Porcs ledelse vil gerne forlænge aftalen, der i 2014 reddede Rønne. Men så skal den bestå af andre elementer, for at medarbejderne vil være med, spår tillidsmand.

4



Nye regler for besøg

Truslen om Afrikansk svinepest får nu Danish Crown til at stramme reglerne for gæsters besøg og for medarbejdernes karantæne.

8-9

Rækker hånden ud

Der er ting, vi ikke er enige om, men Danmarks Naturfredningsforening vil gerne samarbejde.

Det var budskabet fra naturforkæmpernes nye præsident, da hun besøgte slagteriet i Horsens.

15



Kød på museum

Kødet er skåret efter alle slagtekunstens regler, når Den Gamle By i Aarhus udstiller kød, som Danish Crown leverer.

12-13

God velfærd

Til februar bliver dyrevelfærden for de bornholmske grise bedre, når slagteriet i Rønne får gruppe-bedøvning.

10



Vi vil skabe bæredygtigt kød

Læs Jais Valeurs leder om, hvorfor Danish Crown skal være mere bæredygtig i fremtiden.

24

Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

Redaktion

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

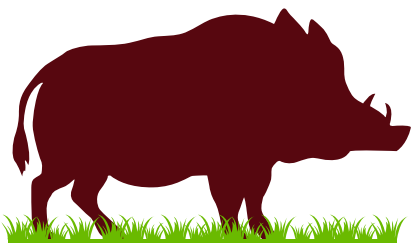
Redaktionen er afsluttet

Den 27. september 2018
Oplag 3.500 eksemplarer

Koncept og design

Campfire & co
Tryk Stibo - Scanprint
Forside: Stort foto: Morten Faueryb.
Nederst tv.: Poul Madsen. Th.: Arkivfoto.





Afrikansk svinepest – pas på din mad

Læs her, hvad du skal tage dig i agt for.

Af Lisbeth Carøe

Afrikansk svinepest er nu – i skrivende stund – konstateret så tæt på Danmark som i Belgien. Som medarbejder i Danish Crown – både Pork, Beef og DAT-Schaub – skal du være meget opmærksom på, hvad du skal gøre for ikke at bringe smitte med på arbejde eller til landet.

- Min helt store bekymring er, at en medarbejder kommer til at tage mad med, som er inficeret. Det kan være fra en jagtrejse

eller et besøg i et land, som er ramt af svinepest. Derfor er det fuldstændig forbudt at medbringe enhver form for animalske fødevarer, siger Lena Bjertrup.

Hun er chef for Afdeling for Fødevaresikkerhed i Danish Crown Pork.

Nul eksport – nul job

Bare én gris i Danmark får konstateret Afrikansk svinepest, lukker hele den danske eksport af svinekød og af levende grise. Det vil betyde, at dit job forsvinder. Derfor er der al mulig grund til at være ekstremt forsigtig.

Test dig selv

Hvis du vil være sikker på, at du kender reglerne, kan du tage denne test:

<https://bit.ly/2xF1NSG>

Du kan vælge mellem dansk, rumænsk og ukrainsk/russisk.

Kurset er gratis og er tiltænkt medarbejdere hos landmænd, men giver nyttig viden for alle.

- Du skal tænke på dig selv som en mulig smittekilde. Ud over mad kan dit tøj og dine sko bære smitte med, så du skal tænke dig godt om både på arbejde og i din fritid, siger Lena Bjertrup.

Udbrud af Afrikansk svinepest er gennem længere tid dukket op i forskellige lande på det europæiske kontinent. Hold dig derfor opdateret, hvis du skal til udlandet.

På din arbejdsplads kan du få en pjece om Afrikansk svinepest. Den er netop blevet opdateret.

Vær opmærksom

På grund af faren for smitte med Afrikansk svinepest skal du undgå disse tre forhold, hvis du har været i højrisiko-områder:



1) Mad:

- Du må ikke tage kødvarer med fra lande med svinepest hverken til at bruge i dit eget køkken i Danmark eller til din madpakke
- Det gælder alle produkter med kød - ferske, kogte, tørrede og røgede
- Forbuddet omfatter kød fra både tamsvin og vildsvin samt okse, får og ged.



2) Tøj og fodtøj:

- Du må ikke tage snavset fodtøj med til Danmark
- Hvis du har været på et landbrug, skal du skifte tøj og fodtøj, inden du når til grænsen
- Tøj og fodtøj skal vaskes grundigt, inden du bruger det igen
- Har du været i kontakt med husdyr i højrisiko-områder, og arbejder du med levende dyr i Danmark, skal du tage dig særligt i agt – kontakt Danish Crowns egenkontrol-afdeling
- Al kontakt til husdyr i Danmark - især svin, men også kvæg, får og geder - skal undgås i 48 timer efter hjemkomsten.



3) Jagt:

- Har du været på vildsvine-jagt, skal du skifte tøj og fodtøj samt gå i bad, inden du forlader et højrisikoområde
- Tøjet skal helst efterlades i landet. Men hvis du tager det med hjem, skal du putte det i en tætsluttende plastpose
- Tøjet skal vaskes ved min. 60° straks ved hjemkomsten til Danmark og må under ingen omstændigheder komme i direkte eller indirekte kontakt med husdyr.

Læs om de nye karantæne-regler s. 8-9.



Lettelsen var stor, da Rønne blev reddet. Men fire dages ugen har været hård, synes medarbejderne ifølge tillidsmand Thomas Hansen. Arkivfoto.



Danish Crown vil forlænge aftale om Medarbejder-selskab

Ingen trussel om at lukke slagteriet i Rønne længere.

Af Lisbeth Carøe

I maj 2014 lykkedes det at skrue en redningsplan for slagteriet i Rønne sammen. Aftalen gælder for fem år, men allerede nu begynder parterne at se på, hvad der skal ske.

For ledelsen i Danish Crown Pork er ønsket klart.

- Vi vil gerne forlænge aftalen. Derfor har vi indbudt til et deltager-møde i Rønne den 3. oktober, så vi kan få en god og saglig debat med medarbejderne på Bornholm, siger produktionsdirektør Per Laursen.

Han understreger, at det er vigtigt for ham, at en eventuel forlængelse sker på et oplyst grundlag. Medarbejderne skal vide, hvad de går ind til, og hvad en fornyet aftale indebærer for dem.

Kun halvejs ved målet

- Jeg vil også gerne understrege, at det her er en åben dialog. Jeg kommer ikke med trusler om lukning, hvis medarbejderne ikke går med til at forlænge aftalen.

- Sagen er bare, at vi stadig har udfordringer med at gøre Rønne fuldt ud konkurrencedygtig. Det var det, der var udgangspunktet for den aftale, vi indgik forsnart fire og et halvt år siden, og vi er kun nået cirka

halvejs med besparelserne, forklarer produktionsdirektøren.

- Vi har udfordringer med at gøre Rønne konkurrence-dygtig.

Per Laursen, produktionsdirektør.

Målet dengang var at opnå forbedringer i effektiviteten på 25 millioner kr. om året. Det er altså ikke lykket, selv om parterne har leveret som aftalt.

De bornholmske landmænd har leveret 50.000 ekstra grise om året, medarbejderne



har indbetalt til Medarbejder-selskabet og arbejdet fire dage om ugen, mens Danish Crown har investeret 28 millioner kr. i slagteriet – tre millioner mere end forudsat.

- Fire dages-uge er hårdt

En af udfordringerne for medarbejderne er netop fire dages-ugen. Det er den del af aftalen, der fylder mest hos dem, oplever tillidsmand og medlem af Medarbejder-selskabets bestyrelse Thomas Hansen.

- Det er virkelig en udfordring for kollegerne, selv om vi selv tilbød at arbejde fire dage om ugen i stedet for fem som et af vores bidrag til aftalen. Dels har vi mange enlige forældre, som har det svært med børnepasning, dels har vi en del ældre medarbejdere, som synes, det er hårdt for helbredet, siger Thomas Hansen.

- Fire dages-ugen fylder meget hos kollegerne.

Thomas Hansen, tillidsmand.

Han forudser, at hvis en forlængelse handler om den nuværende aftale, kan det blive svært at få Rønne-medarbejderne med på det.

- Jeg tror, der skal andre elementer på banen. Eller det er jeg ret overbevist om, for fire dages-ugen fylder meget på den negative måde, siger tillidsmanden.

Ingen M/S andre steder

Redningsplanen for Rønne er en aftale, der er indgået mellem organisationerne NNF og DI. Det er derfor også dem, der i sidste ende skal acceptere en forlængelse. NNF holder møde med medarbejderne i Rønne den 10. oktober.

Ud over medarbejdere, ejere og virksomhed var den daværende regering involveret i redningsplanen, som erhvervsminister Henrik Sass-Larsen (S) bidrog til.

Ideen om Medarbejder-selskaber på alle slagterier, som var i spil for fem år siden, er ikke aktuelt, fastslår produktionsdirektør Per Laursen.

Har du tjekket Daily Crown i dag?

Kom med dine forslag til, hvad nyheds-app'en skal indeholde.

Af Lisbeth Carøe

Har du en smartphone? Har du fået installeret Danish Crowns nyheds-app – den, der kaldes Daily Crown?

Daily Crown er et tilbud om nemt og hurtigt at få adgang til de nyheder, som Danish Crown løbende offentliggør.

De fleste af os har ofte mobiltelefonen inden for rækkevidde og er vant til at læse mediernes nyhedsstrøm på telefonen. Det har Danish Crowns kommunikationsafdeling taget konsekvensen af for bedre at kunne opdatere alle medarbejdere hurtigt.

- Vi vil gerne sikre, at alle har mulighed for at kunne følge med i, når der sker nyt i virksomheden. Det skal ikke være afhængigt af, om man har adgang til en computer. Derfor har vi lanceret Daily Crown som yderligere en kanal, forklarer kommunikationsdirektør Astrid Gade Nielsen.

Ud over nyheder kan du melde dig syg, se personale-håndbogen og læse det nyeste nummer af Krogen.

Men tanken er at udvikle app'en hen ad vejen, så endnu flere har lyst til at bruge den.

Har du forslag til, hvad Daily Crown kan indeholde, er du meget velkommen til at sende din idé til lica@danishcrown.dk.

- Jo mere relevant indhold, Daily Crown har, jo bedre. Vi vil gerne, at medarbejderne oplever app'en som en vedkommende og interessant måde at blive orienteret på, samtidig med at den er et praktisk redskab, siger Astrid Gade Nielsen.



Du kan være med til at udvikle Daily Crown til at blive en endnu bedre mobil sms-tjeneste. Arkivfoto.

Samarbejde sparer fem millioner kr.

En ny aftale om container-fragten har været en god forretning for DCW Casing LLC, der er DAT-Schaubs amerikanske datterselskab.

Virksomheden ligger i New York og bruger normalt 30 millioner kr. om året på at sende cirka 1600 containere fra USA. Det bliver fremover både bedre og billigere.

- Vi har store forventninger til den nye aftale, der har sparet os for fem millioner

kr. Det er en væsentlig besparelse for os, for vi bruger en stor del af vores budget på fragt, siger finansdirektør i DCW Casing Nancy Murphy.

Med hjælp fra Group Procurement blev besparelsen opnået.

Den nye aftale trådte i kraft den 1. oktober.

darja



Mathildes pakkeløsning



På Tulips pakkeri i Herning har de en håndboldspiller i topklasse. Hun har mange bolde i luften.

Af Daniel Randrup Jakobsen
Foto Poul Madsen

Hun kommer susende gennem pakkeriet, foroverbøjede og skubbende på et lavt, blankt metalkar med hjul. I dag har hun service-funktion og sørger for, at medarbejderne ved båndene har noget at pakke. Hun standser og præsenterer sig med et stort smil.

22-årige Mathilde Sørensen er håndboldspiller i kvindernes bedste række for Silkeborg-Voel, hun er tidligere ungdomslandsholdsspiller og udenlands-professionel. Ved siden af at være håndboldspiller på eliteplan arbejder hun fuld tid for Tulip, men om få år er det måske slut med begge dele.

Alle spiller bold

Mathilde Sørensen har været på pakkeriet i Herning i godt ét år. Sidste sommer kom hun hjem fra to år i udlandet. Hun havde netop indgået en kontrakt med Ringkøbing-Skjern, og hun manglede et job, som kunne kombineres med, at hun spiller håndbold næsten hver eneste dag.

- Jeg arbejder hver dag fra 6 til 14, og vi træner klokken 16, så det hele passer bare godt sammen, siger hun.

I pakkeriet har hun altid en weekend-vagt og en ugentlig fridag. Det er ikke altid, at de passer ind i håndbold-kalenderen. Men så er det heldigt, at hun har gode kolleger.

- Jeg har ikke oplevet, at jeg ikke har kunnet bytte en vagt. Det fungerer rigtigt godt, og vi hjælper hinanden, siger Mathilde Sørensen.

**- Jeg kan altid få byttet en vagt.
Vi hjælper hinanden.**

Mathilde Sørensen, elite-håndboldspiller.

Forstående chef

Hendes mester, Benny Balschmidt, fortæller, at der generelt er en fin kultur i pakkeriet, hvor kollegerne er gode til at hjælpe med at bytte vagter. I Mathildes Sørensens tilfælde er der desuden en ekstra grund til at være

behjælpelig, hvis det skulle knibe med at finde en afløser.

- Hun risikerer at blive smidt af holdet, hvis ikke vi også spiller bold, siger Benny Balschmidt og uddyber:

- Jeg ville være ked af, hvis vi ender med at stå i vejen for Mathildes håndbold-karriere.

Playmaker i pakkeriet

På håndboldbanen er Mathilde Sørensen playmaker. Det er hende, som dirigerer holdets offensive spil og er med til at skabe målchancerne. Og faktisk kommer det overblik, hun har på håndboldbanen, hende også til gode i pakkeriet.

- Det er ikke alle, som kan stå distancen som service-funktion. Det kræver både overblik og god fysisk form at kunne klare det. Og dét kan Mathilde, siger Benny Balschmidt.

Service-funktionen er en rolle, Mathilde Sørensen selv godt kan lide at have.

Synes godt om pres

- Det er faktisk ret sjovt. Du skal holde øje

Mathilde Sørensen står tidligt op for at nå det hele. Hun møder klokken 6 og skal til træning klokken 16. Stort set hver dag.

med en hel afdeling og sørge for, at de to linjer kører uden problemer. Der kan komme en ny besked hvert øjeblik, så man skal være omstillings-parat, siger hun.

Hun er glad for arbejdet i pakkeriet og ikke blot fordi, det passer ind i hendes håndbold-planer.

- Det er sjovt at presse sig selv ved båndet, når jeg arbejder på akkord.

Mathilde Sørensen, elite-håndboldspiller.

- Det er sjovt at presse sig selv ved båndet, når jeg arbejder på akkord. Jo hurtigere jeg gør det, desto mere tjener jeg, siger hun og smiler.

Døjer med skadet knæ

Konkurrence-mentaliteten har Mathilde Sørensen altid haft. Hun har spillet håndbold, siden hun lærte at gå. Hun har gået i en speciel sportsklasse fra syvende, efterfølgende på idræts- efterskole og til sidst på Sportstar College i Ilkast, hvorfra hun blev student i 2015. Herefter tog hun til Schweiz og Tyskland og spillede professionel håndbold.

- Det var mega fedt at prøve at være i udlandet. Det var det, men efter to år var det altså også på tide at tage hjem igen, siger hun.

Andre ambitioner

Da Mathilde Sørensen kom tilbage til Danmark, lavede hun en kontrakt som deltids-professionel med først Ringkøbing-Skjern og siden Silkeborg-Voel. Men hun spiller faktisk ikke for øjeblikket. Hun er nemlig skadet.

En skade i menisken i højre knæ har generet i et halvt års tid, og selvom knæet endelig er ved at være i orden igen, er ambitionerne for håndbold ikke så store, som de har været. Drømmene om landshold, udland og penge har veget pladserne for mere jordnære mål.

- Lige nu handler det om at få et godt knæ igen og så komme tilbage på holdet. Mest af alt glæder jeg mig bare til at kunne spille kampe igen, siger hun.

Der er ikke mange penge i damehåndbold, og de fleste spillere i Silkeborg-Voel er deltids-professionelle. Derfor har Mathilde Sørensen da også en plan B. Hun har et andet drømmejob i kikkerten.

Politidrømmen

- Jeg har altid godt kunnet tænke mig at være politibetjent. Det er et fascinerende arbejde, hvor man skal kunne håndtere mange forskellige opgaver og situationer, siger hun og fortsætter:



- Det ville være en ære at være betjent. Fordi man er med til at gøre noget godt, siger hun.

En afslutning på karrieren kan også ligge tættere på, end man skulle tro for en 22-årig. Det bliver nemlig ikke let at kombinere daglig håndboldtræning med et fuldtids-studie på Politiskolen.

- I praktikperioden bestemmer man ikke selv, hvilken by man kommer til. Desuden er der skæve arbejdstider og natarbejde, så det bliver meget svært at få plads til håndbolden, siger Mathilde Sørensen.

Hun regner med at have et par år mere til at nå sine mål med håndbold, inden hun må videre.

- Jeg ville være ked af, hvis vi står i vejen for Mathildes håndbold-karriere.

Benny Balschmidt, mester.

- Jeg er 22 nu, og Politiskolen vil gerne have, at man er et par år ældre, når man starter. Det giver mig en deadline i forhold til håndbold, og det er faktisk lidt rart, siger hun.

Når tiden er inden, bliver det ikke blot et farvel til håndbold på højt plan, men også et farvel til jobbet i pakkeriet i Herning. Det bliver måske lidt trist.

- Jeg kan rigtig godt lide at være her. Vi har det så sjovt, og man tjener gode penge, og så passer det bare rigtigt godt i forhold til, at jeg kan komme til håndbold, når jeg har fri, siger Mathilde Sørensen.

Mathilde Sørensen er playmaker på Silkeborg-Voels førstehold. Hun skal jonglere med mange bolde for at få sin hverdag til at hænge sammen.



Danish Crown **strammer** reglerne for besøg

Truslen om Afrikansk svinepest skærper nu krav til gæster og medarbejdere.

Af Lisbeth Carøe

Den hyper smitsomme sygdom Afrikansk svinepest hænger i blandt andet Europa, og senest er Belgien ramt af udbrud. Det får nu Danish Crown til at reagere.

Med øjeblikkelig virkning er reglerne strammet for, hvor lang tid der skal gå, fra gæster og medarbejdere har været i en stald eller på en gård i risiko-områder, til de må færdes på slagterierne under Danish Crown Pork.

Reglerne for karantæne gælder på slagterierne i Danmark og Tyskland.

- Et udbrud af Afrikansk svinepest vil have katastrofale følger, så det er af afgørende betydning, at alle overholder reglerne,

understreger fødevarer-chef i Pork Lena Bjertrup.

Vær opmærksom især i stalden

Hvis du som medarbejder har været i et område med høj risiko og har været på besøg i en stald eller på en gård, har du nu karantæne i 24 timer mod tidligere 12 timer, såfremt du arbejder i slagteriets stald.

- Sæt dig ind i reglerne og overhold dem til punkt og prikke.

Per Laursen, produktionsdirektør.

Har du befundet dig i et område med lav risiko, er karantænen 12 timer mod tidligere ingen.

Arbejder du i andre dele af slagteriet end stalden, har du ingen karantæne. Det samme gælder på besøgsgangen, hvis der er sådan én på din arbejdsplads.

Også for auditører, veterinærer, leverandører og eksterne håndværkere er omfattet af de samme tids-grænser som medarbejderne.

Gæster har længere karantæne

Gæster og kunder, der har været i højrisiko-områder uden for EU, skal være henholdsvis 48 og 24 timer i landet, før de må besøge slagteriet, herunder stald og besøgsgang.

- Forskellen skyldes, at vi jo kender vores medarbejdere, og de er instrueret i, hvordan de skal forholde sig, forklarer Lena Bjertrup. De opdaterede regler er ment meget seriøst fra virksomhedens side.

Klø for billede i Krogen

Redaktør: Vi viser virkeligheden.

Af Lisbeth Carøe

Krogen er netop udkommet, og redaktørens telefon ringer.

- Hvad er det for et billede på forsiden? Det er da et helt forkert signal at sende. Han står med handske-strammer, som vi ikke må bruge længere, og stofhandsken hænger uden for brynje-handsken, det må den heller ikke, skælder Kaj Meldgård.

Han er fabrikschef i Herning og går meget op i, at forhold som husorden, hygiejne og sikkerheds-regler skal overholdes. Derfor greb

han prompte telefonen, da september-nummeret af Krogen udkom.

Risikerer misforståelser

- Det dur ikke at bringe sådan et billede. Alle går og peger fingre ad det. Vi har så mange regler efterhånden, så vi skal sørge for at undgå misforståelser om, hvad der er korrekt adfærd og påklædning, fastslår han. Og han er slet ikke færdig med at pege på ting, der ikke er i orden på de billeder, der bruges.

- Det hedder sig, at tøjet skal være knappet op i halsen, og se nu hårnettet, det sidder oppe over det ene øre. I kunne have lavet

"Find 5 fejl" på det billede. Ja, eller 10 fejl. De billeder, I bringer, skal være perfekte, mener Kaj Meldgård.

Redaktøren svarer

Som redaktør på Krogen er denne artikels forfatter glad for responsen.

- Kaj Meldgård har fuldstændig ret. De billeder, vi bringer i Krogen og andre steder, kan godt vise forhold, som ikke er helt efter reglerne.

- Men det er, fordi vi viser virkeligheden, som den er. Når vi er ude og lave en historie, er det et øjebliks-billede – sådan så der ud på det tidspunkt, og de her mennesker var til stede. Krogen må aldrig blive et glansbillede. Så er der ingen, der gider læse medarbejder-bladet, det skal være troværdigt, siger Lisbeth Carøe.

- Afrikansk svinepest er nok den største trussel for øjeblikket, da bare én smittet gris kan lukke vores eksport på et split-sekund. Derfor tager vi det uhyre alvorligt, at reglerne overholdes. Jeg vil appellere til, at alle medarbejdere sætter sig ind i reglerne

og overholder dem til punkt og prikke. Ellers kan det få uoverskuelige konsekvenser for vores fælles arbejdsplads, for Danish Crown og for Danmark, siger Porks produktionsdirektør Per Laursen.

Selv om du er i en situation, hvor du ikke er omfattet af karantæne, skal du altid overholde de forholdsregler, der er omtalt her i Krogen på side 3. Du kan også få en pjece om Afrikansk svinepest på din arbejdsplads.

Sådan er reglerne i Danish Crown Pork

Adgang til slagterier fra:	Gæster og kunder	Medarbejdere, auditører, veterinærer, leverandører og ekstreme håndværkere	
Højrisiko-områder: Lande uden for EU Røde og sorte EU-lande (ifølge Seges Transport Standard).	Hvis du har været i et højrisiko-område/-land, skal du overholde 48 timers karantæne for at kunne besøge slagteriets stald eller slagteriet inklusive besøgsang.	Hvis du har været i en stald eller på en gård i et højrisiko-område/-land, har du 24 timers karantæne, før du må gå i slageriets stald. Ingen karantæne for resten af slagteriet og besøgsang. Husk at følge advarslerne om Afrikansk svinepest.	Hvis du har været i et højrisiko-område/-land uden direkte eller indirekte kontakt med grise, har du ingen karantæne, før du kan gå i slagteriets stald. Husk at følge advarslerne om Afrikansk svinepest.
Lavrisiko-områder: Grønne EU-lande (ifølge Seges Transport Standard).	Hvis du har været i et lavrisiko-område, skal du overholde 24 timer i karantæne i Danmark for at måtte gå i slagteriets stald. Ingen karantæne for besøg på resten af slageriet og besøgsang.	Hvis du har været i en stald eller på en gård i et højrisiko-område, har du 12 timers karantæne, før du må gå i slageriets stald. Ingen karantæne for besøg på resten af slageriet og besøgsang.	Hvis du har været i et lavrisiko-land, har du ingen karantæne, før du må gå i slageriets stald. Husk at følge advarslerne om Afrikansk svinepest.

- Hvis et billede viser for eksempel forkert brug af hårbet, må man rette op på hårbet, så det sidder rigtigt. Løsningen er ikke at retouchere billedet, mener hun.

Arkivfoto

I det aktuelle tilfælde er forside-billedet et arkivfoto, og det fremgår ikke. Det er en fejl, for dermed har læserne ikke haft mulighed for at vide, at det kan vise forhold, som var i orden, da det blev taget.

- Det vil vi prøve at stramme op på, så vi får en bedre varedeklaration på vores brug af billeder. Vi arbejder for øjeblikket med at ændre bladets design, og det vil vi forsøge at tænke ind, lover redaktøren.

Her er forsiden af Krogens september-nummer, som en fabrikschef kritiserer.



Bedre dyrevelfærd på Bornholm



Gruppevis bedøvning installeres til februar næste år.

Af Lisbeth Carøe

Danish Crown opgraderer slagteriet i Rønne, så de bornholmske grise for eftertiden bliver aflivet i grupper, ligesom det kendes fra de øvrige fabrikker.

Det nye bedøver-anlæg vil betyde, at grisenes naturlige adfærd tilgodeses bedst muligt, sådan som det også er tilfældet på Danish Crowns andre danske svineslagterier.

- Jeg er vældig glad for, at vi nu kan investere i gruppebedøvning på Bornholm, for den øger dyrevelfærden og bringer Rønne op på samme niveau som de øvrige slagterier, siger Porks produktionsdirektør Per Laursen.

Danish Crown investerer 13 millioner kr. i, at de bornholmske grise fra februar 2019 kan vandre i grupper med artsfæller, de kender hjemme fra gården, gennem stalden

på slagteriet og frem til gondolen, hvor de seks ad gangen bliver bedøvet med CO₂ og derefter aflivet.

Penge til nye robotter

- I Danish Crown har vi gennem årene arbejdet for at sikre vores slagtedyr den mest skånsomme aflivning, siger chef for Afdeling for Fødevarer i Danish Crown Pork Lena Bjertrup.

- Det bliver rarere at være dyr og mennesker.

Peter Koefoed Nielsen, fabrikschef.

- Gruppebedøvning er den foretrukne form, fordi den tilgodeser grisenes naturlige adfærd ved, at de lige til det sidste forbliver samlet i en gruppe af dyr, de kender. Det

betyder, at de er rolige. Ud over at det er godt for grisene, betyder det også, at vi undgår, at de stresser, så det sætter sig i kødet, forklarer hun.

Bedre forhold for alle

Også fabrikschef Peter Koefoed Nielsen ser frem til det nye udstyr.

- Det er fantastisk, at vi nu får gruppevis bedøvning. Jeg ser frem til, at vi kan aflive grisene på en bedre måde, og jeg forventer, at det giver mere ro i stalden. Det skulle gerne give en lettere arbejdsgang og mindre støj. Det er godt for alle - det bliver rarere både at være dyr og mennesker, forudser fabrikschefen.

Rønne slagter 520.000 dyr om året, heraf 6500 søer. Også søerne vil blive bedøvet flere ad gangen i den nye gondol.



KORT NYT

Flyttedag

Danish Crowns handels-selskab, ESS-FOOD, er flyttet fra Brøndby på den københavnske vest-egn til en meget central placering, nemlig Axelborg i hjertet af København.

Siden den 17. september har ESS-FOOD boet under samme tag som interesse-organisationen Landbrug & Fødevarer.

ESS-FOOD sælger og distribuerer ferske og frosne fødevarer over hele verden. Produkterne består af svinekød, okse- og kalvekød samt fåre- og lammekød, fjerkræ og grøntsager.



Medierne har flere gange omtalt det flotte arbejde, som slagteriet i Blans gør for at få folk i job, som er på kanten af arbejdsmarkedet.

Arkivfoto.



Blans indstillet til pris

Slagteriets succes med at få kontanthjælps-modtagere og flygtninge i arbejde bemærkes.

Af Kasper Borch og Lisbeth Carøe

Danish Crown i Blans er blevet nomineret til en pris for at tage socialt ansvar.

Prisen kaldes CSR People Prize – Jubilæumsprisen 2018, og Blans er indstillet i kategorien for virksomheder med mere end 100 medarbejdere. De to andre nominerede er Salling Group, hvor Bilka hører under, og entreprenørvirksomheden NCC Danmark A/S.

- Vi oplever en stor stolthed over, at vi som virksomhed kan gøre en stor forskel for mennesker på kanten af arbejdsmarkedet.

Ole Carlsen, fabriksdirektør.

Hvem, der ender med at få prisen, afgøres, når den uddeles den 1. oktober – efter Krogens deadline. Hans Kongelig Højhed Prins Joachim står for overrækkelsen.

7 ud af 10 har gennemført

I begrundelsen for nomineringen hedder det, at slagteriet i 2013 og 2014 i tæt samarbejde med Jobcenter Sønderborg udviklede et koncept, hvor kontanthjælps-modtagere

er i praktik i virksomheden med henblik på senere ansættelse.

Siden blev konceptet videre-udviklet til også at omfatte flygtninge, der modtager sprogundervisning, mens de er i virksomheden.

Op mod 70 procent af de, der har været i forløb hos Danish Crown i Blans, har gennemført. Siden 2014 har slagteriet ansat over 100 kontanthjælps-modtagere og flygtninge.

Vil bidrage til fællesskabet

Det gør Danish Crown i Blans til en virksomhed, der har skabt konkrete, flotte resultater i forhold til beskæftigelse og integration. Det er ikke mindst bemærkelsesværdigt at gøre dette i et presset marked, hvor mange arbejdspladser flyttes ud af landet, hedder det i begrundelsen.

- Vi oplever en stor stolthed over, at vi som virksomhed kan gøre en stor forskel for mennesker på kanten af arbejdsmarkedet, som grundlæggende ønsker at blive uafhængige af offentlig forsørgelse og gerne vil bidrage til fællesskabet, siger fabriksdirektør Ole Carlsen.

I nomineringen bemærkes det også, at der i Danish Crown er ansat en socialrådgiver, der skal tage sig af sygemeldinger, hvor det

formodes, at sygemeldingen kan give udfordringer for medarbejderen og virksomheden.

Her er det socialrådgiverens opgave at støtte den sygemeldte i mødet med det offentlige system og etablere et godt samarbejde. Det kan enten være for at fastholde medarbejderen i virksomheden eller for at hjælpe vedkommende videre i arbejdslivet, hvis det ikke er muligt at fortsætte på slagteriet.

Bedre arbejde til flere

CSR People Prize – Jubilæumsprisen uddeles af Cabi, som er en uafhængig, selv-ejende institution. Den hører under Beskæftigelsesministeriet.

Cabi arbejder for at fremme et arbejdsmarked med plads til flere.

Institutionen har eksisteret siden 2002 og har "Bedre arbejde til flere" som sit motto.

På hjemmesiden hedder det: "Vi arbejder for, at udsatte ledige skal have en god fremtid på arbejdsmarkedet, og at medarbejdere skal fastholdes blandt andet ved at forebygge nedslidning".

Du kan læse mere på www.cabiweb.dk.



Jørn Sølvsten (tv) og Lars Stjernholm hygger sig med at lave gamle udskæringer, der skal udstilles i Den Gamle By.



Gamle udskæringer i gamle pakker

Danish Crown hjælper museum med at genskabe kød fra 1974. Den slags er dyrt, men også farligt, skulle det vise sig.

Af Daniel Randrup Jakobsen
Foto Morten Faueryby

Du kender det sikkert. Du har glemt en pakke kød i køleskabet, og nu er den blevet dårlig. Langhåret og ildelugtende som en roadie på turneens sidste dag.

Den slags vil Den Gamle By i Aarhus gerne undgå, når museet åbner en slagterbutik i den nye 1974-bydel. Derfor har Den Gamle By allieret sig med Danish Crown.

- Jørn, har stegestykket sværene opad eller nedad, råber Mette Ernst Andersen.

- Nedad, lyder svaret fra køkkenet.

Model-kød i silikone

Mette Ernst Andersen er projektleder på indretningen af slagterbutikken i Den Gamle By. Hun er uddannet historiker og ved ikke et klap om kød. Hun befinder sig i funktionærkantinen på Danish Crowns slagteri i Horsens, hvor hun tager billeder af kød på stålfade.

- Jeg skal dokumentere anretningerne med billeder. De skal sendes til Japan sammen med kødet, så japanerne kan anrette det på præcis samme måde. Det er meget vigtigt, at vi får lavet de rigtige fade med det rigtige

kød. Men jeg ved ingenting om kød, så det er lidt svært, siger hun med et smil.

Der bliver i alt 12 forskellige produkter. Når kødet er korrekt skåret ud, skal det sendes til Japan til firmaet Iwasaki, som har specialiseret sig i at lave modeller af kødprodukter. Modellerne bliver lavet i silikone og malet i hånden. Derefter bliver de fastgjort til fadene, som også skal sendes med fra Danmark, og så er de klar til at blive sendt tilbage til Danmark og Den Gamle By, hvor de skal udstilles.

Trækker på historien

Danish Crown har selv tidligere brugt Iwasaki til at lave silikone-modeller og bidrager

foruden kød og faciliteter med hjælp til det praktiske omkring transporten til Japan. Danish Crowns engagement skyldes i høj grad historie.

- Den Gamle By er Danmarks væsentligste håndværksmuseum, og dette projekt viser netop udviklingen i dét håndværk, vi beskæftiger os med. Så det vil vi selvfølgelig gerne støtte, siger Astrid Gade Nielsen, kommunikationsdirektør i Danish Crown.

Ekspertene i køkkenet

I kantinens køkken står Jørn Sølvsten, tidligere fabrikschef i Hadsund for Danish Crown. Han er tilknyttet projektet som konsulent for Den Gamle By. Han har til lejligheden allieret sig med en anden slagterveteran – nemlig Lars Stjernholm, indehaver af Slagter Stjernholm og oldermand for Aarhus Slagterlav.

De to rutinerede slagtere står for at lave alle udskæringer, så de ser ud, som kød gjorde i 1974. De arbejder hurtigt og effektivt, og Jørn Sølvsten krydrer forestillingen med anekdoter og røverhistorier ad libitum.

- Man kan se, at det ikke er en maskine, som har lavet de her udskæringer, for der er hakker og ridser.

Jørn Sølvsten, slagter.

For selvom slagteren er blevet gammel, er kniven altså stadig skarp. Det sidste skal forstås i mere end én forstand. Midt i Jørn Sølvstens uafbrudte talestrøm bliver han nemlig afbrudt:

- Av, for Satan, udbryder Lars Stjernholm og tager sig til hånden.

Den skarpeste kniv i kantinen

Han har skåret sig på Jørn Sølvstens kniv, og blodet løber ned ad armen på ham. Hans ene finger har fået et fint snit fra ende til anden, og knivens spids har stukket et hul i håndfladen.

- Hvorfor står du også og stritter sådan med den, spørger han Jørn Sølvsten og peger på hans kniv med den raske hånd.

- De fleste arbejdsskader sker med baggrund i dårlige vaner, lyder svaret.

Agnete Poulsen, leder af besøgsafdelingen, er også til stede. Hun slår lynhurtigt op i sin indre "Kvinde, Kend din Slagter" og afmonterer situationen ved i overført betydning at stikke fingeren i det åbne sår.

- Skal jeg ikke lige ringe efter en taxi til dig, så du kan komme på skadestuen, spørger hun Lars Stjernholm med et medlidende blik.

Spørgsmålet får en kontant modtagelse af den gamle slagter.

- Jeg skal fandeme ikke på skadestuen, hvæser han.

Sølvstens anekdoter

Halvanden meter plaster senere er Lars Stjernholm tilbage i produktionen, og arbejdet kan fortsætte. Det samme kan Jørn Sølvstens talestrøm.

- Prøv at forestille dig i gamle dage, siger han.

- Da stod man bare og kiggede ind gennem et vindue ved slagteren. Der er jo ikke nogen, som aner, hvad en kotelet den vejer. Man kan jo se, at det ikke er en maskine, som har lavet de her udskæringer, for der er fejl på – hakker og ridser, fortæller han, mens kniven rutineret skræller fedtlaget af en steg.

Da den er færdig, bliver den omhyggeligt placeret på endnu et fad og langet over

disken til Mette Ernst Andersen. Klar til foto-grafering og efterfølgende afgang til Japan.

Bekostelig affære

At sende kød til Japan er ikke nogen enkelt sag. For det første skal der en eksport-tilladelse til. Sådan én har Danish Crown. Derefter skal kødet pakkes på paller, og da det ikke er tilladt at blande forskellige produkter på samme palle, skal hvert enkelt produkt have sin helt egen palle.

- Jeg er helt sikker på, at vi får nogle meget fine modeller til vores nye udstilling.

Mette Ernst Andersen, historiker.

Det betyder i alt 12 paller med én enkelt pakke på hver. Hver palle koster omkring 5.000 kroner at sende til Japan, og så er der endnu ikke betalt for at få lavet kød-modellerne. Det bliver altså nogle meget dyre stykker plastik-kød, som kommer i køledisken i Den Gamle By.

- Det er ikke helt billigt, men fordelene ved at bruge Iwasaki er, at de er langt dygtigere end dem, vi har kunnet finde i Europa. Og jeg er helt sikker på, at vi får nogle meget fine modeller til vores nye udstilling, siger Mette Ernst Andersen.



For projektleder Mette Ernst Andersen fra Den Gamle By er det vigtigt at dokumentere, anretningen er korrekt, før kødet sendes til Japan.



Snarrådige medarbejdere fik brand under kontrol

Ros fra både brandchef og fabrikschef.

Af Michael Ravn

Der var godt gang i pølse-produktionen på Tulips fabrik i Svenstrup den sidste onsdag aften i august, da medarbejderne pludselig kunne lugte, at der var brand.

- Medarbejderne opdagede en mindre brand i tag-konstruktionen ved aftrækket fra en af ovnene til rygning af pølser. Omkring en halv meter tagkonstruktion brændte – dog kun på ydersiden, fortæller indsatsleder ved Nordjyllands Beredskab, Bent Pedersen, til TV2 Nord.

Brandvæsenet blev hurtigt tilkaldt, men takket være en snarrådig indsats fra Tulip-medarbejderne nåede branden ikke at sprede sig.

Begyndte selv at slukke brand

- Personalet havde selv sprøjtet vand nedefra og op mod taget, så de havde lavet et rigtigt godt stykke arbejde. Der var kun ganske små flammer tilbage til os, siger indsatsleder Bent Pedersen.

Også fra fabrikschef Torben N. Jespersens side lyder der roser til medarbejderne for en hurtig indsats.

- Det vigtigste er selvfølgelig, at ingen kom til skade. Vores dygtige medarbejdere handlede både korrekt, hurtigt og effektivt, og det vil jeg gerne give et skulderklap for.

- Derfor kunne vi da også fortsætte produktionen i de fire andre røg-ovne, og vi vurderer umiddelbart, at det er meget minimale skader, som branden har medført. Vi har ikke haft de store omkostninger for at få ovn 5 i drift igen, og vores leveringer blev ikke påvirket af branden, siger Torben N. Jespersen.



Danish Crown Ingredients har arbejdet med at udvikle special-produkter, blandt andet til mennesker med begrænset appetit. Arkivfoto.

Ingrediens-selskab bliver lukket

Af Jens Hansen

DAT-Schaub har de seneste år med succes udvidet aktiviteterne med opkøb over hele verden. Til gengæld er det ikke lykkedes at kickstarte udviklingen i det forretningsområde, der har været sat i verden for at udvikle og fremstille nye ingredienser baseret på råvarer fra slagterierne.

Derfor har DAT-Schaub valgt at afvikle denne del af forretningen, der går under navnet Danish Crown Ingredients.

Medarbejderne hos Danish Crown Ingredients i Skejby blev informeret om beslutningen den 27. september. De er alle blevet opsagt, men vil blive tilbudt hjælp til at finde andet arbejde.

For stor risiko

Danish Crown Ingredients har arbejdet med special-ingredientier til niche-produkter inden for eksempelvis ernæring til syge og svækkede eller til sportsfolk.

- Vi har foretaget en grundig analyse og er desværre kommet frem til den konklusion, at den potentielle indtjening på fem-syv års sigt ikke står mål med de risici, der er forbundet med de markante investeringer, som det vil kræve at udvikle forretningen, ved at vi ville skulle etablere vores egne produktions-faciliteter, forklarer DAT-Schaubs direktør Jan Roelsgaard.

- Jeg vil gerne takke Bjarne Larsen, der har stået i spidsen for Danish Crown Ingredients de seneste to år, og hans engagerede medarbejdere for deres indsats. Alle har absolut gjort, hvad de kunne, men fundamentet har desværre vist sig at være for skrøbeligt, siger Jan Roelsgaard.

Fire år gammel

Danish Crown Ingredients blev grundlagt i 2014. De seneste to år har arbejdet været intensiveret med at udvikle og fremstille nye ingredienser baseret på kød og biprodukter fra grise- og kreaturslagterierne. Men nu er det altså besluttet at afvikle alle aktiviteter under Danish Crown Ingredients.

Det får ikke indflydelse på DAT-Schaubs øvrige forretning. Gennem de seneste to år er der købt en række selskaber i Europa, USA, Kina og Sydamerika, og de bidrager allerede med en indtjening over det budgetterede.

- Det er et klart defineret mål i vores 4WD-strategi, at vi skal løfte indtjeningen i Danish Crown-koncernen gennem investeringer, opkøb og organisk vækst. I det lys har bestyrelsen i DAT-Schaub vurderet, at der er mere at hente ved at fokusere kræfterne på vores nuværende forretning frem for at satse på at udvikle et nyt forretningsben, siger koncernchef Jais Valeur.

Natur-forkæmper:

- Jeg er meget imponeret over jeres effektivitet

Ny præsident for naturfrednings-forening rækker hånden frem til dialog.

Af Daniel Randrup Jakobsen
Foto Poul Madsen

Danish Crown har haft besøg af Danmarks Naturfredningsforenings nye præsident, Maria Reumert Gjerding. Dagen blev brugt på et besøg hos en griseproducent, et oplæg om Danish Crown og en rundvisning på slagteriet i Horsens.

- Hvorfor er det relevant for præsidenten for Danmarks Naturfredningsforening at besøge Danish Crown?

- Der er ingen tvivl om, at dansk landbrug og svineproduktion i særdeleshed er noget, vi arbejder meget med fra Danmarks Naturfredningsforenings side. Jeg tror på, at dialogen er grundlaget for ethvert godt samarbejde, enhver god relation. Også selvom man ikke er enige om alt. For det er vi jo ikke. Vi er langt fra enige om alt.

- Godt I bruger hele grisen

- Men vi er nødt til at kunne tale sammen og kunne forstå hinandens udgangspunkter. Og dér er jeg jo blevet enormt meget klogere i dag. Især i forhold til at kunne forstå hele slagteri-processen. Jeg kender i forvejen svineproduktionen ganske godt. Men det har været vigtigt at få denne del af processen med også.

- Hvad er dit umiddelbare indtryk efter at have besøgt slagteriet i Horsens?

- Jeg er ret imponeret over effektiviteten. Det, der især gør indtryk på mig, er, hvor dygtige I er til at bruge alle dele af grisen. Det er virkelig nødvendigt, at vi formår at

bruge alt, og at der ikke er spild. Når vi nu har en svineproduktion, så skal vi også have det maksimale ud af den. Og dét, synes jeg, Danish Crown gør på forbilledlig vis.

- Vi skal kunne tale sammen

- Er der noget, du gerne vil tilføje?

- Det er ekstremt vigtigt for mig at række hånden frem til alle, som gerne vil i dialog. Jeg kan jo høre i dag, både hos svineproducenten og her på Danish Crown, at der er ting, vi kan samarbejde om, også selvom der er en lang række ting, hvor vi er uenige, og hvor perspektivet fra Danmarks Naturfredningsforening er et noget andet, end det er for dele af landbruget.

- Det med at kunne forstå hinanden, at kunne tale sammen og tale respektfuldt til hinanden. Det er ekstremt vigtigt for mig.

- Danmarks Naturfredningsforening er først og fremmest sat i verden for at passe på naturen og sikre, at naturen har det godt, at arterne trives, og naturen får mere plads. Jeg oplever et dansk landbrug, som faktisk er helt med på, at naturen skal have mere plads, og at vi sådan set skal samarbejde om en jord-reform, som netop kan sikre, at den får det. Og det er jo sød musik i mine ører.

- Så lad os fokusere på alt det, vi kan samarbejde om, i stedet for alt det, vi er uenige om, siger Maria Reumert Gjerding.



Maria Reumert Gjerding (i midten) fra Danmarks Naturfredningsforening bliver klogere på, hvordan et moderne slagteri fungerer under sit besøg i Horsens.



Afdelingsleder ved Misbrugscentret i Horsens, Tina Knudsen, holder oplæg for Danish Crowns nøgle-personer. De er nu blevet bedre klar til at hjælpe kollegerne.



Tryghed og samtale skal hjælpe misbrugere



Alle slagterier i Pork har nu medarbejdere, som er klar til at tage godt imod kolleger med misbrugsproblemer.

Af Daniel Randrup Jakobsen
Foto Morten Faueryby

I slutningen af august mødtes Danish Crowns nye misbrugs-konsulenter eller nøgle-personer til den første uddannelsesdag i Horsens. Nu er deltagerne bedre rustet til at hjælpe kolleger rundt om på Porks slagterier.

Afdelingsleder ved Misbrugscentret i Horsens, Tina Knudsen, stod for at give nøgle-personerne de bedste forudsætninger for at lykkes i deres kommende roller.

- Jeg skal klæde nøglepersonerne på til at kunne hjælpe medarbejdere med misbrugsproblemer. Og nøglepersonerne kan faktisk gøre en rigtig stor forskel, siger hun.

Tina Knudsen mener, at det er en fordel, at medarbejdere med misbrug får mulighed for at gå til en kollega for at få hjælp.

- Det kan have stor betydning, at det er en kollega, der siger: "Jeg er bekymret for dig, jeg vil gerne hjælpe dig, og jeg kan hjælpe dig med at tale med mester eller med tillidsrepræsentanten". Jeg tror, det giver tryghed, siger hun.

Og tryghed er der brug for. Der kan være rigtig meget på spil, hvis man er kommet ud i et misbrug, man ikke kan kontrollere.

- Det er meget vigtigt i mange menneskers liv at have et arbejde. Når ens brug af rusmidler begynder at påvirke ens arbejdsliv, så har man altså alvorlige problemer. Når

arbejdsgiveren gør opmærksom på problemerne, er det ofte med til, at mange får taget en beslutning om at lave forandringen. Og selv små bemærkninger fra en kollega eller en samtale kan betyde meget, siger Tina Knudsen.



Konferencen gav stof til eftertanke.



- Jeg vil bryde tabuet

Læs, hvad nogle af deltagerne i Danish Crowns første konference om misbrug på arbejdspladsen syntes om den, og hvorfor de har meldt sig som nøgle-personer.



Niels Trap Slagteriarbejder fra Sæby

- *Hvorfor har du meldt dig som nøgle-person?*

- Jeg har meldt mig som nøgle-person, fordi jeg selv har været ude i et misbrug engang. Og jeg mener selv, at jeg har nogle kvalifikationer til at hjælpe mine kolleger, som måtte være i et misbrug.

- *En stor del af det, I har talt om, er målrettet stoffer. Er stoffer et problem hos jer?*

- Jeg ser stoffer som et ret stort problem, i hvert fald på anlægget oppe ved os. Der kommer en hel del unge mennesker på arbejde hver eneste dag med en lidt trist adfærd. Og indimellem bliver vi kaldt ind til en samtale med dem og deres mester.

- *Hvad håber du på at få ud af dagen?*

- Jeg håber, at jeg får mere viden. Ikke så meget omkring stofferne, men viden så jeg bliver bedre rustet til at tage samtalen med dem, som har brug for hjælp.



Maria Nielsen Mestermedhjælper fra pakkeriet i Blans

- *Hvorfor har du meldt dig som nøgle-person?*

- Det har jeg for at gøre en forskel og for at hjælpe mine kolleger, hvis de har et problem med enten alkohol eller stoffer.

- *En stor del af det, I har talt om, er målrettet stoffer. Er stoffer et problem hos jer?*

- Jeg har ikke selv opdaget nogen endnu. Men jeg ved fra en kollega, at han er i gang med at prøve på at hjælpe en anden kollega. Og ifølge fabrikschefen, så har vi et meget stort problem.

- *Hvad håber du på at få ud af dagen?*

- Jeg håber på at blive klogere og på at få nogle redskaber at arbejde med. Jeg vil gerne hjælpe med til, at man ikke føler sig så lille og at bryde det tabu, der er. Man må gerne komme og få hjælp, og man skal ikke være bange for at blive fyret. Vi er her for at hjælpe, ikke for at være politifolk.



Johnny Pedersen Talsmand fra opskæringen i Horsens

- *Hvorfor har du meldt dig som nøgle-person?*

- I forvejen er jeg talsmand, så det var ligesom oplagt. Desuden kunne det være spændende at arbejde med.

- *En stor del af det, I har talt om, er målrettet stoffer. Er stoffer et problem hos jer?*

- Jeg tror ikke, at misbrug af stoffer er et specielt stort problem på slagterier. Jeg tror bare, at det er blevet mere generelt på danske arbejdspladser, i og med at tempoet er kommet voldsomt højt op, og der bliver forlangt mere og mere af os. Derfor er der nogle, der ser stoffer som en udvej for at kunne holde til både den fysiske nedslidning og den mentale.

- *Hvad håber du på at få ud af dagen?*

- Jeg håber på at blive klogere og få nogle redskaber til at lære, hvordan vi forholder os både til alkohol og stoffer. Vi har længe haft en misbrugspolitik, men nu er der lavet flere tiltag. Derfor håber jeg at finde ud af, hvad Danish Crown gerne vil med den og os nøgle-personer.





Nikolaj Rehfeld Pakkerimedarbejder fra Rønne

- Hvorfor har du meldt dig som nøgle-person?

- Det har jeg, fordi jeg har erfaring inden for misbrug. Jeg har selv taget en del stoffer, og så har jeg været dørmænd i 15 år, så jeg har lidt erfaring med emnet. Og så tænkte jeg, at det var det rigtige at gøre.

- En stor del af det, I har talt om, er målrettet stoffer. Er stoffer et problem hos jer?

- Stoffer er et problem i dag. Og det er blevet et større problem, for det er ikke længere et tabu. Det er ganske normalt, at folk tager stoffer til fester og i byen og i hverdagen for at kunne få den til at hænge sammen. På slagterierne tror jeg ikke, vi har et stort problem, men der er selvfølgelig altid nogle brodne kar, men det er jo det samme med alkohol.

- Hvad håber du på at få ud af dagen?

- Jeg håber på at få noget med, jeg kan arbejde videre med, så jeg fremover ved, hvad jeg skal forholde mig til. Det her er jo helt nyt for os.

Her er tegnene på misbrug

Hvordan opdager jeg, at min kollega har et problematisk forbrug af rusmidler? Hvis du er i tvivl, er her en liste over nogle af de symptomer, der kan afsløre, om en af dine kolleger er på glatis.

Hash

Akut påvirkning

- Røde øjne, store pupiller
- Nedsat evne til at tænke og lære
- Øget puls
- Forøget trang til sukker.

Tegn på et hashmisbrug

- Sløvende effekt – går ud over dagligdags gøremål
- Hoste
- Forringet omsorg for sig selv
- Søvnbesvær
- Angst, depression og hallucinationer
- Kommer for sent, er ligeglad, sløv og langsom til indlæring.



Kokain & amfetamin

Akut påvirkning

- Vågen, aktiv og opstemt
- Lokalbedøvende
- Motorisk urolig
- Syns- og høreforstyrrelse (psykotisk tilstand).

Tegn på misbrug

- Humør-svingninger (der kommer ofte en nedtur i kølvandet på brug)
- Virker hektisk, sveder
- Lavere irritations-tærskel - aggressiv
- Tager mere og mere overarbejde – kan arbejde i døgn drift
- Mange sygedage (kan holde sig vågen flere dage og sover derefter i flere døgn)
- Næsen kan løbe.



Alkohol

- Møder uoplagt
- Kommer for sent (mange undskyldninger)
- Måske lidt usigneret
- Mere indadvendt
- Lavere stress-tærskel
- Trist – dårligt humør
- Følsom overfor kritik
- Glemsom, sjusket, koncentrations-vanskeligheder
- Mange enkelte sygedage
- Sveder, ryster

- Møder på arbejdet og lugter af spiritus
- Symptomer kan forveksles med depression eller mistrivsel generelt, men behøver ikke at være et spørgsmål om enten eller
- Mange - særligt mænd - begynder at drikke, hvis de oplever en livskrise eller får en depression.



Fra klima-synder til bæredygtigt kød

Danish Crown skal ind i kampen og tage ansvar over for kommende generationer.

Af Daniel Randrup Jakobsen

- Vi ser mere og mere en omverden, som spørger: "Hvad skal vi med kød," siger Monica Klepp Bjerrum.

Hun er direktør for bæredygtighed i Danish Crown og mener, at Danish Crown står over for store og komplicerede udfordringer i de kommende år.

På den ene side er forbrugerne begyndt at stille spørgsmål ved den rolle, kød har, og den måde, det bliver produceret på. De stiller også i højere grad krav til dyrevelfærd og bæredygtighed.

På den anden side vokser klodens befolkning hele tiden, og andelen af ressource-stærke mennesker, som gerne vil købe kød, bliver større. Dermed skal der produceres mere kød, og derfor bliver miljø-belastningen af produktionen også større.

Kød til fremtiden

- Danish Crown skal op i gear på dyrevelfærd, og vi skal have nogle løsninger på udfordringerne om klimaet, så forbrugerne fortsat ønsker at spise kød. Det er vi nødt til at tænke på, hvis vi fortsat ønsker at være relevante i fremtiden, siger Monica Klepp Bjerrum.

- Kødproduktion er en af de store klimasyndere, og Danish Crown har som følge af sin størrelse et ansvar over for fremtidens generationer for at sikre, at vi ikke laver et aftryk på kloden, som er større, end det behøver at være, siger hun.

Monica Klepp Bjerrum mener, at der er mange ting, som kan og skal gen-tænkes gennem hele værdikæden.

Slagterierne skal med

- Vi må i samarbejde med landmændene finde ud af, hvad det er for en gris eller

ko, vi skal producere fremover. Hvad skal den spise? Hvordan skal den leve? Danish Crown er allerede kommet langt i forhold til eksempelvis dyrevelfærd, men der er lang vej endnu, når vi taler bæredygtighed, siger hun.

- Hvad skal vi med kød?

*Monica Klepp Bjerrum,
direktør for bæredygtighed.*

- På slagterierne vil det betyde, at vi skal overveje, eksempelvis hvor meget energi vi bruger, hvordan vi renser vores vand, og hvordan vi behandler vores affald. Den emballage, vi bruger, skal enten kunne nedbrydes i naturen eller genbruges, forklarer hun.

- Forhåbentligt kommer vi til at lave produkter ude på fabrikkerne, som vi allesammen kan være rigtigt stolte af. At vi kan møde på arbejde og sige, at vi er med til at brødføde hele verden – på den rigtige måde, siger hun.



46.000 på besøg hos Danish Crown-ejere

Danish Crown støtter nu aktivt Åbent Landbrug.

Af Aske Gott Sørensen
Foto Poul Madsen

Åbent Landbrug er en fast tradition for mange familier. I år gæstede 73.000 børn og voksne et af de landbrug, der havde valgt at slå ladeporten op søndag den 16. september. Blandt dem var 30 af Danish Crowns andels-havere, der alt i alt tog sig af 46.000 besøgende.

En af dem var Niels Hedermann, der åbnede gården Klovborg i Nordjylland, hvor han og familien driver et landbrug med kreaturer.

Stolte landmænd

- Vi spænder sgu hjelmen, for at det bliver en ordentlig dag, og vi er også trætte bagefter, men det er med en god mavefor-nemmelse. Vi har haft en supergod dag, og vi bliver rigtigt stolte over at vise vores landbrug frem, så det står helt sikkert mål med indsatsen, synes Niels Hedermann.

- Der kommer selvfølgelig mange for at klappe en ko, men der er også mange, der er

her for at få noget viden og stille spørgsmål, og det er fedt, tilføjer han.

De ord bliver gentaget i den modsatte ende af landet, hvor Kaj Rasmussen holdt åbent på Ørslevgaard i nærheden af Slagelse.

- Vi havde flere fra byen denne her gang, og folk er åbne og uden fordomme. Det har været rigtig positivt, siger han.

30 ejere i sving

Også Danish Crown er glad for, at andels-haverne på den måde vil være med til at vise, hvordan virkeligheden er på gårdene.

- Vi har fra Danish Crowns side valgt at gå mere aktivt ind i Åbent Landbrug med flere midler, og jeg glæder mig over, at det ser ud til at give pote. Det er guld værd, når folk kan se det med egne øjne og stille spørgs-mål direkte til landmanden, siger Agnete Poulsen, der er tovholder på Åbent Landbrug i Danish Crown.



Nysgerrigheden var stor til Åbent Landbrug, her på Bredballegård ved Mårslet syd for Aarhus.



KORT NYT

Mistanke afblæst

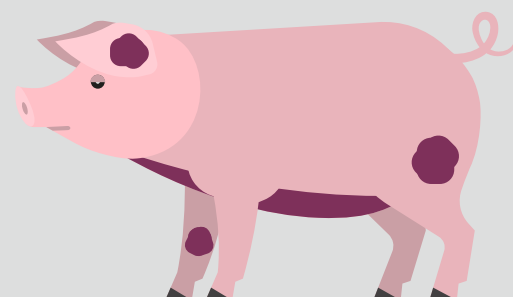
Slagteriet i Sæby blev den 18. september ramt af mistanke om, at en gris i efter-kontrollen havde klassisk svinepest.

Veterinærberedskabet blev straks tilkaldt til slagteriet, der satte sin beredskabsplan i gang og tog de nødvendige forholds-regler, samtidig med at dagens slagtninger fortsatte som normalt.

Allerede om natten kom prøvesvarene tilbage, og da de var negative, kunne mis-tanken om svinepest afblæses. Sæby tabte dermed ingen grise som følge af alar-men.

Svinepest er ikke farligt for mennesker.

Der opstår jævnligt mistanke om svinepest i Danmark. Der har ikke været udbrud af klassisk svinepest i Danmark siden 1933.



Tidligere Faaborg-chef er ny direktør i England



Af Nick Purnell

Underdirektør i Danish Crown Pork Kurt T. Pedersen har fået ny stilling i Danish Crown-koncernen. Han har forladt hovedkontoret i Randers for at tage til England, hvor han skal hjælpe med at få Tulip Ltd på ret køl.

Kurt T. Pedersen har siden 2015 stået i spidsen for Porks supply chain-afdeling, der beskæftiger sig med produktionsplanlægning. Han har en MBA i virksomhedsledelse og har tidligere været fabrikschef i Faaborg, men oprindeligt begyndte han i produktionen på Danish Crown i Odense.

Fra den 18. september er han blevet direktør i Tulip Ltd's Fresh-afdeling og en del af Tulip Ltd's øverste ledelses-team. Koncernchef Jais Valeur ønsker Kurt T. Pedersen held og

lykke i England, hvor han har store forventninger til hans arbejde.

- Kurt skal bidrage til, at vi får genopbygget et rigtig solidt fundament for vores fortsatte rejse mod en ledende position på det engelske marked, siger Jais Valeur.

30 år i Danish Crown

Den nye Fresh-direktør skal sikre, at de best practice-kompetencer, som Danish Crown-koncernen har, bliver udnyttet fuldt ud.

- Den erfaring, Kurt har opnået gennem mere end 30 års succesrigt arbejde i Danish Crown, vil sikre, at overflytningen af viden og best practice i forhold til de systemer og processer, han har været med til at implementere, kommer til at foregå gnidningsløst, mener Jais Valeur.

Kurt T. Pedersen afløser Mike Wijnberg, som har haft stillingen i en overgangs-periode på seks måneder.

Ledelsen i Danish Crown Pork tager snarest stilling til, hvem der overtager Kurt T. Pedersens hidtidige opgaver i Danmark.



Kurt T. Pedersen - får base på Tulip Ltd's hovedkontor i Warwick. Arkivfoto

PAUSEkro^gen

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

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

B: Svær

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



Efterårsgrøde à la Asien



Sommeren er slut, og til næste år har vi glemt, hvor god den var. Nu regner det alligevel bare, og det er blevet koldt. Men vi kan hygge os med Efterårsgrøde à la Asien. Opskriften er beregnet til to personer.

Velbekomme!

Det skal du bruge

250 g hakket svinekød
1 tsk karry
1 stort løg eller 1 porre ca. 150 g
250 g kartofler
2 gulerødder, ca. 150 g
150 g hvidkål
1-2 stilke blegselleri, ca. 50 g
4 dl bouillon
Salt og peber
50 g æg-nudler

Sådan gør du

Kom det hakkede kød i en halvstor, varm gryde. Vend kødet, til det skiller og ændrer farve. Tilsæt karry.

Tilsæt løg i tern eller porrer i tynde skiver. Tilsæt kartofler i tern, gulerødder i stave, fintsnittet hvidkål og blegselleri i skiver samt bouillon, salt og peber. Læg låg på gryden. Skru ned til middel varme, og kog det 10 minutter.

Skub fyldet over i den ene halvdel af gryden. Læg halvdelen af æg-nudlerne i væsken. Skub fyldet over i den anden halvdel af gryden, og kom resten af æg-nudlerne ned i væsken. Kog videre under låg i ca. 5 minutter, til alt er mørt.

Smag til med salt og peber. Pynt evt. med bredbladet persille.

Opskriften er udarbejdet af Bente Nissen Lunds-gaard og er fra www.voresmad.dk. Du kan også finde opskrifter på www.danishcrown.dk.

Spisekrogen

Tips

- Smag evt. retten til med 3 spsk sojasauce og finthakket chili – det bliver du glad for
- I stedet for hakket svinekød kan du bruge hakket okse-, kalve- eller kyllingekød
- Hvis du ikke gider koge kartofler, kan du bruge andre grøntsager, f.eks. porre eller tofu, du lige har stegt på en pande først
- Du kan vælge ris, pasta, bulgur eller hele korn i stedet for nudler. Se efter rester i skabe og skuffer.

PAUSEkrogen

Her er løsningerne på
Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



Jubilarer

Oktober-november

Danish Crown

Herning

1. november
25 års jubilæum

Orla Dahm

Opskæring

7. november
35 års jubilæum

Klaus E. Sørensen

Opskæring

15. november
25 års jubilæum

Bent Ø Lauridsen

Frysehus

Horsens

24. oktober
30 års jubilæum

Per Carlsen

Slagtergang, aften

Randers

17. november
30 års jubilæum

Bente Skov Andersen

Account Receivable

Ringsted

24. oktober
30 års jubilæum

Peter Rye Hansen

Skærestue 3

14. november
25 års jubilæum

Øktay Gungørdur

Opskæring

Rønne

17. oktober
30 års jubilæum

Jørgen Svendsen

Udbening, generelt

Sæby

8. november
25 års jubilæum

Jens Erik Hansen

Forende-afdeling

DAT-Schaub

Herning

31. oktober
35 års jubilæum

Hanne Albæk

Tulip

Kolding

17. oktober
25 års jubilæum

Arne Als

Pluk, Hilton

17. oktober
30 års jubilæum

Jan Nielsen

Frisk-pak, dag

14. november
35 års jubilæum

Carsten Molke Frandsen

Ridsning, dag

Randers

1. november
25 års jubilæum

Hanne Krogh Kallehaug

Internationalt salg

Svenstrup

1. november
25 års jubilæum

Erik W. Pedersen

Teknik

2. november
25 års jubilæum

Henrik Boddum Jensen

Salami-stk/pk 1

Vejle

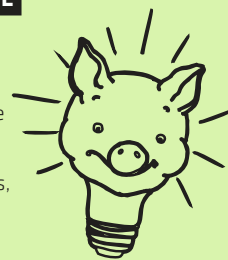
15. november
25. års jubilæum

Søren Andersen

Fars-fyldehal

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 griб 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
tarmrektor,
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



VIDSTE DU AT...

- At du kan læse Krogen elektronisk?
- Du kan finde medarbejderbladet på dit intranet under henholdsvis "Mit Danish Crown" og "Mit Tulip" - klik i kolonnen til venstre på "Medarbejderblade"

- Krogen ligger også på www.danishcrown.dk under bjælken "Job" - klik på "Medarbejderblad"
- Her kan du også finde et arkiv med tidligere numre af Krogen.



Vi vil skabe en bæredygtig fremtid for kød



Ændringer i klimaet er et af de helt store spørgsmål i vores tid. Vi er nødt til at se konsekvenserne af vores livsstil i øjnene. Om 10 år er verdens befolkning i middelklassen vokset fra 3,2 til 5 milliarder mennesker.

De vil blandt andet spise mere kød, og det vil lægge ekstra pres på produktionen af mad. For at kunne bespise verden på en mere bæredygtig måde skal vi overveje, hvordan vi belaster jordens ressourcer. Belastningen er nemlig direkte forbundet med at producere fødevarer.

Vi vil udfordre os selv og andre

Som verdens største eksportør af grisekød, en af Europas største leverandører af oksekød og verdens største økologiske slagteri vil Danish Crown udfordre vores egen branche og gå forrest i arbejdet med at finde bæredygtige løsninger fra jord til bord.

Derfor vil du som medarbejder opleve, at vi i Danish Crown vil blande os i debatten, at vi vil kigge på os selv og vores ejere, og at vi vil komme med nye bud på, hvordan vi som virksomhed skal agere.

Vi stiler efter nye mål i år 2030

Det store spørgsmål er, hvilke løsninger vi skal vælge? Det er derfor, Danish Crown i midten af september samlede 230 deltagere

fra branchen, bæredygtigheds-eksperter, landmænd og forbrugere til konferencen MEAT2030 for sammen med dem at finde svar på, hvordan vores kød bliver det mest bæredygtige inden år 2030.

I Danmark har vi gennem de seneste 130 år forfinet, forbedret og forædlet hvert enkelt led i produktionen. Vi bruger alle dele af grisen, og vi leverer kød af så fremragende kvalitet, at det er efterspurgt og vores metoder kopieret i hele verden.

- Vi vil gå forrest i arbejdet med at finde bæredygtige løsninger fra jord til bord.

Jais Valeur, koncernchef.

Nu vil vi også forfine, forbedre og forædle med fokus på bæredygtighed, mens vi holder fast i vores høje kvalitet. Og det vil være os en ære, hvis vores grønne løsninger om nogle år inspirerer og efterspørges verden over.

Vi leverer, hvad forbrugerne vil have

Vi har brug hjælp. Vi arbejder gerne sammen med andre, der vil dele deres erfaringer med

os. Og måske vigtigst af alt har vi brug for forbrugere, der vil gå forrest og købe vores klima-venlige kød.

Det er sådan, Danish Crown kan fortsætte med at være relevant i fremtiden. Gennem hele vores 130-årige historie har vi leveret det, som forbrugerne vil have.

Som vi ser det, har kød altid været en del af menneskets kost, og det vil kød også være i fremtiden. Vi vil gå forrest i arbejdet med at finde bæredygtige løsninger fra jord til bord.

Som medarbejder er du også en del af den fremtid. Jeg håber, at du vil være med til at fortælle andre om, at Danish Crown er en virksomhed, der gerne vil være endnu mere bæredygtig og give vores bidrag til en verden i bedre balance.