



Jubilarens ønske:
Hotter til alle
s. 12-13



- PINLIGT, DET NU ER TREDJE GANG

Tillidsmand er oprørt over, at Ringsted står over for en lukning endnu engang.

s.5



GITTE HJÆLPER MED ALT DET SVÆRE

Bliver du syg, kan Danish Crowns nye socialrådgiver hjælpe dig.

s. 16-17



LEAN = DU KAN FÅ INDFLYDELSE

Byd ind med dine idéer og vær med til at påvirke din arbejdsplads.

s. 8-9

INDHOLD

Dobbelt inspiration

Hun ejer sin egen arbejdsplads. Det er lidt sjovt, synes Lisbeth Christensen, der har været 45 år i Tulip Svenstrup og samtidig er andelshaver i Danish Crown.

12-13



5-tals gris slagtet

Det er store tal, de opererer med i Horsens. For nylig slagtede aftenholdet gris nummer 55.555.555 siden opstarten af det nye moderne slagteri i 2004.

11

Fortæl hvad du mener

Har du tjek på CHECK 2018? Frem til den 21. marts kan du komme med din mening om, hvordan det er at arbejde i Danish Crown, Tulip og DAT-Schaub.

10



Nathold nedlægges

Porks bestyrelse vil lukke nattholdet i Ringsted, fordi der kommer flere grise, men færre end forudset. Både tillidsmand og fabrikschef er ærgerlige.

4-6

Ny mand i front

Der skulle to runder med afstemning til blandt de godt 1300 NNF'ere, før Horsens fik en ny tillidsmand. Læs, hvem han er, og hvad han vil.

15



Du kan få indflydelse

Lean skyller igennem fabrikkerne. Nu har du mulighed for at påvirke din egen arbejdsdag, lyder en status fra en top-leder. Læs og se, om du er enig.

8-9

Hun hjælper medarbejderen

Som noget nyt har Danish Crown-koncernen ansat sin egen socialrådgiver. Hun har fokus på at hjælpe den enkelte medarbejder, der er blevet syg eller kommet til skade.

16-17



Jeg tror på fremtiden selv om vi må fyre folk nu.

i er ikke på retræte, forsikrer koncernchef Jais Valeur, der beklager afskedigelserne i Ringsted.

24

Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,
8960 Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 9. marts 2018
Oplag 3.500 eksemplarer

Koncept og design

Campfire & co
Tryk Stibo - Scanprint



Husk hygiejne, håndtering og husorden



Det kan være forskelligt, hvad inspektørerne går op i fra gang til gang. Her fra en USA-inspektion i 2008. Arkivfoto.

Af Lisbeth Carøe

USA-inspektionerne står for døren. Fra tirsdag den 13. marts og otte dage frem kommer to inspektører på besøg på en række af de danske fabrikker.

Udvalgte fabrikker hos Danish Crown, Tulip og DAT-Schaub vil blive gennemgået af enten dr. Nader Ismail eller Kenneth Witek, der kommer fra de amerikanske fødevareremyndigheder FSIS.

- Vi har på forhånd haft nogle prøve-inspektioner med en amerikansk konsulent på alle de virksomheder, der skal inspiceres. De er gået rigtig fint, siger Lena Bjertrup.

Hun er chef for Danish Crowns Afdeling for Fødevarer-sikkerhed. Hun peger på nogle områder, man som medarbejder gerne må være opmærksom på til USA-inspektioner.

- Det vil være en god idé at have fokus på at overholde de basale regler for hygiejne og for håndtering af produkterne, ligesom det

er vigtigt, at alle hjælper med til at holde en god husorden både ude og inde, forklarer Lena Bjertrup.

Under inspektionerne vil der være en større gruppe mennesker, der kommer rundt i produktionen. Det kan være op til 15-20 stykker.

Plan for USA-inspektionerne

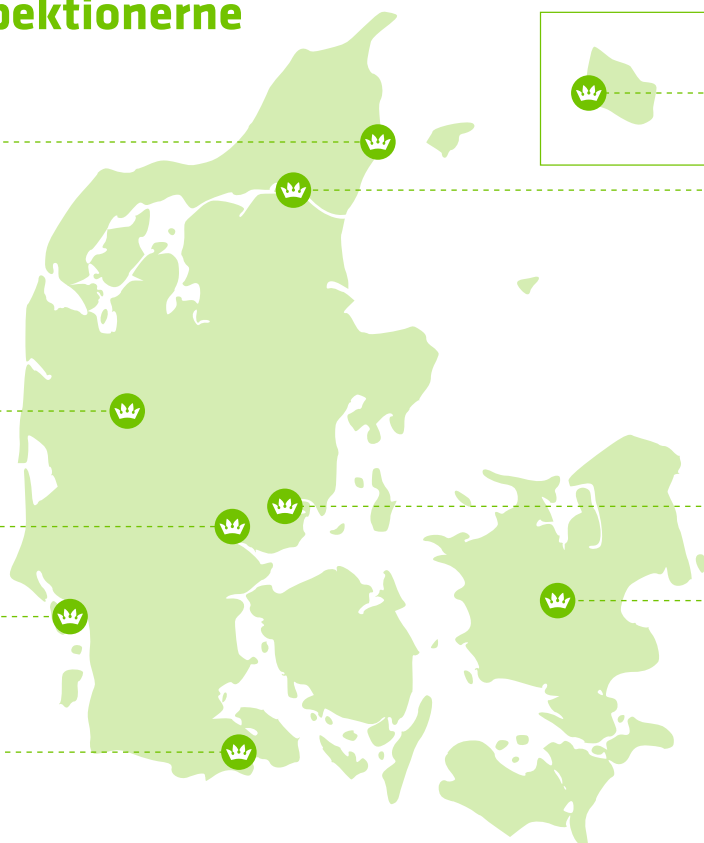
DANISH CROWN SÆBY
Fredag den 16. marts

DANISH CROWN HERNING
Tirsdag den 20. marts

TULIP VEJLE NORD
Fredag den 16. marts

DAT-SCHAUB ESBJERG
Tirsdag den 20. marts

DANISH CROWN BLANS
Mandag den 19. marts



DANISH CROWN RØNNE
Tirsdag den 13. marts

TULIP SVENSTRUP
Torsdag den 15. marts

DANISH CROWN HORSENS
Tirsdag Den 13. marts

DANISH CROWN RINGSTED
Torsdag den 15. marts
Onsdag den 21. marts



Fabrikken i Ringsted må igen sige farvel til medarbejdere.

Fotoet er et arkivfoto, og personer og afdeling på billedet har ikke noget med den aktuelle begivenhed at gøre.



Farvel til 140 fastansatte

Nedlæggelsen af natholdet vil betyde, at 140 fastansatte medarbejdere fyres.

- 128 produktionsmedarbejdere
- 8 medarbejdere i teknisk afdeling
- 4 funktionærer.

Af de 128 produktionsmedarbejdere vil 12 komme fra DAT-Schaub.

- Ked af Ringsted bliver ramt

Fabrikschef: Forståelig beslutning, men trist.

Af Lisbeth Carøe

Det er en ærgerlig, men ikke helt overrasket fabrikschef, der kommenterer beskeden om, at hans nathold bliver lukket, og 140 medarbejdere må se sig om efter et andet arbejde.

- Jeg synes, det er beklageligt, for vi har fået skabt et rigtigt godt nathold her i Ringsted, hvor vi har en fin blanding af gode, erfarne folk og nye, dygtige medarbejdere, siger Jesper Frandsen.

- Fakta taler desværre for sig selv. Det er dyrere at producere om natten, og brotaksten koster begge veje.

Jesper Frandsen, fabrikschef.

Han kalder det trist, at fabrikken snart står uden produktion om natten, hvis ellers indstillingen fra Porcs bestyrelse bliver ført ud i livet.

- Vi er blevet en stor virksomhed med over 1000 medarbejdere, så at sige farvel til 140 fastansatte reducerer os jo meget.

- Men fakta taler desværre for sig selv. Det er dyrere at producere om natten, og brotaksten koster begge veje, både når vi skal have levende grise fragtet til slagtning, og når vi sender varer den anden vej. Så på den måde er jeg ikke overrasket over, at det blev Ringsted. Det giver god mening for Danish Crown, siger Jesper Frandsen.

Har haft en god stemning

Tidspunktet er også ærgerligt ifølge fabrikschefen.

- Vi har netop haft afdelingsmøder, hvor vi har haft livlige debatter i en god tone. Bagefter har flere medarbejdere sagt, at det var nogen af de bedste møder i årevis.

- Stemningen har været positiv, fordi vi har inddraget medarbejderne mere i den daglige drift og vores beslutninger, så de er virkelig motiveret for at

forbedre fabrikken. Medarbejderne vil Danish Crown det godt, og så er det selvfølgelig kedeligt, at Ringsted må betale prisen for, at vores danske slagterier ikke har fået så mange grise leveret som forudset

Danish Crown i Ringsted har aktuelt 1050 medarbejdere.

Fabrikschef Jesper Frandsen er ærgerlig over udsigten til at måtte tage afsked med 140 medarbejdere, fordi natholdet nedlægges.
Arkivfoto.



- Det er synd for kollegerne

Tillidsmand er oprørt over, at det nu er **tredje gang**, Ringsted oplever lukning.

Af Lisbeth Carøe

- Det er pisse-ærgeligt.

Ordene flyver ud af munden på tillidsmand Jan Bruno Christensen, da Krogen fanger ham på telefonen fredag morgen kort efter, at medarbejderne i Ringsted har fået besked om, at natholdet står til at blive nedlagt.

- Det irriterer mig, at der nu er kolleger, som for tredje gang får beskeden om, at der skal lukkes. Det er ved at blive pinligt, siger Jan Bruno Christensen, der også er kendt som "Krumme".

Møde klokken 4

Det er en travl dag, denne fredag den 9. marts. Han er på vej til endnu et møde, og han har været på stikkerne siden tidligt om morgenen. Det første møde var klokken 4, da medlemmerne af Samarbejds-udvalget (SU) var samlet for som de første at blive orienteret om planerne.

- Det er ikke fair, at Ringsted hele tiden skal åbne og lukke. Kollegerne mister al respekt for ledelsen, siger Krumme.

Han bebrejder ikke den lokale ledelse.

- Det er jo en central beslutning. Men det er ikke en måde at behandle kollegerne på. De ved ikke, om de er købt eller solgt. Det er synd for dem, synes han.

- Det er ved at blive pinligt.

Jan Bruno Christensen, tillidsmand.

Ringet rundt

Efter SU var de første til at få beskeden natholdet, som blev orienteret klokken 5 af produktionsdirektør Per Laursen og fabrikschef Jesper Frandsen. Derefter fulgte de forskellige afdelinger.

Alle de medarbejdere, der af en eller anden grund ikke var på arbejde, blev forsøgt ringet til, så de også blev informeret direkte af Danish Crown.

Arbejdet fortsatte

Generelt virkede det som om, at folk ikke var overraskede over beskeden. Stemningen gik



Det er ikke en måde at behandle medarbejderne i Ringsted på, synes tillidsmand Jan Bruno Christensen. Arkivfoto.

mere i retning af ærgrelse. Efter møderne gik medarbejderne tilbage på arbejde.

- Hatten af for dem. Der var ikke noget der, siger tillidsmanden.

Han fremhæver, at både medarbejdere og ledere i Ringsted har brugt mange kræfter på at få natholdet til at fungere. Blandt andet at der er medarbejdere, som frivilligt flyttede over på natholdet for at hjælpe det godt i gang.

Mandag den 12. marts gik de første forhandlinger i gang, hvor repræsentanter for medarbejderne har mulighed for at komme med forslag til andre løsninger.

Færre slagtegrise end ventet lukker nathold i Ringsted

140 medarbejdere mister jobbet. Cirka **70 vil blive tilbudt at fortsætte som ferieafløserne.**

Af Lisbeth Carøe og Jens Hansen

Det er en paradoks situation, der nu resulterer i, at Danish Crown skruer ned for aktiviteterne på slagteriet i Ringsted. De seneste måneder er tilførslerne af grise vokset, men ikke så meget som forventet.

Derfor har medarbejderne rundt om på de danske fabrikker gennem en længere periode oplevet, at der ikke var tilstrækkeligt med grise til at sikre dem en fuld arbejdsuge.

Som en direkte konsekvens har bestyrelsen i Danish Crown Pork indstillet natholdet på slagteriet i Ringsted til lukning.

140 fastansatte fyres

140 fastansatte medarbejdere bliver berørt, når den ugentlige slagting af 11.500 grise om natten opgives med virkning fra den 1. juni. Omkring 70 af de afskedigede medarbejdere vil blive tilbudt at fortsætte som ferieafløser frem til midt i september.

Læs mere på næste side





- Det er med stor beklagelse, vi har truffet beslutningen, men den er desværre nødvendig, siger Danish Crown Porks produktionsdirektør Per Laursen.

- Jeg er ked af, at vi må sige farvel til dygtige medarbejdere, som med stor entusiasme har kløet på, siden vi i sommer oprettede det ekstra hold om natten. De har gjort det fantastisk godt, og det samme har de kolleger, der har hjulpet med at lære deres nye kolleger op, siger Per Laursen.

Vækstpakke har virket

Danish Crown lancerede i maj sidste år en ambitiøs vækstpakke for at stoppe tilbagegangen i tilførslerne af slagtesvin. Det er lykkedes, og siden 1. oktober har der været en fremgang på ca. 2 procent i forhold til året før. Men natholdet blev oprettet i forventning om en fremgang på over 5 procent.

- Jeg er ked af, at vi må sige farvel til dygtige medarbejdere.

Per Laursen, produktionsdirektør.

- Da vi sidste år besluttede at ansætte flere folk, var det et rigtigt valg, siger administrerende direktør i Danish Crown Pork Søren F. Eriksen.

Stop for ansættelser

Hvis indstillingen om at nedlægge natholdet i Ringsted bliver en realitet, vil der blive indført stop for faste ansættelser i hele Danish Crown Pork og DAT-Schaub.

Det betyder, at de fyrede medarbejdere fra Ringsted har mulighed for at søge job, der bliver ledige på andre fabrikker.

- Flere andelshavere sluttede sig til os, vi fik cirka en halv million ekstra grise, og vi havde en berettiget forventning om, at forskellige tiltag ville resultere i yderligere slagtegrise. Når de ikke er kommet, så skyldes det, at flere andelshavere end forudset er stoppet med at have slagtegrise, og sideløbende har vi set, at eksporten af danske smågrise, der sendes til opfødning og slagtning i Tyskland og Polen, er fortsat med at stige. Den kombination har desværre konsekvenser for os og vores medarbejdere her og nu, forklarer han.

Udsigt til flere grise

Pork-direktøren har alligevel optimismen i behold. De nyeste prognoser fra Landbrug & Fødevarer indikerer, at antallet af slagtegrise i Danmark har stabiliseret sig, og der er udsigt til 300.000 slagtegrise flere på landsplan i år.

- Vi har begrundet håb om, at der vil komme flere grise til slagtning, så vi kan få brug for dygtige medarbejdere igen.

- Vi tror fortsat fuldt og fast på den ambitiøse vækst-strategi, som Danish Crown satte i søen i 2016, og hvor vi frem mod 2021 er parat til at investere 4-5 milliarder kroner i opkøb i mere forædling.

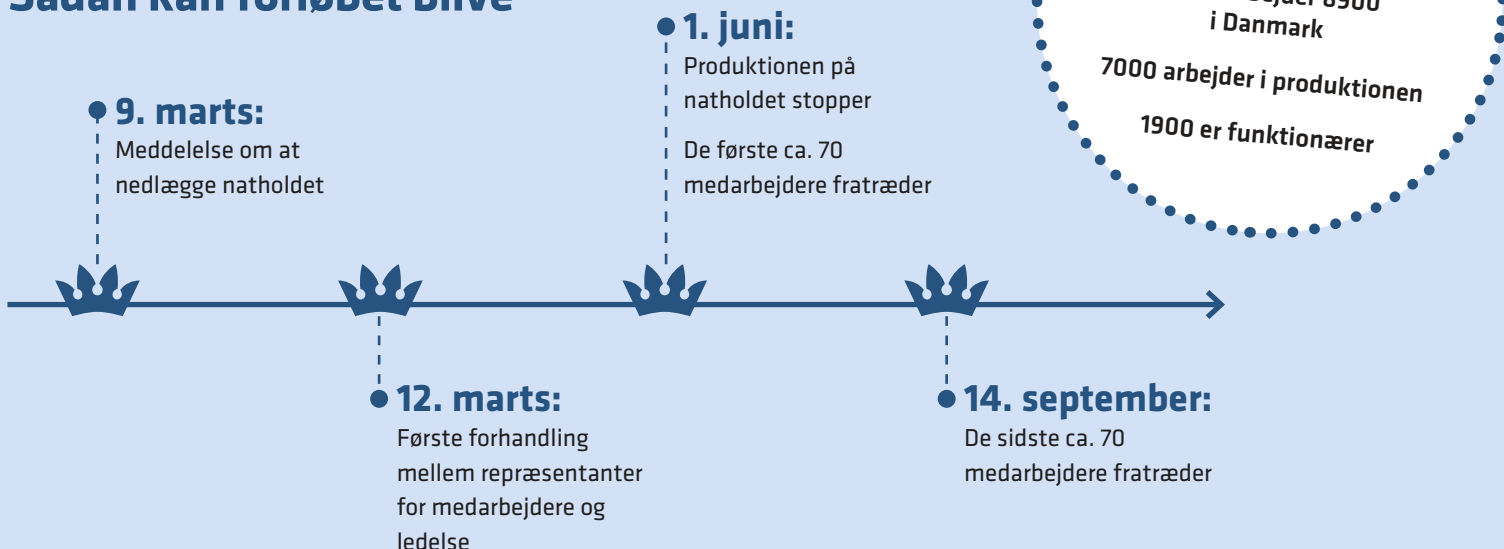
- For det er vejen til at sikre både vores ejere - de danske landmænd - en bedre afregning og gode arbejdspladser på vores fabrikker i Danmark, siger Søren F. Eriksen.

Socialplan skal hjælpe de fyrede

Produktionsdirektør Per Laursen er især ked af, at i Ringsted nu for tredje gang på få år oplever, at kapaciteten bliver skruet ned relativt kort tid efter, at den var blevet sat op.

- Vi vil gøre vores til at hjælpe de fyrede videre i samarbejde med Fødevarerbundet NNF og det lokale jobcenter. Vi sætter vores socialplan i gang, hvor hver enkelt medarbejder inviteres til samtale for at afklare hans og hendes muligheder, ligesom vi opretter en jobbank for medarbejderne. Blandt andet vil der være muligheder for kurser og uddannelse betalt af Danish Crown, fortæller Per Laursen.

Sådan kan forløbet blive





Golfdag er bestemt

Som noget nyt skal du melde dig til via Golfbox.

Hvis du er golfspiller og har lyst til at prøve kræfter med Danish Crowns årlige golfmesterskab, kan du sætte kryds i kalenderen ud for lørdag den 23. juni.

Det bliver altså en omgang mid-sommer-golf, der kommer til at udspille sig på banen i Silkeborg Ry Golfklub. Det er samme sted som i fjor.

- Banen i Ry er ikke så svær. Det er en åben bane, så man mister ikke så mange bolde, forklarer matchleder Peter Frederiksen fra eksportafdelingen.

Der er plads til 72 deltagere, og som noget nyt skal man i år melde sig til mesterskaberne via Golfbox, et system, som danske golfspillere ifølge Peter Frederiksen er bekendt med.

Daily Crown kan nu bruges på udenlandske telefoner

Se her, hvordan du tilmelder dig med et udenlandsk nummer.

Af Kasper Frank

Kort efter den nye app Daily Crown var gået i luften, oplevede en række medarbejdere i produktionen, at de ikke kunne få lov at downloade den, hvis de brugte en telefon med et udenlandsk telefonnummer.

Nu har udviklerne været en tur i maskinrummet og har fundet en løsning, så alle kan få glæde af den nye app. Appen har en lang række funktioner, der kommer medarbejderne til gode såsom adgang til nyheder, sygdommelding direkte i appen, Krogen og meget mere.

Nyt med link

- Da vi nu har åbnet for adgang uden for Danmark, har

Det er kun med danske telefonnumre, du kan tilmelde dig Daily Crown ved at skrive til 1999. Men nu er der en løsning for udenlandske numre.

vi oprettet et link, der virker i hele verden. Det kan tilgås både via en telefon og en computer, siger Steffen Kongstoft, der har været med til at udvikle appen.

For at downloade appen til en telefon med et udenlandsk nummer, skal du gå ind på bit.ly/danishcrown og følge instruktionerne på skærmen. Herefter modtager du en sms, der fortæller, hvor du kan downloade appen.

Det er stadig muligt at tilmelde sig ved at sende en sms med teksten "Daily" til 1999, men det kræver, at du sender sms'en fra en telefon med et dansk telefonnummer.



- Grib muligheden



Pork-direktør inviterer dig til at bruge Lean.
Det er **din chance for at udvikle dig.**

Af Lisbeth Carøe

Kodeordet er at involvere medarbejderne. Det er for produktionsdirektør Per Laursen essensen af Lean, som Pork i organiseret form indførte for to og et halvt år siden som den første division i Danish Crown.

I en status ridser han op, hvad Lean efter hans mening har bragt med sig.

- Vi har fået flere redskaber i værktøjskassen. Lean giver mere dialog og samarbejde, for nu kan medarbejderne komme med ideer, som bliver taget op og vurderet.

Plus med ideer fra flere

- Vi ledere har ikke patent på at få ideer. Men vi må jo nok sige, at vi hidtil ikke har

været gode nok til at tage imod de forslag, som vores medarbejdere er kommet med, lyder erkendelsen fra Per Laursen.

Han ser Lean-tavlerne som en afgørende forskel fra før og nu. Her kan alle medarbejdere skrive deres forslag på et idékort og hænge på tavlen, så bliver de taget op på et af de daglige tavlemøder, og medarbejderne er med til at prioritere, hvad der skal ske.

- Vi involverer medarbejderne på en anderledes måde nu. Jeg kan kun opfordre folk til at gribe mulighederne og tage noget uddannelse, så man får chancen for at påvirke sin egen hverdag positivt.

2 + 2 = 5

Ud over at man som medarbejder kan få gavn af Lean-kurser, er det selvfølgelig også

til nytte for Danish Crown. Små som store forbedringer bidrager til en bedre drift.

- Det er en ny måde at arbejde sammen på som medarbejdere og ledere.

Per Laursen, produktionsdirektør.

- Kan Lean betale sig? Kan det ses på bundlinjen, at I har indført Lean?

- Ja, jeg kan godt forsvare, at vi har ansat Lean-ledere, og at vi bruger tid på, at folk deltager i tavlemøderne.

- Men Lean er mere end økonomi og bundlinje. Det er udvikling af medarbejdere, og

Lean – det er sund fornuft

Det er **et værktøj for medarbejderne**, mener Lean-chef.

Af Lisbeth Carøe

Der er ikke så mange dikkedarer ved Lean for en af frontløberne.

Theis Daarbak er overordnet chef for Lean i Pork, og han anskuer Lean som et værktøj, der først og fremmest skal ligge i hænderne på medarbejderne.

- Lean skal være et fundament i virksomheden, så vi får en stabil daglig drift, og så vi reducerer arbejdsskader og reklamationer. Med Lean kan medarbejderne komme med deres ideer og forslag og få dem behandlet. Så i virkeligheden er det et medarbejder-

værktøj, ikke et ledelses-værktøj, siger Theis Daarbak.

Enkelt og godt

Han oplever mange steder, at det er medarbejderne, som står for møderne ved Lean-tavlerne, ikke lederne. Og de gør det godt.

- Vi finder frem til, hvad problemet er, hvordan det løses, og hvem der gør det.

Theis Daarbak, Lean-chef.



Alle skal kunne bruge Lean, mener Theis Daarbak. Arkivfoto.

det er en ny måde at arbejde sammen på som ledere og medarbejdere. Vi skal få 2 + 2 til at give 5. Eller sagt på en anden måde, så skal vi blive en bedre version af os selv.

- Lean er kommet for at blive.

Per Laursen, produktionsdirektør.

- Pengene kommer ved, at vi gennemfører strategien og når de mål, vi skal. Alle de ideer, der kommer frem, er med til at løse de udfordringer, vi har, slår Per Laursen fast.

Bump undervejs

Han erkender, at der har været bump på vejen. Men sådan er det, når man kaster sig ud i noget nyt.

- Det er da svært, for det er en anderledes måde at arbejde på og en anderledes måde at nå vores del af målet med at hente 60 øre pr. kilo kød til vores ejere. Men Lean er kommet for at blive, understreger han.



Lars Søndergaard Pedersen var blandt de første til at arbejde med Lean, da pakkeriet i Horsens sprang ud i tavlemøder. Arkivfoto.

For Per Laursen handler Lean mere om udvikling af medarbejderne og nye måder at samarbejde på end kun om kroner og øre. Arkivfoto.



- Jeg kan se, at de enkle metoder bliver brugt. For eksempel at fiskebens-modellen bliver brugt på arbejdsmiljø, og det er super godt. Vi får fundet frem til, hvad problemet er, og hvordan det løses, og hvem der gør det.

- Det er lige præcis meningen med Lean. Det er sund fornuft, slår han fast.

Han understreger, at det selvfølgelig er vigtigt, at også mestre og andre ledere er med i Lean.

Engagerer sig

Efter hans mening er den største succes ved Lean, at Danish Crown har fået mere engagerede medarbejdere.

- Vi skal blive ved med at sikre os, at alle folk er med. Nogle steder har vi måttet starte forfra, fordi vi nok gabte over for meget. Men det er okay. Det tager tid at lære, siger han.

Lean-chefen hæfter sig ved, at omkring 2000 har været på Lean-kursus. Og det er både produktionsmedarbejdere, mestre, driftsledere og fabrikschefer. Så alle bliver klædt på til den forandring, Lean giver.

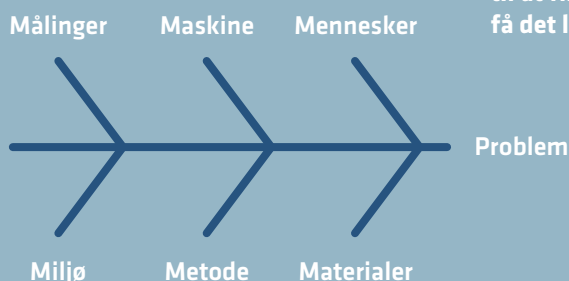
Bedre arbejdsmiljø

Theis Daarbak peger på en anden forandring, som Lean efter hans mening har ført med sig. Nemlig, at der er kommet større fokus på, at det skal være sikkert at gå på arbejde.

- Vi accepterer ikke bare, at folk kommer galt af sted, siger han.

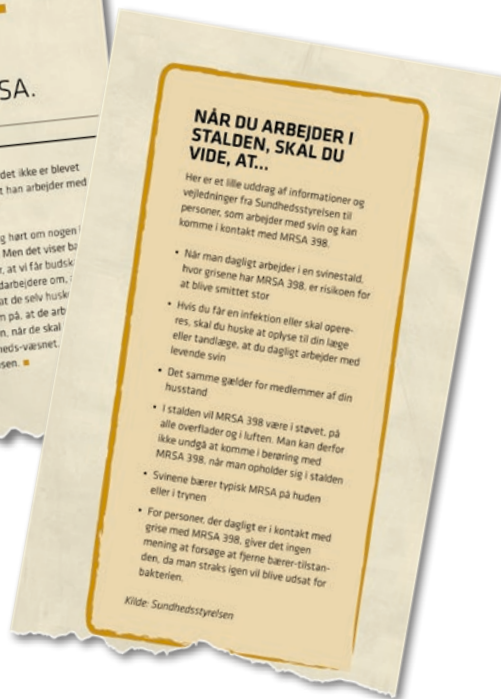
Som han ser det, vil det næste år gå med at få tavlemøderne til at fungere godt rundt omkring. Det vil de lokale Lean-ledere bistå med, men det er fortsat medarbejderne, der har fat om værktøjet.

Fiskebens-modellen figurerer på Lean-tavlerne som en metode til at finde frem til et problem og få det løst.





Danish Crown gør jævnligt opmærksom på, hvordan medarbejderne i stalden skal beskytte sig mod MRSA.
Tidligere artikler fra Krogen.



Husk det er nu du skal sige din mening

Måske har du allerede svaret på spørgsmålene i CHECK 2018-undersøgelsen, eller du har aftalt med din mester, hvornår du får tid til at gøre det.

Hvis ikke kan du nå det endnu. Du har frem til den 21. marts til at fortælle, hvad du mener om din arbejdsplads og virksomhedens ledelse.

Men hvorfor deltage, tænker du måske?

- Jeg vil opfordre dig til at deltage i målingen, så vi sammen kan skabe en endnu bedre arbejdsplads. CHECK 2018 skal gerne bidrage til at øge din og dine kollegers trivsel i det daglige arbejde, og når vi samtidig har fokus på at opnå resultater, skaber vi sammen grundlaget for Danish Crowns fremtidige succes, forklarer koncernchef Jais Valeur.

CHECK består af 34 spørgsmål, og du er som altid anonym. Også selv om du har fået et brev med brugernavn og password og denne gang skal udfylde skemaet på en iPad. Ingen i Danish Crown kan få at vide, hvad den enkelte medarbejder har svaret.

Din mester får en samlet rapport for, hvordan det står til med motivation og engagement i afdelingen. Det sker midt i april. Derefter indkaldes du og dine kolleger til møde, hvor afdelingens resultat vil blive gennemgået.

lica

- Vi har styr på det

Staldfolk har bestået MRSA-kursus.

Af Charlotte Hjerrild

Du har måske hørt, at det obligatoriske MRSA-kursus for alle, der arbejder med levende svin, er blevet omtalt en del i medierne på det seneste.

Det har vist sig, at det er muligt at gennemføre online-kurset og få beviset, selvom man har svaret forkert på alle 12 spørgsmål.

- Hvordan står det til i Danish Crown?

- Vi har i mange år haft fokus på MRSA-smitte. I Danish Crown anskuer vi MRSA som et arbejdsmiljø-problem, så vi gør en stor indsats for, at vores staldmedarbejdere kan gå sikkert på arbejde, blandt andet ved at de er godt uddannet i, hvordan de skal forholde sig, siger arbejdsmiljøchef Morten Pedersen.

Danish Crown holder selv kurser i hygiejne, hvor MRSA er en vigtig del. Desuden oplyses medarbejderne jævnligt om emnet.

- Jeg synes, vi er grundige med at instruere i, hvordan man som medarbejder passer på sig selv. Jeg tror derfor ikke, at spørgsmålene i testen kommer som nogen overraskelse. De har helt styr på det, siger arbejdsmiljøchefen.

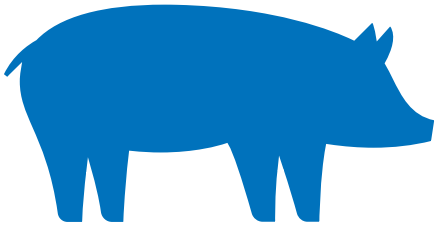
Ifølge Morten Pedersen er der ham bekendt ingen Danish Crown-medarbejdere, der har svaret forkert på alle spørgsmål i testen.

- Skulle det ske, må de selvfølgelig tage online-testen igen. Hvis man slet ikke kan svare rigtigt, er man selvfølgelig ikke klædt godt nok på, mener han.



Wojciech Pazgor var manden, der fik lov at stå for grisen med de mange 5-taller.

Foto: Danish Crown.



Gris nummer 55.555.555 er slagtet

Siden slagteriet i Horsens åbnede, er der blevet slagtet mange grise. Helt præcist 55.555.555.

Af Charlotte Hjerrild

Det var en helt almindelig vagt, aftenholdet kom til den 23. februar på Danish Crowns slagteri i Horsens. Og så alligevel ikke. En særlig gris skulle nemlig slagtes.

- Da vi mødte ind, vidste vi ikke præcist, hvilken gris det ville blive. Vi vidste bare, at den ville komme i løbet aftenen, siger mester Allan Klem Pryds.

Han fortæller, at da han kunne se på antallet af slagtninger, at de nærmede sig, så stoppede han den ene linje ved stødbordet et par minutter.

- Jeg ville være 100 procent helt sikker på, at det nu også var netop gris nummer 55.555.555, der blev slagtet. Den kom ind som dagens slagtesvin nummer 15.277, siger slagtermesteren.

De godt 55,5 millioner grise er slagtet på knap 13,5 år.

- Virkelig mange grise

Og så stod han ellers klar med kamera, så han kunne forevige, da Wojciech Pazgor fik fornøjelsen af at åbne grisen præcis klokken 21.12.

- Wojciech syntes, det var spændende at få lov til. Han er ret imponeret over, at det er blevet til så mange slagtninger på så relativt få år, siger Allan Klem Pryds.

Samme opfattelse havde de fleste andre på aftenholdet også. Egentlig havde de gået og snakket om, at det da ikke var noget særligt, men da øjeblikket oprandt, opstod der alligevel en særlig stemning.

- Netop som grisen blev slagtet, så var det som om, man virkelig blev klar over, hvor mange det rent faktisk er. Det er virkelig



mange grise, vi har slagtet, siger Allan Klem Pryds.

Danish Crown i Horsens slagtede sin første gris den 27. september 2004.



Du skal være ansat i ni måneder

Krogen omtalte i forrige nummer dine muligheder for at komme på kursus, sådan som medarbejderne i Herning gør i stor stil.

Overenskomsten mellem Dansk Industri og NNF giver ret til to ugers efter-uddannelse

om året. Men inden for slagteri-området gælder den mulighed først, når du har været ansat i ni måneder, ikke seks måneder, som vi skrev. Vi beklager fejlen.



Andelshaver og kollega i 45 år



To x dobbelt op: Anna Elisabeth Christensen er andelshaver i Danish Crown og ansat i Tulip. Og så har hun både rund fødselsdag og jubilæum i år.

Af Micki Cheng

Foto: Morten Fauerby

2018 er et specielt år for Anna Elisabeth Christensen – eller Lisbeth, som hun bliver kaldt af sine kolleger. I januar blev hun 65 år, og den 1. marts kunne hun fejre sit 45 års jubilæum på Tulip i Svenstrup.

Lisbeth Christensen blev i 1973 ansat på Gjøl-fabrikken, der i dag ejes af Tulip Food Company, som produktionsmedarbejder i kølerummet for salami og postejer, hvor hun både skar og pakkede salami og pølser i hånden.

- Ja tænk, er det virkelig så længe siden? Jeg husker godt min første dag herude på fabrikken, hvor jeg blev ansat til at skære og pakke salami og pølser. Jeg nåede faktisk at have 25 års jubilæum i den samme afdeling, før jeg blev syg i 2001 og kom tilbage til den afdeling, hvor jeg er i dag. Dengang var jobbet meget manuelt, men der er sket meget gennem de mange år, som jeg har været her, siger Lisbeth.

Den store kærlighed var landmand

Men i virkeligheden stiftede hun allerede bekendtskab med fabrikken længe før sin start i 1973, for i sine helt unge dage mødte hun nemlig sin nuværende mand, der dengang arbejdede på fabrikken i Svenstrup.

- I 1968 startede jeg som pige i huset hos en familie i Hasseris med rengøring og børnepasning. Så mødte jeg min mand til et halbal i Storvorde, og vi dansede og mødtes weekend efter weekend – det var bare kærlighed ved første dans. Han arbejdede på fabrikken i Svenstrup, og jeg cyklede jævnligt ud med madpakker til ham, fortæller Lisbeth.

- Det er lidt sjovt at tænke på, at jeg er andelshaver og medejer af min egen arbejdsplads.

Lisbeth Christensen, jubilar.



Kollegerne i Tulip Svenstrup fejrede Lisbeth Christensen den dag, hun havde været ansat i 45 år.



- Men så købte han en gård i Ellidshøj. Han er landmand af blod, så det kunne jo ikke være anderledes med både gård og dyr. Men det syntes han ikke, at han selv skulle stå med, så jeg måtte jo have mig et rigtigt job, hvis jeg ville være på gården. Så min mand foreslog mig at søge ud på Gjøl i 1973, og ja, her er jeg så endnu, smiler hun.

Medejer af sin arbejdsplads

Siden 1973 har Lisbeth og gemalen været andelshavere i Danish Crown, da de har en mindre bestand af limousine-kvæg, der sendes til Friland.

- Det var min mand, der i sin tid gerne ville have dyr på gården, så vi har både heste, hunde og kreaturer på vores 40 tønder land, som vi hygger os med i det private. Det er lidt sjovt at tænke på, at jeg er andelshaver og medejer af min egen arbejdsplads, men det er slet ikke noget, som vi hverken tænker over eller har talt højt om i det daglige. Jeg tror faktisk ikke, at der er nogle af mine kolleger, der har vidst det – men det finder de jo så ud af nu, griner Lisbeth.

Mange gode år endnu

Både heste, kreaturer og hunde er med til at holde Lisbeth i gang – for hun bliver træt af at sidde stille.

- Når jeg kommer hjem fra arbejde, har jeg en fast rutine med en hurtig kop kaffe og en god gåtur på tre kilometer med hundene. Om sommeren kører jeg også hø og halm til dyrene. Det holder mig frisk, aktiv og fuld af energi. Jeg er slet ikke god til at sidde stille, så det passer mig glimrende, at vi har vores gård, og at jeg er på fuld tid på fabrikken.

- Der er stadig mange gode år i mig endnu, og jeg har ingen planer om hverken at stoppe eller trappe ned foreløbigt, siger hun.

Lærer nye kolleger op

Og det faktum er fabrikschef Torben N. Jespersen, særdeles glad for.

- Lisbeth er simpelthen en skøn og frisk dame, der altid kaster et smil af sig. Hun er meget pligttopfyldende, og hun springer aldrig over, hvor gærdet er lavest.

- Det er også derfor, at vi blandt andet bruger Lisbeth, når der skal læres nye kolle-



Bente Hansen (tv) sætter stor pris på at arbejde sammen med sin kollega gennem 17 år.

ger op i hendes område, for hun er rigtig dygtig til det, hun laver, og så er hun altid en meget behagelig person, siger Torben N. Jespersen.

Én gang på gulvet – altid på gulvet

I dag står Lisbeth ikke længere og skærer eller pakker salami, postej og pølser. Hun arbejder nu som service- og kvalitets-medhjælper, hvor hun har ansvaret for de daglige kvalitets- og hygiejne-kontroller i salami-produktionen.

- Lisbeth er altid bare så sød og sjov. Man kan kun blive glad, når hun er på arbejde.

Bente Hansen, kollega.

- Jeg er rigtig glad for det job, som jeg har i dag. Jobbet er meget alsidigt, og jeg kommer rundt og laver mange forskellige ting. Det passer mig rigtig godt, for jeg har svært ved at stå stille. Og så kommer jeg jo rundt blandt alle mine gode kolleger. Jeg startede på gulvet, jeg er stadigvæk på gulvet, og jeg vil være på gulvet, til jeg en dag stopper, siger Lisbeth.

Hun bliver afbrudt af kollegaen gennem 17 år, Bente

Hansen, der lige skulle se, hvad det var for et postyr, Lisbeth havde gang i.

- Lisbeth er altid bare så sød og sjov. Faktisk var vi de eneste damer i afdelingen på et tidspunkt, men der er kommet flere til siden. Lisbeth er altid i rigtig godt humør, og man kan kun blive glad, når hun er på arbejde. Hun er så rar, og så er hun altid klar på en god snak. Og dét er noget, som vi i hvert fald er gode til, griner Bente Hansen.

Lisbeths 45-års jubilæum blev fejret torsdag den 1. marts, da fabrikken gav hotdogs til frokosten for alle medarbejderne.

Fabrikschef Torben N. Jespersen er glad for at have en frisk og vellidt dame som Lisbeth ansat.





KORT NYT

Tysk fremgang giver 100 job

Danish Crown købte sidste år slagteriet Teterow Fleisch GmbH i det nordlige Tyskland, og det har allerede resulteret i fremgang.

Slagteriet er nok mest kendt som et kreaturslagteri, men har også slagtning af grise på programmet. På knap et år har Teterow Fleisch øget antallet af slagtede grise med 40 procent.

Også på kvæg-siden går det forrygende. Udbeningen af kreaturer er steget fra 50 til 300 tons om ugen.

Fremgangen har skabt flere end 100 nye arbejdspladser.

Desuden har Danish Crown-koncernen investeret i fabrikken, der har fået nye it-systemer og ny teknologi i produktionen for fire millioner Euro. Det svarer til 30 millioner danske kr.


100
nye arbejdspladser



Kurt Bjerrum aftager kalvene fra Bjørn Lyngholm. Han foder dem op og sender dem til slagtning.

Landmand Bjørn Lyngholm krydser malkekvæg med kødkvæg. Så behøver han ikke aflive så mange tyrekalve.



Landmænd fortæller på Facebook

Hør to af Danish Crowns ejere, der arbejder med at fede krydsnings-kalve op.

Af Pia Paulsen

Danish Crown Beef har for nyligt lanceret et nyt koncept i samarbejde med Dansk Cater. Konceptet hedder Dansk Gastro Kalv og er kalvekød, krydsnings-kalve.

Tidligere har landmanden måtte aflive mange tyrekalve, da de er for dyre at fode op til slagtning. Nu er man begyndt at krydse malkekøer med kødkvægs-tyre, og det giver krydsnings-kalve, der vokser bedre. Samtidig giver det kalvekød af meget høj kvalitet.

En god historie

Det er en rigtig god historie og et godt eksempel på, hvordan danske landmænd er med til at arbejde målrettet på at finde løsninger på landbrugets udfordringer.

Denne gode historie har vi naturligvis fortalt på vores Facebook-sider Dansk Oksekød og Danish Crown. Vi lod to landmænd fortælle om deres oplevelser med kalvene og arbejdet med projektet.

Kampagnen kører stadig og er i skrivende stund blevet eksponeret 160.000 gange. Filmene kan du se på de to Facebook-sider.

Kalvekødet sælges i første omgang gennem Dansk Cater, som leverer til kantiner og restauranter. Men håbet er, at der på sigt nås en volumen, hvor det også kan sælges i de danske supermarkeder.



Har du ideer?

Har du gode ideer til indhold? Har du spændende viden om dit håndværk? Så send en mail til pipau@danishcrown.dk.

Find siderne her:

facebook.com/DanishcrownDK og facebook.com/danskoksekoed.

Ny tillidsmand vil dialog og samarbejde

Morten Grau er valgt som ny fælles-tillidsmand på slagteriet i Horsens.

Af Charlotte Hjerrild

Det bliver 39-årige Morten Grau, som bliver ny tillidsmand på slagteriet i Horsens.

Han opnåede flest stemmer efter anden valg-runde. Han fik 594 ud af 851 afgivne stemmer.

Meddelelsen om resultatet af valget fik han onsdag aften i sidste uge efter flere dages venten i spænding.

- Det var rart at få det afklaret. Og jeg blev naturligvis meget glad for at få beskeden, siger Morten Grau.

Han er glad for, at resultatet var så tydeligt, som det var.

- Mere ro på

Hans mission som tillidsmand bliver at få skabt bedre samarbejde.

- Jeg går ind for mere dialog og samarbejde frem for al den uro, vi har været igennem. Nu skal der skal mere ro på, siger den nyvalgte tillidsmand.

- Jeg går ind for mere dialog og samarbejde frem for al den uro, vi har været igennem.

Morten Grau, nyvalgt tillidsmand.

Morten Grau begyndte med øjeblikkelig virkning, så allerede dagen efter valg-resultatet, var han rundt og præsentere sig selv i produktionen og hos ledere og andre samarbejds-partnere.

- Det er jo ikke alle, der ved, hvem jeg er, så jeg skal lige have hilst på. Og så kan arbejdet ellers begynde, siger han.

Morten Grau afløser Klaus Olesen. De andre tillidsvalgte forsætter som hidtil.

Derfor er Pia Madsen fortsat afløser på dagholdet, mens Esben Carlsen er tillidsmand på aftenholdet, hvor Jan Helmer Vaslev er tillidsmands-afløser.



Morten Grau vil som ny tillidsmand i Horsens arbejde for at forbedre samarbejdet. Foto: Danish Crown.

Ny direktør for produktion i Tulip

54-årige Dan Kolding havde den 1. marts sin første arbejdsdag i Tulip Food Company, hvor han er tiltrådt som ny produktionsdirektør.

- Tulip har længe stået meget højt på min mentale hitliste, så det var en nem beslutning at takke ja til muligheden for at indtræde i et meget spændende job i en meget spændende virksomhed, siger Dan Kolding.

Han har været små 30 år i Arla Foods i forskellige stillinger. Senest i en division med en produktions-værdi på omkring 30 milliarder kr. og omkring 6.000 ansatte.

Nu er han mere end klar til sine nye udfordringer i Tulip Food Company.

- Jeg glæder mig helt enormt til at komme rundt og se vores forskellige afdelinger og ikke mindst produktions-faciliteter. Jeg ved, at jeg overtager ansvaret for en generelt meget velfungerende produktion, og det vil jeg gøre alt for at videreføre og udvikle, forklarer Dan Kolding.



Social- rådgiver er klar til at hjælpe dig



Nu kan du få **hjælp af Danish Crowns egen socialrådgiver**, hvis du bliver syg eller får en slem arbejdsskade.

Af Charlotte Hjerrild
Foto Jamal Christensen

Er du kommet ud for en alvorlig arbejdsskade? Eller har du været sygemeldt i en længere periode? Hvis ja, så kan du fremover få hjælp og vejledning af en socialrådgiver.

Siden 15. januar har 33-årige Gitte Ferslev Pedersen nemlig været ansat som socialrådgiver i Danish Crown-koncernen. Formålet er at hjælpe dig som medarbejder, men også ledelsen på fabrikken, hvor du arbejder.

- Hvis en medarbejder for eksempel har skåret sig alvorligt og ikke kan arbejde, så kan jeg hjælpe med, hvordan han eller hun kommer igennem behandlings-systemet. Det kan være både i forhold til forsikring, jobcenter og lignende, siger Gitte Ferslev Pedersen.

Vil se folk i øjnene

- Og så kan jeg hjælpe med at finde nogle

gode løsninger, som kan fastholde medarbejderen i virksomheden. Hvis det ikke er muligt, kan jeg hjælpe vedkommende videre på en god måde, forklarer socialrådgiveren.

Selvom Gitte Ferslev Pedersen kun har været ansat i kort tid, har hun allerede været rundt på de fleste fabrikker for at hilse på. Det er da også hendes plan at fortsætte med at komme rundt.

- Jeg kan hjælpe med at finde gode løsninger, som kan fastholde medarbejderen i virksomheden.

Gitte Ferslev Pedersen, socialrådgiver.

- Jeg skal ikke sidde på kontoret hele tiden. Nogle ting kan selvfølgelig klares over telefonen, men min plan er så vidt muligt at komme ud og møde medarbejderne

personligt, når vi laver planerne. Det giver noget andet, siger socialrådgiveren.

Fokus på medarbejderen

Hun fortæller, at hun vil have medarbejderen i centrum. Det skal være hoved-fokus.

- Jeg er ansat som neutral sparrings-partner. Jeg er der for at se, hvilke muligheder der er for, at medarbejderen kan beholde sit job. Men jeg har ikke indflydelse på, om den enkelte fabrik vælger at afskedige en medarbejder, siger hun.

Hvis du har brug for hjælp, skal du som udgangspunkt tage fat i din leder eller din tillids-repræsentant på fabrikken. De vil så formidle kontakten.



- Det lover godt

Tillidsmand Vagn Frede Olesen ser frem til samarbejdet med socialrådgiver Gitte Ferslev Pedersen.

Af Charlotte Hjerrild
Foto Jamal Christensen

Som tillidsmand på Tulip i Herning er Vagn Frede Olesen en af dem, som har set frem til, at Gitte Ferslev Pedersen er blevet ansat som socialrådgiver.

Han har oplevet, at det kan være en jungle at finde rundt i behandlings-systemet, forsikringer og lignende.

- Jeg vil jo gerne stille medarbejderne bedst muligt.

Vagn Frede Olesen, tillidsmand.

- Det er ikke altid nemt at være inde i alle regler og muligheder. Jeg vil jo gerne stille medarbejderne bedst muligt. Og det er også vores pligt som tillidsmænd. Så det bliver rart at få Gittes hjælp, siger Vagn.

Alle er tilfredse

Selvom socialrådgiver Gitte Ferslev Pedersen kun lige er startet, har hun allerede deltaget i sin første rundbords-samtale med Vagn Olesen og ledelsen på fabrikken.

Tillidsmand Vagn Frede Olesen er glad for at kunne tage socialrådgiver Gitte Ferslev Pedersen med, når han og ledelsen har en samtale med en medarbejder, der har været syg i længere tid eller er kommet til skade.

- Det lover godt. Det var rart at have Gitte med. Og medarbejderen gav også udtryk for, at det var rart, siger Vagn.

Han forklarer, at han havde sørget for at forklare medarbejderen på forhånd, hvorfor der også skulle en socialrådgiver med.

- Hvis man bare ringer og kalder en sygemeldt medarbejder til samtale uden begrundelse, så kan vedkommende tro, at det betyder en fyreseddel. Det gør det jo ikke – snarere tværtimod. Gitte er med, for vi kan finde den bedste løsning, siger tillidsmanden.

Finder de bedste løsninger

Vagn tror, at det betyder meget, at Gitte er ansat som neutral sparrings-partner.

- Gitte er jo ansat til at hjælpe både os tillidsfolk, medarbejderen og ledelsen med at finde de bedste løsninger. Det gør altså noget, at det ikke bare er én, som slagteriet har hyret ind, siger han.

Derfor er Vagn overbevist om, at også de andre tillidsmænd rundt på fabrikkerne bliver glade for, at Gitte er blevet ansat.

Det kan du få hjælp til

Det kan Gitte Ferslev Pedersen hjælpe med:

- Hotline – både ledelse og medarbejdere i skikkelse af tillidsrepræsentanten kan kontakte socialrådgiveren til en snak om, hvilke muligheder en medarbejder har, hvis han eller hun har været syg længe
- Hjælp i de sager, som er svære at komme videre med, for eksempel hvor der har været længerevarende sygefravær eller en alvorlig sygdom/skade
- Information om nye lov-tiltag og principielle afgørelser fra Ankestyrelsen, og hvilken betydning det får for fabrikkerne.



Danish Crown **køber op i Polen**

Samtidig investeres der million-beløb i Danmark.

Af Jens Hansen og Lisbeth Carøe

Med købet af Gzella Meat Group styrker Danish Crown-koncernen sin position i Polen mærkbart. Mens Sokolow står stærkt i den sydlige og centrale del af Polen, er Gzella Meat Group en stor spiller i det nordlige Polen.

- Købet af Gzella er et stort skridt i retning af at nå vores strategiske mål, der går på at fordoble Danish Crowns forretning i Polen. Samtidig skaber vi stærkt grundlag for fremtidig vækst i et land, der har 38 millioner indbyggere, siger koncernchef Jais Valeur.

- Med købet af Gzella vil Sokolow styrke sin position som en af Polens førende virksomhed inden for premium kødprodukter. Modsat Sokolow har Gzella ikke sine egne slagterier, men køber råvarerne af blandt andet Sokolow.

- Derfor vil købet af Gzella give Sokolow muligheden for selv at forædle en markant større andel af de råvarer, som de har til

rådighed fra slagtingen af 1,6 millioner grise og 200.000 kreaturer årligt, siger han.

Vi investerer i Danmark

- *Hvorfor køber Danish Crown op i udlandet i stedet for at investere i Danmark?*

- Vi investerer også mange millioner kr. hvert år i Danmark, understreger koncernchefen.

- Sidste år løb det op i 140 millioner kr. på svineslagterierne, blandt andet til et nyt røgeri i Blans, halsrense-maskiner og hårstødere i Horsens og nyt kølerum i Rønne.

- Hos Tulip Food Company investerede vi over 45 millioner kr., blandt andet en hakkekøds-linje i Herning, et co-ex anlæg (maskine til pølse-indpakning, red.) og en kombinations-vægt i Vejle, ny dampkedel i Esbjerg og pakkelinjer og hurtighakker i Svenstrup.

- Samtidig købte vi Slagter Munch, Tjærborg Leverpostej og aktiviteter i Top Food, så vi udvider også den danske del af vores forretning, når de rigtige muligheder byder sig til, understreger Jais Valeur.

Danmark, Polen, Sverige og Storbritannien er udpeget som hjemmemarkeder i Danish Crowns 4WD-strategi. Den skal sikre landmændene 60 øre mere pr. kilo grisekød i 2020/21. For at nå det mål skal virksomheden vokse, og indtjeningen løftes.

Handlen er betinget af godkendelse fra de polske konkurrencemyndigheder.

Gzella har 1000 medarbejdere

- Gzella Meat Group blev grundlagt for 33 år siden i byen Osie syd for Gdansk
- Virksomheden har omkring 1.000 medarbejdere
- Den er kendt for at producere højt-forædlede produkter
- Varerne sælges til slagtere og en række polske supermarkeds-kæder.

Bølgepap er tyndere

Ny emballage reducerer Danish Crowns CO₂-udledning med 290 tons årligt.

Af Jan Fønss Bach

Hver uge kører lastbiler ind gennem portene på Danish Crowns slagterier med store mængder pap og emballage. Når de færdige varer fra slagterierne er emballeret, flyttes

de igen med lastbil ud til kunder i både Danmark og i udlandet.

Det bliver til mange hundrede paller med produkter hver uge. Derfor satte Danish Crown sig for at kigge på alternative løsninger til gavn for miljøet sammen med

emballage-virksomheden DS Smith. Samarbejdet har nu ført til en ny type emballage, som reducerer CO₂-aftrykket betragteligt.

- Samlet set reducerer det vores CO₂-udledning med 290 tons årligt. Som en sidegevinst sparer vi penge, fordi mængderne



Løvedans og fyrværkeri sætter skub i byggeri



Løven er et symbol på succes for kineserne.

Opførelsen af den nye fabrik i Pinghu går i gang sidst i marts.

Af Lisbeth Carøe

Det bliver en festdag, når det første spadestik til Danish Crowns nye forædlings-fabrik i Kina tages den 27. marts.

Helt i tråd med den lokale tradition bliver spadestikket festligholdt med kinesisk løvedans og et festfyrværkeri på selve byggepladsen, der i dagens anledning bliver omdannet til en festplads. Her kan de omkring 75 indbudte gæster overvære Danish Crowns koncernechef Jais Valeur grave den første jordbunke op.

- Det bliver forhåbentlig rigtig festligt. Løvedansen symboliserer succes og power, og det vil vi jo gerne have, siger Danish Crowns fabriksdirektør Niels Thomsen.

Kinesisk deltagelse

Blandt gæsterne vil være kunder, rådgivere og venner af huset foruden repræsentanter

for de kinesiske myndigheder. Også Randers' borgmester Torben Hansen vil være til stede, da Pinghu og Randers for nylig er blevet venskabsbyer.

Både Jais Valeur og repræsentanter for de kinesiske myndigheder vil holde taler, som oversættes til engelsk og kinesisk, så alle kan være med.

Arrangementet er planlagt til at vare op mod tre timer og er en markering af, at nu går selve byggeriet i gang.

Grund er gjort klar

Arbejdet med fabriksgrunden i Pinghu nær Shanghai har stået på siden januar. Nu er den ryddet og ved at blive pillotteret, og der er etableret strøm.

Samtidig er de midlertidige kontorer og mødelokaler, der skal bruges under byggeriet, næsten færdige, ligesom der arbejdes på at opføre de midlertidige huse, som de

300-400 byggearbejderne skal bo i, mens de opfører fabrikken hen over det næste år.

Niels Thomsen fortæller, at der vil blive arbejdet i skift 10 timer om dagen syv dage om ugen på byggepladsen, hvor de danske normer for eksempelvis arbejdsmiljø og brandsikkerhed vil være gældende.

Grundtanken med, at Danish Crown etablerer sig i Pinghu, er at levere bearbejdet dansk kød til de kinesiske forbrugere.

Fakta

Produktionen forventes at blive på 14.000 tons om året

Investeringen løber op i 400 millioner kroner.



af emballage nu også er reduceret. Vi har derfor færre udgifter til indkøb, opbevaring og fragt, siger Sandra Schwarze Eckhoff fra indkøbs-afdelingen.

27 procent tyndere

Løsningen er en ny variant af bølgepappen på det låg, der bruges i størstedelen af emballagerne. Det nye pap er 27 procent

tyndere og stadig med en bæreevne og holdbarhed, der opfylder Danish Crowns behov.

- Det betyder, at vi nu har bragt mængden af bølgepap betydeligt ned og dermed også antallet af lastbiler, der ankommer på fabrikerne med paller med pap eller kører derfra med de færdige varer, fortæller Sandra Schwarze Eckhoff.

Det succesfulde samarbejde med DS Smith glæder Monica Klepp Bjerrum, der er ansvarlig for Danish Crowns CSR-aktiviteter.

- Det er et rigtig godt eksempel på, at man ved at tænke kreativt kan finde frem til nye og mere bæredygtige løsninger, som modsværer vores ambitioner på miljø-området, siger Monica Klepp Bjerrum.



Dit nye arbejdstøj kommer snart

Om ganske få måneder får de første fabrikker det nye arbejdstøj.

Af Charlotte Hjerrild

Det har været længe undervejs, men nu kan de første medarbejdere snart hoppe i nyt arbejdstøj.

Ringsted og Sæby får som de første tøjet til maj, mens Blans og Horsens følger efter til juni. Både tarmrensere og slagteriarbejdere får det nye arbejdstøj.

Da det tager noget tid at producere tøjet, går der et år, inden de næste fabrikker kommer med.

Du kan se, hvornår tøjet når din fabrik på tidslinjen herunder.

Tidslinje

1. bølge



Danish Crown og DAT-Schaub:
Ringsted og Sæby: Maj 2018
Blans: Juni 2018
Horsens: slutningen af Juni 2018

2. bølge



Danish Crown: Herning
DAT-Schaub: Herning
Tulip: Vejle, Herning
Detail, Svenstrup, Aalborg

3. bølge



Danish Crown: Rønne, Skærbæk, Boizenburg, Oldenburg
DAT-Schaub: Rønne, Skærbæk, Esbjerg, Kalmar
Tulip: Kolding Detail, Esbjerg, Aabenraa, Dinklæge, Oldenburg, Schüttoft
KLS Ugglarps: Kalmar, Malmö

4. bølge



Tulip: K-Pack Jönköping
KLS Ugglarps: Trelleborg, Dalsjöfors
Danish Crown Beef: Holsted, Aalborg, Sdr. Felding.



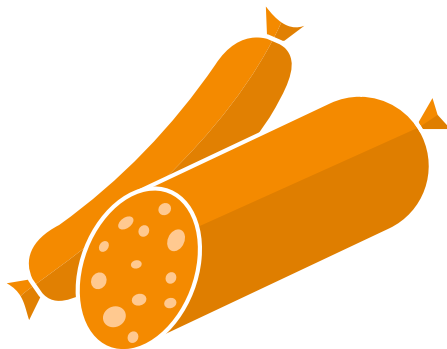
Ny farve til håndværkerne

Ligesom produktionsmedarbejderne skal også håndværkerne have nyt tøj.

Arbejdet med tøjet til dem er i fuld gang, og inden længe kommer der giner ud på fabrikkerne, hvor du kan se, hvordan tøjet ser ud.

Den blå farve på tøjet er skiftet ud med grå/sort. Men hvis det er et ønske at beholde den blå farve, er det muligt.

Danske pølser til kineserne



Aftale kan betyde eksport på 250 millioner kr.

Af Jens Hansen

Medarbejderne på Tulips fabrikker i Svenstrup og Vejle kan se frem til at få kinesere som kunder.

Det er lykkedes at få de sidste detaljer på plads i en aftale med Kina, så Tulip nu har tilladelse til at eksportere pølser og konserver til det store land i Asien.

I første omgang bliver der åbnet for eksporten af varer i tre kategorier. Det er pølser og salami/pepperoni fra fabrikken i Svenstrup og konserver fra fabrikken i Vejle.

Gennembrud

De danske varer vil blive solgt i både detailhandelen og foodservice-sektoren samt online.

- Det er helt klart et gennembrud for dansk fødevarer-eksport. Kina er et enormt spændende marked, og vi har allerede aftaler på

plads med partnere, der ønsker at forhandle vores produkter, fortæller administrerende direktør Kasper Lenbroch fra Tulip Food Company.

- Alene inden for pølser og konserver ser vi et potentiale for en eksport fra Danmark på 250 millioner kr. årligt. Det vil tage nogle år at nå derop, men dansk grisekød har allerede en stærk position i Kina, så vi starter bestemt ikke fra nul, siger han.

Også koncernchef Jais Valeur er begejstret.

- I mine øjne vil Danish Crown-koncernen snart stå med et nærmest ideelt setup i Kina. En stor og indarbejdet eksport af forskellig grisekød fra Danmark understøttes nu af varme-behandlede varer. Det komplementeres vi med lokal produktion på baggrund af danske råvarer, når vores nye fabrik står færdig næste år. Så står vi altså rigtigt stærkt på dét, der på få år er blevet et af Danish Crowns vigtigste markeder, siger Jais Valeur.



KORT NYT

Guldrummet leverer til tv

Når TV3-programmet Masterchef ruller over skærmene i de danske hjem, har Danish Crown en finger med i spillet. Guldrummet i Kolding er produkt-sponsor af kødet, som deltagerne får til de retter, de frembringer i tv-køkkenet.

En af dommerne i programmet, den aarhusianske stjernekok Jesper Koch, har Danish Crown også haft et samarbejde med gennem mange år.



Rone Stokholm fra Guldrummet udvælger specialiteter til danske topkokke - og til Masterchef.

PAUSEkroen

Sådan løser du Sudoku

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

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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



Mørbrad med forårs-svampe

Ifølge kalenderen er vinteren slut, og dagene bliver da også lysere og lysere. Det indbyder til lækker forårsmad, så her er en opskrift på mørbrad med friske forårssvampe, spidskål og rabarber-kompot.

Den er beregnet til fire personer.

Velbekomme!

Det skal du bruge

2 mørbrad
25 g smør
salt og peber

Svampe

25 g smør
2 skalotteløg
500 g svampe
2 ½ dl piskefløde
½ citron
salt og peber
persille

Smørdampet spidskål

25-50 g smør
1 spidskål
salt og peber
muskatnød

Rabarber-kompot

4 stilke rabarber
1 dl rørsukker
½ stang vanille
1 hel kardemomme eller
½ cm kanelstang



Sådan gør du Rabarber-kompot

Rens rabarberne, og skær dem i meget skrå skiver, ½-1 cm tynde. Kog 1½ dl vand med sukker - uden låg - til det får konsistens som tynd sirup, og der er ½-1 dl tilbage. Tilsæt ½ stang flækket vanille og kardemomme under kogningen. Kom rabarberstykkerne i, og læg låg på.

Sluk for varmen, og lad det stå og trække 10-15 minutter, evt. på den varme kogeplade, så der stadig er bid i rabarberne. De kan serveres lune eller kolde.

Kødet

Svinemørbraden afpuddes helt for sener, hinder og fedt. Del hver Mørbrad Royal i 4-6 ens tykke medaljoner. Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr medaljonerne med salt og peber.

Brun smørret på panden ved god varme, så det er gyldent. Brun kødet 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme, og steg bøfferne færdige 3-4 minutter på hver side, hvis kødet er skåret i fire stykker, eller 2 minutter på hver side, hvis der er seks.

Læg dem på en tallerken, og dæk dem med stanniol. Gem skyen.

Svampe

Kom smør og finthakkede løg på en pande. Tilsæt svampe skåret i passende stykker. Rist svampene, tilsæt fløden, og lad det koge ind, til fløden bliver helt tyk. Smag til med salt, peber og lidt citronsaft. Tilsæt skyen fra bøfferne. Vend hakket persille i.

Smørdampet spidskål

Flæk spidskålen i kvarte og fjern stokken. Damp kålen i smør i en gryde med låg. Den skal ikke koge for længe, den skal stadig have bid. Smag til med salt, peber og revet muskatnød.

Tips

- Rester af rabarber-kompot kan bruges som dessert.

Opskriften er fra www.voresmad.dk. Du kan også finde opskrifter på www.danishcrown.dk.

QR-KODE

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



PAUSEkrogen

Her er løsningerne på
Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B

Jubilarer

Marts-april

Danish Crown

Blans

15. marts
25 års jubilæum
Peter C. Jørgensen
Håndværker

15. marts
25 års jubilæum
Tonny W. Larsen
Håndværker

25. marts
25 års jubilæum
Inge Staugaard
Opskæring

25. marts
45 års jubilæum
Bjarne Mehlskov Kaad
Slagtegang

4. april
25 års jubilæum
John Gaworski
Opskæring

5. april
30 års jubilæum
Erik Hansen
Håndværker

18. april
30 års jubilæum
Hans Nygård Møller
Midterstyk-afdeling

Herning
21. marts
30 års jubilæum
Helle Poulsen
Skærestue

19. april
25 års jubilæum
Flemming Hedegaard Hansen
Smedeværksted

Horsens
15. marts
25 års jubilæum
Bent Juel Thomsen
Slagtegang

15. marts
25 års jubilæum
Hans Peter Mikkelsen
Slagtegang

15. marts
25 års jubilæum
Jesper Steffensen
Slagtegang

15. marts
25 års jubilæum
Lars Gade Pold
Pakkeri

11. april
35 års jubilæum
Hanne Holst Pedersen
Indtransport

19. april
25 års jubilæum
Frank Vestergaard
Slagtegang

19. april
30 års jubilæum
Gert Frederiksen
Pakkeri

19. april
25 års jubilæum
Jimmi West Pedersen
Forender

Randers
1. april
25 års jubilæum
Bettina Lund Sørensen
Sekretariat

17. april
40 års jubilæum
Paul Hermann Breede Birk
HR

Ringsted
21. marts
35 års jubilæum
Karl Erik Pedersen
Opskæring

29. marts
25 års jubilæum
Hans Jørgen Pedersen
Teknisk afdeling

11. april
35 års jubilæum
Steen Wichmann Rasmussen
Skærestue 1

15. april
25 års jubilæum
Palle Pedersen
Slagtegang

11. april
35 års jubilæum
Dan Hyllegaard Pedersen
Slagtegang

Sæby
10. marts
25 års jubilæum
Karsten De Wett
Pakkeri

12. marts
45 års jubilæum
Ole Aaberg Petersen
Smedeværksted

15. marts
25 års jubilæum
Helle Pia Buhl
Pakkeri

23. marts
25 års jubilæum
Jan Frederiksmose Halager
Slagtegang

28. marts
40 års jubilæum
Hans Herman G. Jensen
Slagtegang

28. marts
30 års jubilæum
Jan Falberg Jensen
Kam-afdeling

Skærbæk
19. april
25 års jubilæum
Mathias Olesen
Slagtegang

DAT-Schaub
Horsens
29. marts
25 års jubilæum
Martin Hedegaard

Ringsted
18. april
35 års jubilæum
Gert Pedersen
Tarmhus

Tulip

Randers
1. april
30 års jubilæum
Egon Munk

Herning
21. april
25 års jubilæum
Kim Davidsen
Marinade, daghold

Vejle
18. april
30 års jubilæum
Charlotte Pedersen
Pølsepakkeri

Svenstrup
24. marts
25 års jubilæum
Lindhardt Aaen Jeppesen
Salami, Stop 1

29. marts
25 års jubilæum
Berit Dahl Madsen
Salami, Slice

5. april
25 års jubilæum
Karin M. Frost
PM Pølser

7. april
25 års jubilæum
Tina Brunsgaard
Tillidsrepræsentant

16. april
25 års jubilæum
Gitte Lillian Nielsen
Pølsepakning 1

19. april
30 års jubilæum
Bo Dam Johansen
Salami, Stop 1

HAR DU EN GOD IDE

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



HER ER REDAKTIONS-UDVALGET

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



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Danish Crown Pork
Herning



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Danish Crown Pork
Ringsted



Henning Lønstrup
tillidsmand,
Danish Crown Beef
Aalborg



Ole Carlsen
fabrikdirektør,
Danish Crown Pork
Blans og Skærbæk



Henrik Rafn
tarmenser,
talsmand,
DAT-Schaub
Horsens



Laurids K. Jensen
produktionschef,
DAT-Schaub
Esbjerg



Naja Lennert
produktions-
medarbejder,
Tulip Svenstrup



Arne Skov
produktions-
medarbejder,
Danish Crown Beef
Holsted



Charlotte Vollmer
HR-konsulent
Danish Crown Pork
Sæby



Michael Ravn
kommunikations-
ansvarlig,
Tulip



Charlotte Hjerrild
journalist-
praktikant,
Danish Crown
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Danish Crown
Randers



Jeg tror på fremtiden, selv om vi må fyre folk nu



Mens denne leder bliver til, er det kun nogle få timer siden, at Danish Crown meldte ud, at vi desværre er nødt til at nedlægge natholdet i Ringsted.

Det beklager jeg meget over for de cirka 140 medarbejdere, der mister deres job. De har gjort et godt stykke arbejde, og det vil jeg gerne sige tak for.

Jeg ved, at alle i Ringsted har ydet en kæmpe indsats for at få det nye nathold op at stå og har taget godt imod de nye kolleger.

Jo mere ærgerligt er det, at udviklingen i antallet af slagtesvin ikke er gået helt så godt, som vi havde forventet. Vi har fået nye leverandører og grise, så vi vokser, men ikke så meget som planlagt og håbet.

I har alle sammen kunnet mærke det den seneste tid. Mange af jer er gået hjem før tid, og det er prisværdigt, at I står last og brast med virksomheden i takt med de udsving, der nu engang er i vores branche. Tak for det.

Vi tror stadig på vækst

Nu tænker I måske, at Danish Crown er på retræte. Men nej, det kan jeg forsikre, at vi ikke er.

Vi tror på, at den strategi, vi har lagt, er den rigtige. Danish Crown skal – og vil – vokse i fremtiden, og det har vi allerede gjort. Vores omsætning er steget fra 60 til 62 milliarder kr., og vi har købt nye virksomheder.

- Nu tænker I måske, at Danish Crown er på retræte. Men nej, det kan jeg forsikre, at vi ikke er.

Jais Valeur, koncernchef.

Vores fundament – de danske grise – skal også nok komme. Vi oplever stabilisering, som giver grund til optimisme. Men det kræver, at de danske landmænd tror på fremtiden og fortsat vil investere. Vækst er det, der skal til, for at vi kan nå vores mål om flere penge til dem og gode job til jer.

Vær med og sig din mening

Jeg er med på, at afskedigelserne kan lægge en dæmper på stemningen. Alligevel vil jeg gerne opfordre til, at alle medvirker i CHECK 2018-undersøgelsen.

Det er din mulighed for at fortælle, hvordan du har det på din arbejdsplads. Det er

vigtigt, for at vi kan gøre Danish Crown til et endnu bedre sted at arbejde.

Samtidig vil jeg også gerne slå et slag for, at du deltager i Lean. Rundt om på fabrikkerne er Lean ved at blive en fast del af den måde, vi arbejder på. Det er også din chance for at få indflydelse på dit job og komme med ideer til, hvordan tingene kan gøres bedre.

Vi vil gerne høre din idé

Jeg ved, at det måske ikke altid har været den oplevelse, du og dine kolleger har haft. Som ledere har vi måske ikke altid været gode nok til at tage imod forslag og kritik. Men med Lean kan du følge, hvad der sker med din idé – om den bliver gennemført, eller hvorfor den ikke kan føres ud i livet.

Det er sådan, jeg gerne ser medarbejderne i Danish Crown. Som aktive medspillere, der har lyst til at gøre deres arbejdsplads endnu bedre.

Derfor håber jeg, at du vil engagere dig. Jeg sætter stor pris på dit indspil.

Med aktiv hilsen