



Sund mad gør glad

s. 10-13



HANS HENRIK ER 50 ÅR - OG LÆRLING

Mød en slagter, der som ferieafløser opdagede, hvad han ville, til trods for sin alder.

s. 3



TAG DIG I AGT FOR SVINEPEST

Norge er rød zone, og husk, du må heller ikke tage mad med hjem fra Polen.

s. 16-17



HAR DU HØRT DINE KOLLEGERES SANG?

Det er lidt af et hit på Facebook, at en række medarbejdere sang "Glade jul". Gav du et like?

s. 15

INDHOLD

Dobbelt inspiration

Det kan give ny luft at komme på kursus. I Herning har mange medarbejdere fået et afbræk i hverdagen og nye kundskaber. Læs, hvor begejstrede de er. Det samme er deres chef.

10-13



Bæltet er tilbage

Du får alligevel lov til at gå med bælte i dit nye arbejdstøj. Det er kommet tilbage, fordi så mange medarbejdere har ønsket det.

8-9

Minister ønsker flere grise

Miljø- og fødevarer-minister Esben Lunde Larsen er klar til at fordoble produktionen af grise i Danmark. Det sagde han under et besøg hos Danish Crown.

14



Trives du?

CHECK 2018 giver dig mulighed for at fortælle, hvordan du har det på jobbet. Trivselsmålingen begynder om en måned i en mindre udgave end tidligere.

4

Du kan gemme dine fridage

Som noget nyt har medarbejdere mulighed for at spare fridage op til deres sidste år på jobbet. Det sikrer en ny senior-politik i koncernen.

18



Snart tid til ferie

Det er nu, du skal beslutte dig, hvis du vil leje en af ferieboligerne i Danish Crowns Feriefond. Sidst frist for at søge er den 16. februar.

5

Du står stærkere når du lærer nyt

HR-direktør Andreas Friis slår på, at alle medarbejdere skal udvikle sig. Det kan være på jobbet eller på kurser. Det gavner både dig og din arbejdsplads.

24



Unge på besøg hos ejer

En flok lærlinge tog på gårdbesøg hos en andelshaver for at blive klogere på, hvor grisene kommer fra.

6-7

Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,
8960 Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 1. februar 2018

Oplag 3.500 eksemplarer

Koncept og design

Campfire & co

Tryk Stibo - Scanprint



Det var en overrasket Hans Henrik Christensen, som fik besøg af Krogens reporter med fødselsdagskage.

Foto: Jamal Christensen.

50 år og lærling

Hans Henrik er lige fyldt 50. Og så er han i lære som slagter.

Af Charlotte Hjerrild

Bare fordi man lige har fejret sin 50 års fødselsdag, behøver det ikke betyde, at man ikke kan være lærling.

Det er Hans Henrik Saurto Christensen et levende eksempel på. Han begyndte som ferie afløser på slagtegangen i Horsens i maj 2016, og jobbet var lige noget for ham.

- Siden jeg gik ud af skolen i 8. klasse, har jeg haft mange forskellige job. Alt lige fra skrotfabrik til kurér. Men arbejdet på slagteri har været noget af det bedste, siger Hans Henrik.

Derfor var han ikke i tvivl om, at han gerne ville fortsætte.

- Ferieperioden har jo sin ende. Men så var det, jeg så på info-skærmene på slagteriet, at de manglede lærlinge. Og så tænkte jeg "hvorfør ikke", siger Hans Henrik.

Familien bakker op

Han gik til sin tillidsmand, som hjalp med at



udfylde en ansøgning. Ikke længe efter var han ansat.

Selvom det har krævet noget planlægning, når han har været på skoleophold i Roskilde, så har han ikke fortrudt.

- Det er jo ikke værre for mig end alle de andre, og familien har kun været positive. Så jeg fortryder kun, at jeg ikke har gjort det noget før, siger han.

Godt med rollemodel

Niels Baltzer Nordtorp er lærlinge-ansvarlig i Horsens og erkender da også, at det ikke er hver dag, at de har en lærling på 50.

- Nu har jeg været her omkring 10 år, og jeg har ikke oplevet det før. Men det er dejligt at have en som Hans Henrik. Han er en positiv mand, der går seriøst til opgaven. Man kan virkelig mærke, at han vil det, siger han.

Derudover tror den lærlinge-ansvarlige, at det er godt for holdet, at der er én, der er lidt mere moden.

- Hans Henrik er en god rollemodel. Især når holdet er på skole, er det godt med én, som lige kan sætte bremsen lidt i, når der bliver for meget pjat og ballade, siger Niels Baltzer Nordtorp.

Til marts er Hans Henrik Christensen færdig med den to-årige læretid. Han vil gerne fortsætte på overbygningens tredje år.

Flere lærlinge

- Sidste år ansatte Danis Crown 38 lærlinge i Pork, Beef og DAT-Schaub
- I år er der planer om at skruе antallet op til 60
- De næste lærlinge begynder den 1. april.



Trivselsmåling har slanket sig



CHECK 2018 bliver nu elektronisk for alle – også medarbejdere i produktionen.

Af Jan Fønss Bach

Danish Crowns medarbejder- og ledermåling er nu på vej. Du kan deltage i CHECK 2018 fra den 7. til den 21. marts.

Efter en del år med samme opbygning bliver det denne gang en kortere og mere målrettet udgave.

- Danish Crown er på mange måder en ny og forandret organisation. Det afspejler den nye udgave af CHECK-målingen også. Der bliver tale om en lidt lettere version med færre spørgsmål, siger HR-direktør Andreas Friis.

I stedet for 55 spørgsmål er der nu 34. Det giver et hurtigere og bedre overblik over de væsentligste konklusioner.

Tablets på fabrikkerne

Også på et andet punkt er CHECK 2018 ændret.

Medarbejderne i produktionen skal ikke lænere udfylde spørgeskemaet på papir. Alle fabrikker får stillet tablets til rådighed, som

kan bruges af medarbejdere uden adgang til computer til daglig.

Engagerede medarbejdere

Som altid er motivation og engagement nøgleord for den store trivselsmåling.

- Målingen skal sikre, at vi har medarbejdere, der er glade for at gå på arbejde, og at motivationen er i top. Det betyder meget både for den enkelte medarbejder og for virksomheden, siger Andreas Friis.

- Undersøgelsen er også et strategisk kommunikations-redskab, hvor medarbejderne med deres besvarelser giver input til, hvor der er behov for at have ekstra fokus, forklarer han.

HR-direktøren opfordrer alle til at deltage. Han understreger, at alle besvarelser selvfølgelig er anonyme, ligesom de plejer at være.

Mindre målinger

Den store CHECK 2018-måling kan som noget nyt suppleres med mindre målinger på lidt længere sigt. Det er op til den enkelte leder om, han eller hun ønsker at følge op hvert halve år.

Du er stadig anonym

Du er anonym i CHECK-målingen, også på computer. Ingen i Danish Crown-koncernen får kendskab til, hvad den enkelte medarbejder har svaret.

Det sikrer det eksterne analyse-selskab, Ennova, som står for medarbejder- og ledermålingen. Dit og dine kollegers svar sendes direkte til Ennova, som er de eneste, der har adgang til svarene.

Inden CHECK 2018 går i gang, vil du modtage et brev i en forsejlet kuvert. Her får du en beskrivelse af målingen, og hvordan du besvarer den elektronisk, ligesom du modtager dit brugernavn og password.

- Aktuelle målinger giver os bedre mulighed for at følge op på specifikke områder fra den store måling eller tage nye emner op, hvis der opstår behov for det i perioden mellem de store målinger, forklarer Andreas Friis.

Svar tilbage midt i april

Sådan er tidsplanen for CHECK 2018:

- Målingen gennemføres den 7.-21. marts
- Så samles svarene ind og bearbejdes til en rapport for hver afdeling
- Hver enkelt leder får resultatet fra sin afdeling den 16. april
- Derefter er det op til lederen at informere sine medarbejdere
- Er du ansat før den 1. januar 2018, kan du deltage i målingen.

Hvad bliver jeg spurgt om?

Nogle spørgsmål og udsagn vil du måske kunne genkende fra tidligere målinger. Andre er nye. Her er et par eksempler.

- Hvor tilfreds er du alt i alt som medarbejder?
- I mit arbejde udnyttes mine kompetencer på bedste vis
- Min leder har tydeligt forklaret mig, hvordan jeg bidrager til, at min afdeling når vores mål
- I min afdeling diskuterer vi vores fejl, så vi kan lære af dem.





Danish Crowns Feriefond råder over 10 lejemål, du som medarbejder kan holde ferie i. Arkivfoto.

**Sidste frist
for at deltage i
lodtrækning:
Fredag den 16. februar**

**Hvis du har fået en feriebolig, får
du besked: Fredag den 2. marts**

Sørg for en dejlig ferie for alle

Det er tid til at ønske feriebolig – husk, du selv skal gøre rent.

Af Lisbeth Carøe

Er du begyndt at drømme om din sommerferie? Eller måske lægge planer for efterårsferien? Eller pønser du på at overraske kæresteren med en forlænget weekend i foråret?

Du kan det hele i et af de feriehus eller storby-lejligheder, som Danish Crowns Feriefond har.

Sæsonen begynder den 1. maj, men du skal ret hurtigt finde ud af, om du vil deltage i lodtrækningen om de 10 lejemål i Danmark. Sidste frist for at melde sine ønsker ind, er fredag den 16. februar.

Du kan læse om ferieboligerne på intranettet, hvor du også finder ansøgnings-skemaet.

Gør rent efter dig

Ferieboligerne kan lejes for overkommelige priser, men du skal være klar over, at du selv står for at gøre rent, når du rejser.

- Vi får flere og flere henvendelser fra kolleger, der kommer og skal overtage et hus eller en lejlighed, som ikke er gjort ordentlig rent. Det er rigtig ærgerligt, for alle vil selvfølgelig gerne tage hul på deres ferie i et lejemål uden først at skulle fjerne andres skidt, siger Christina Kofod.

Hun er receptionist i hovedkontoret på Danish Crown og hjælper feriefonden med administrative opgaver.

- Så husk lidt pli, og gør selv rent efter dig, opfordrer hun med et smil.

Ellers kan det have konsekvenser for pengepungen.

- Mangelfuld rengøring koster 500 kr. ekstra, som bliver trukket uden varsel. Det gælder også, hvis man har røget i ferieboligerne – eller på terrassen for åbne døre og vinduer, så røgen trækker indenfor, advarer hun.

Hvem kan leje?

- Medarbejdere i Danish Crown og Tulip Food Company i Danmark kan leje feriefondens boliger
- Som Danish Crown-medarbejder finder du feriefonden her: www.dcintra.com. Gå ind under Mit Danish Crown, og i venstre side klikker du på Medarbejdertilbud og Feriefonden.
- Som Tulip-medarbejder finder du feriefonden her: www.dcintra.com/tulip-food-company-intranet. Gå ind under Mit Tulip, og klik på Medarbejdertilbud og Feriefonden i venstre side.





Matt Kindberg (nummer tre fra venstre) og de andre lærlinge bliver vist rundt på gården, mens Palle Joest (med ryggen til) krydrer turen med fortællinger fra livet som landmand.

Lærlinge suger til sig på gårdbesøg

21 lærlinge skifter hverdagen på slagteriet ud med udflugt til en griseproducent.

Af Charlotte Hjerrild
Foto Morten Faueryby

Den liflige duft af gris er ikke uvant for gruppen af lærlinge, der den første fredag i det nye år er taget på gårdbesøg lige uden for Hjørring. De gæster Palle Joest, som er andelshaver og medlem af bestyrelsen i Danish Crown.

En af deltagerne er 19-årige Mie Nielsen, der arbejder i tarmhuset på slagteriet i Sæby. Hun har set frem til dagen.

- Det er sjovt at se, hvor grisene kommer fra.

Mie Nielsen, lærling.

- Jeg synes, det er et fint afbræk på hverdagen. Det er sjovt at se, hvor grisene kommer fra. Så får man større viden om hele processen, siger Mie Nielsen.

Det er hendes kollega, 23-årige Pernille Jensen, enig i.

- Det er ret imponerende at se. Vi tænker jo ikke så meget over til daglig, hvor grisene faktisk kommer fra, siger Pernille Jensen.

Fra jord til bord

Lærlingene bliver både vist rundt udenfor, ligesom de er helt inde i stalden hos grisene.

Ifølge Leif Brøndum Nielsen, som er fabrikschef i Sæby, er det vigtigt, at lærlingene oplever hele værdikæden fra jord til bord.

- De unge menneskers arbejdsgiver er jo landmanden. De skal se, hvordan det hele starter. Jo mere vi ved om hinanden og hinandens arbejde, jo større forståelse giver det, siger han.

Leif Brøndum Nielsen fortæller, at det er første gang, at lærlingene fra Sæby har været på landmandsbesøg. Han håber, det kan blive et fast element i lærlingeforløbet fremadrettet.

Muligheder for uddannelse

Formålet med dagens udflugt er desuden at fortælle lærlingene mere om, hvilke muligheder de har for at videre-uddanne sig inden for koncernen.



Pernille Jensen (tv) og Mie Nielsen, som arbejder i tarmhuset, synes, det er sjovt at se, hvor grisene rent faktisk kommer fra.



Det hvide overtrækstøj er kommet på, og med Palle Joest i spidsen er lærlingene klædt på til at komme helt ind til grisene.



Palle Joests løftede pegefinger er vel ment. Han er glad for at kunne bidrage til, at lærlingene får en ekstra oplevelse i deres forløb.



Stine Nørgaard, der til daglig er kontor elev, kommer i dag helt tæt på grisene.

- Det er vigtigt, at vi bruger tid på at fortælle de unge mennesker, at de kan uddanne sig inden for Danish Crown. Nu har jeg selv været her i 41 år, og det siger jo noget i sig selv. Jeg vidste allerede efter tre år, at jeg ville mere end bare at være i produktionen, siger fabrikschefen.

Han forklarer, at det naturligvis er helt i orden, hvis man er tilfreds, hvor man er. Men har man lysten, er mulighederne mange. Og lærlingene skal ikke være bange for at mangle faglige kompetencer som for eksempel at være god til at læse og skrive, for det kan de få hjælp til.

Du kan komme til udlandet

Det er HR-konsulent i Pork Anette Jacobsen helt enig i. Hun er taget med på gårdbesøget for at fortælle lærlingene om mulighederne for at gøre karriere.

- Det er vigtigt, at vi bruger tid på at fortælle de unge mennesker, at de kan uddanne sig inden for Danish Crown.

Leif Brøndum Nielsen, fabrikschef.

- Man skal ikke holde sig tilbage, hvis man gerne vil prøve noget andet. Der er mange

spor, for eksempel er der muligheder for et udlands-ophold, hvis man har mod på det, siger Anette Jacobsen.

- Det kunne være spændende at komme en tur til England.

Matt Kindberg, lærling.

Netop muligheden for at tage til udlandet ville 25-årige Matt Kindberg gerne have vidst noget mere om. Han er i opskæringen og er færdig med den to-årige uddannelse som slagterlærling til marts.

- Jeg synes, det er en fin dag i dag, men jeg ville bare gerne have vidst det med udlands-opholdet noget før. Det kunne have været spændende at komme en tur til England, siger han.

Efter tre timers gårdbesøg slutter dagen med sandwich og cola.



Bæltestropper får lov at blive

Dine kommentarer til det nye arbejdstøj er blevet hørt.

Af Charlotte Hjerrild

Siden august har du ved selvsyn kunne se og prøve dit nye arbejdstøj, og du har haft mulighed for at komme med kommentarer til det. Nu er prøve-perioden slut.

- Jeg er glad for alle de mange kommentarer, vi har modtaget. Det er flot, at der er så mange, der har brugt tid på at give tilbagemeldinger, siger Mette Mølgaard Pedersen.

Hun er fra indkøbs-afdelingen og sidder i arbejdsgruppen for det nye arbejdstøj.

Der kommer ændringer

- Vi har haft hver eneste kommentar oppe at vende og drøftet, om det var noget, vi kunne imødekomme. Det har ikke været muligt i alle tilfælde, men alle er blevet behandlet, siger hun.

På baggrund af tilbagemeldingerne har arbejdsgruppen besluttet, at der skal ændres visse ting i arbejdstøjet, inden det bliver sat i produktion. For eksempel kommer bæltestropper i bukserne tilbage.

- Vi har lyttet til, at mange har ønsket fortsat at kunne bruge et bælte.

Mette Mølgaard Pedersen, indkøber.

- Der er mange, som har ønsket, at de fortsat kan bruge et bælte. Det har vi lyttet til. Kvalitets-afdelingen har sagt god for det, men kravet er, at det skal være et særligt Danish Crown-bælte, forklarer Mette Mølgaard Pedersen.

Det skyldes, at det skal være et bælte, som med sikkerhed kan gøres ordentligt rent. Desuden må der ikke være eksempelvis nitter på, som kan falde af.

Bliver lidt forsinket

Fordi arbejdsgruppen har behandlet alle kommentarer grundigt, bliver arbejdstøjet en smule forsinket. Men det er snart på vej.

- Vi har rykket lidt på udrulnings-planen. Det har taget lidt længere tid end planlagt at behandle de mange kommentarer. Men vi vil gerne have det så rigtigt som muligt, når vi nu skal til at lave om. Ønsket er jo, at flest mulig skal være tilfredse, siger Mette Mølgaard Pedersen.

- Vi skal have folk med hele vejen

To tillidsfolk er nye i bestyrelsen for Danish Crown.

Af Lisbeth Carøe

Bedre samarbejde og mere åbenhed. Det er noget af det, som de to nye medarbejder-valgte medlemmer af bestyrelsen for Danish Crown A/S vil slå på.

De ny-valgte er Brian Vestergaard og Kurt Høj, der begge er tillidsmænd på fabrikker i Danish Crown Pork.

Brian Vestergaard mener, at han som tillidsmand i Blans gennem 11 år og som formand for Tillidsmands-kollegiet kan bidrage med en hel del i bestyrelsen for Danish Crown A/S.

Medarbejdere skal høres

- Det er meget vigtigt, at det, der sker herude på slagterierne, kommer helt ind i bestyrelsen. Jeg vil gerne gøre mit til, at medarbejderne bliver hørt, siger Brian Vestergaard.

Han mener, at han med sin brede kontaktflade gennem Tillidsmands-kollegiet har en god føling med også Beef, Tulip Food Company og DAT-Schaub. Han bebuder, at han vil arbejde for større åbenhed.

- Jeg vil have en snak med Erik Bredholt (formand for bestyrelsen, red.), om vi kunne åbne lidt mere op. Kollegerne elsker information, men det er ikke meget, de får at vide. Jeg er selvfølgelig klar over, at det er en



Klap på lommen fjernes

Her kan du se, hvordan dit nye arbejdstøj kommer til at se ud i forhold til det prøve-tøj, der har været ude på fabrikkerne til test.

Hals-åbning:
Ingen ændringer

Indvendig brystlomme:
Brystlommen bliver, men klappen fjernes, da den ikke virkede efter hensigten

Elastik i bukseside:
Forbliver, men nu kommer der igen bæltestropper

Jakke med trykknapper:
Ingen ændringer

Dybe skrå lommer:
Ingen ændringer

Fleksibel linning:
Ingen ændringer

Lårlomme:
Ingen ændringer

Elastik i benene:
Ingen ændringer. For at være sikker på, at elastikken ikke generer for dem, der har støvler på, er det blevet testet. Det gav ikke problemer.

balancegang, og at der er en vis fortrolighed i det, der foregår i bestyrelsen, siger Brian Vestergaard.

Samarbejdet skal være bedre

Også Kurt Høj slår på, at han vil sørge for, at virksomhedens øverste valgte organ får input fra produktionen.

- Bestyrelsen skal hele tiden huske på at have folk med helt fra bunden og hele vejen op gennem hierarkiet, siger tillidsmanden fra Herning.

Desuden har han to mærkesager.

- Jeg vil arbejde for, at vi får et meget bedre samarbejde, for det føler jeg, at vi er for ringe til i Danish Crown. Jeg vil gøre alt for, at samarbejdet bliver bedre, siger Kurt Høj.

- Og så skal vi gøre mere for at rekruttere unge medarbejdere. De danske medarbejdere er ved at være gamle, så vi har brug for nogle unge, og vi skal stoppe noget mere uddannelse i dem, så de får flere muligheder og fortæller kammeraterne om det, så de måske også bliver interesserede i at arbejde i Danish Crown, nævner det ny-valgte medlem af bestyrelsen.



Kurt Høj - Vi skal blive bedre til at samarbejde.
Arkivfoto.



Brian Vestergaard - Kunne vi åbne lidt mere op?
Arkivfoto.





Lene Østerholm hyggede sig med madlavningen.



Mobiltelefonerne blev flittigt brugt til at dokumentere dagens delikatesser.

En hel uge med salat på menuen

18 medarbejdere har skåret, hakket og snittet sig igennem et kursus i sund mad.

Af Charlotte Hjerrild
Foto Jamal Christensen

Palæo, quinoa og hestebønner. Lyder det som en del af din daglige kost? Måske ikke.

Ikke desto mindre var det, hvad 18 medarbejdere fra fabrikken i Herning prøvede kræfter med, da de sidst i januar var på kurset "Sund mad på den fede måde".

De havde alle valgt at benytte sig af muligheden for at komme på efteruddannelse. Kurset foregik på uddannelses-centret i Holstebro.

En af deltagerne var Flemming Hosberg, som til daglig arbejder i skærehallen. Han havde glædet sig til kurset.

- Jeg har været på forskellige kurser før, og det er altid dejligt at komme af sted. Det giver lige at afbræk i hverdagen, og så er

det rart at være sammen med kollegerne på en anden måde. Det gavner helt klart vores sammenhold, siger Flemming Hosberg.

Forhåbentlig ses det på vægten

Han regnede med, at kurset vil få en utilsigtet gevinst.

- Vi har gang i en slanke-konkurrence på fabrikken. Vi er sammen to og to, og så dyster vi om, hvem der kan tabe mest på tre måneder. Så det bliver godt at få lidt inspiration til en sund kost, siger Flemming med et skævt smil.

Det var hans slanke-makker Bent Nielsen helt enig i.

- Jeg har set frem til at lære at lave andet end de tre slags salater, jeg kan i forvejen. Det kan godt blive lidt kedelig, siger han.

Og netop det var formålet ifølge kursets underviser Jan Emtkjær.

- Det handler om at inspirere til at bruge andet end bare agurk og tomat. Det bliver simpelthen for trist, og der er så uendelig mange andre råvarer, man kan bruge, siger underviseren.

Kød på menuen

Jan Emtkjær havde tilrettelagt forløbet, så der var en smule teori, men det meste var praksis. På den måde kunne deltagerne få fingrene i de mange forskellige råvarer. Det var vigtigt at komme rundt i alle afkroge af salat-verdenen.

- Jeg må dog indrømme, at lige netop på det her hold har jeg valgt, at der også skal indgå noget kød hver dag. Jeg ved jo godt, hvordan det er med slagtere og kød, siger han grinerende.

Deltagerne havde fået støtte til kurset fra Industriens Kompetenceudviklings-fond.



Kursisterne lærte at lave masser af forskellige salater til frokostbordet.



Slankeparret Bent Nielsen (tv) og Flemming Hosberg havde det sjovt med at tage på kursus sammen.



En god opskrift letter arbejdet i køkkenet.

- Det er godt givet ud

Fabrikschef: Det er en ren win-win at sende medarbejdere på kursus.

Af Charlotte Hjerrild

Ligegyldig om det har noget med deres arbejde at gøre eller ej, så er det en god idé at sende sine medarbejdere på kursus. Det mener Kaj Meldgård, som er fabrikschef i Herning.

- Jeg ser det som medarbejder-pleje. De får lige et velfortjent afbræk i hverdagen, og jeg får glade medarbejdere tilbage. Det er ren win-win, siger Kaj Meldgård.

Derfor er han glad for, at flere og flere medarbejdere i Herning benytter sig af muligheden for at uddanne sig.

- Jeg ser det som medarbejder-pleje. De får lige et velfortjent afbræk, og jeg får glade medarbejdere tilbage.

Kaj Meldgård, fabrikschef.

- Så længe det ikke lige er i de perioder, hvor vi har spidsbelastning, så kan vi planlægge os ud af det. Det plejer ikke at give problemer, siger han.

Kokken er toppen

Kaj Meldgård mener, det er en stor fordel, at det er en folkevalgt som Kokken, der hjælper medarbejderne med at komme afsted.

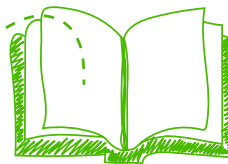
- Har man for eksempel vanskeligt ved at læse, er det altså nemmere at sige det til en ligesindet. Det giver tryghed. Og ja, Kokken bruger da en del tid på det. Men når jeg så ser de positive resultater bagefter, så er jeg ikke i tvivl, understreger fabrikschefen.

Han mener desuden, at det betyder meget for samarbejdet på fabrikken.

- Medarbejderne mødes på tværs og kommer til at snakke sammen på en anden måde. Det giver en større forståelse for hinandens arbejde, siger Kaj Meldgård.

Læs mere på næste side





- Se så at komme af sted

Kollegerne i Herning er vilde med at uddanne sig.

Af Charlotte Hjerrild

- Du vil kun fortryde, hvis du ikke kommer af sted.

Sådan lyder det samstemmende fra de fire medarbejdere, som Krogen har talt med. De arbejder til daglig på fabrikken i Herning og har alle været på forskellige kurser.

Læs her, hvad de har fået ud af det.



Kasper Lauridsen, 33 år, slagtekæden

Truck-kursus, hænger-kursus, farligt gods-kursus. Og snart kursus i Lean. Det er, hvad Kasper Lauridsen kan skrive på CV'et.

- Det er dejligt at få kompetencer på flere forskellige områder. Og så giver det altså lige et afbræk i hverdagen. Man har langt mere energi, når man kommer tilbage på arbejde igen. Så jeg siger til mine kolleger, at de bare skal komme af sted, siger han.

Ud over de faglige kompetencer har Kasper også fået noget andet med sig.

- Det er ikke kun ens kolleger, man er sammen med. Der er også folk fra andre brancher, så man møder en masse nye mennesker. Og jeg har da fået nogle nye venskaber efter de gange, jeg har været på kursus, siger han.

Allan Vistesen, 40 år, foodservice Tulip

Allan Vistesen er en af de medarbejdere, der har været afsted på et læse-stave-kursus.

- Jeg er ordblind, og det har givet mange udfordringer gennem tiden. Så det har virkelig hjulpet mig meget, at jeg har lært nogle redskaber, jeg kan bruge i hverdagen, siger Allan Vistesen.

Derfor er han glad for, at Henning Sørensen – bedre kendt som Kokken – tog fat i ham. Kokken er uddannelses-ansvarlig i Herning.

- Kokken kom en dag hen til mig og spurgte, om det ikke lige var noget for mig. Han vidste, at jeg er ordblind, og at kurset derfor ville kunne hjælpe mig. Det betyder meget, at der er én, som er opsøgende og har øje for, at man har nogle vanskeligheder, siger Allan.

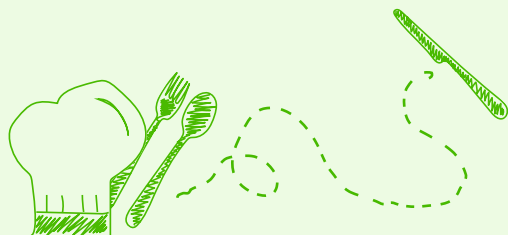
Desuden synes han, det er godt at bruge tiden fornuftigt, når der indimellem er en mere stille periode på slagteriet.

Stå frem og få hjælp

Allan skal snart af sted på endnu et læse-stave-kursus. Målet er at kunne tage en 9. klasses afgangseksamen.

- Det vil være en stor sejr. Derfor vil jeg også opfordre andre, der går og slårer med at være ordblind, til at stå frem og få hjælp. Det er meget tabu-belagt, men jeg har fundet ud af, at der faktisk er mange, der har samme problemer som mig, siger Allan.

- Jeg var i mange år flov over det. Det er ikke noget, man går og taler om, men her på slagteriet har jeg altid mødt fuld accept. Og når man nu kan få hjælp til det, så er det bare med at benytte sig af det, forklarer han.



Niels Holgaard Pedersen, 42 år, skærestue 3

Niels Holgaard Pedersen har både fået flere færdigheder i køkkenet og inden for Lean. Derudover har han taget stort kørekort.

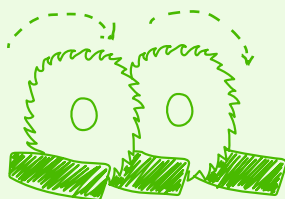
- Det er jo en stor fordel, at man har mulighed for at udvikle sig inden for flere områder. Man kan læse om kurserne på nettet, men Kokken er også god til at fortælle om mulighederne og få os hjulpet igennem systemet. Det gør, at man ikke skal være bange for, hvordan man kommer af sted, siger Niels.

Det tror han også medvirker til, at flere og flere af kollegerne uddanner sig.

- Det spreder sig lige så stille, efterhånden som folk bliver klar over det. Jeg kan kun opfordre andre til at gøre brug af det, for det er bestemt til egen fordel.

Derudover tror Niels også, at det har en positiv effekt på sammenholdet med kollegerne.

- Det giver altså noget særligt, når man er sammen på en anden måde, end man plejer, siger han.



Jan Pedersen, 53 år, opskæringen

Jan Pedersen har benyttet sig af muligheden for at komme på kursus og få et førerbevis.

- Jeg fik stort kørekort, da jeg i sin tid var i militæret. Men jeg har fundet ud af, at hvis jeg skulle bruge det i dag, så skulle det lige opdateres. Så da jeg hørte Kokken snakke om de her kurser, tænkte jeg, at det var da egentlig dumt ikke at benytte sig af det, siger Jan Pedersen.

Forinden tænkte han over fordele og ulemper, men han kunne faktisk ikke komme frem til andet end fordele.

- Jeg kan godt lide at være slagter, men det er jo ind imellem en usikker branche, og man ved aldrig helt, hvad fremtiden bringer. Derfor tror jeg, det er en fordel at kunne omstille sig, siger Jan Pedersen.

Snart af sted igen

Også han skal inden længe på kursus igen. Denne gang handler det om robot-teknologi i industrien.

- Jeg glæder mig til at snuse til, hvad det er for noget. Hvis det er godt, vil jeg overveje, om jeg skal samle de uger, jeg har optjent, og så bruge dem alle på samme emne. Det vil jo også være noget, jeg kan

Du har ret til uddannelse

Overenskomsten mellem Dansk Industri og NNF giver dig ret til to ugers efteruddannelse om året.

Det betyder, at du frit kan vælge mellem en lang række kurser inden for forskellige områder. Du kan læse mere om dine muligheder på ikuf.dk eller tage en snak med din uddannelses-ansvarlige på slagteriet.

Retten til efteruddannelse gælder, så snart du har været ansat i seks måneder.

IKUF står for Industriens Kompetenceudviklings-fond.

bruge som slagteri-arbejder, selvom det slet ikke er et krav, siger han.

Faktisk synes han, det er dejligt, at man frit kan vælge mellem kurserne og tage netop det, man har lyst til.

- Det er virkelig flot, at der aldrig bliver sat spørgsmålstegn ved, om kurset har relevans for arbejdet. Og Kokken gør virkelig et fantastisk arbejde med at guide os i, hvad der kan være relevant og udviklende for den enkelte, siger Jan.





Miljø- og fødevarer-minister Esben Lunde Larsen (tv) fik en grundig introduktion til Danish Crown, da koncernchef Jais Valeur viste ham rundt på slagteriet i Horsens.

Minister: Vi vil landbruget

Esben Lunde Larsen ser gerne dobbelt så mange grise i Danmark.

Af Jens Hansen
Foto Claus Petersen

Miljø- og fødevarer-minister Esben Lunde Larsen besøgte for første gang et af Danish Crowns slagterier, da han den 22. januar blev vist rundt i Horsens af koncernchef Jais Valeur.

- Jeg ser gerne, at vi producerer dobbelt så mange grise i Danmark, hvis vi kan håndtere det både dyrevelfærds-mæssigt og miljø-mæssigt. Regeringen har sendt et klart signal om, at vi vil udvikle landbruget til præcisions-landbrug med en mindre miljø-belastning, siger Esben Lunde Larsen.

Han viste stor interesse for alle dele af produktionen.

- Det er jo et top-moderne slagteri, der er interessant at se både for effektiviteten, hele delen omkring arbejdsmiljø, miljø-håndtering og den brede produkt-portefølje, som gør det muligt for danske landmænd at sælge så meget, som vi gør, sagde Esben Lunde Larsen.

Chef fornøjet over medarbejdere

- Det er altid en fornøjelse at få lov at vise - i det her tilfælde en minister - hvilken indsats vores medarbejdere hver dag lægger i at gøre danske kvalitets-produkter klar til vores kunder over hele verden, siger Jais Valeur.

- Samtidig giver det Danish Crown et indblik i, hvordan ministeren og politikere i mere bred forstand ser på de udfordringer og problemstillinger, der optager os lige nu, tilføjer han.

Horsens skal have **ny tillidsmand**

Fælles-tillidsmanden på slagteriet i Horsens gennem knap fire år, Klaus Olesen, har valgt at droppe sin tillidspost og sit arbejde.

Det er sket med virkning fra den 15. januar.

Derfor har tillidsrepræsentant-afløser Pia Madsen midlertidigt overtaget hvervet.

Hun ønsker ikke at blive tillidsrepræsentant permanent.

- Jeg er 59 år og har tænkt mig at bruge min ret til efterløn, så det ville kun blive i én periode. Det er ikke rimeligt over for kollegerne, at det sker to gange i streg, begrundede Pia Madsen.

Hun har været afløser i syv år og fortsætter til gengæld gerne på den post.

Hun oplyser, at fem kandidater har meldt sig til at blive fælles-tillidsmand på Danish Crowns største svine-slagteri.

Valget er rykket frem fra maj og finder sted i uge 5 og 6.

Klaus Olesen har ikke ønsket at begrunde sit stop til Krogen.

lica

Vidste du, at julefilmen blev optaget på bare to dage? Kolleger i Horsens, Sdr. Felding og Randers stillede op til sangen "Glade jul, dejlige jul".



Her kan du se reaktioner på videoen om julesangen.



Arbejdsmiljø er et populært emne – også på Facebook. Dette opslag om elastikøvelser i Skærbæk blev set af mere end 40.000 personer.



Vidste du, at Dansk Oksekød har en hel serie om biprodukter? Blandt andet nyrer, maver, hale og ja... ikke en regnorm, men en penis.

Følger du med på Facebook?

Dine kolleger optræder i videoer og får kommentarer på Danish Crown-sider.

Af Pia Paulsen

"Glaaaade jul, dejlige juuuul".

Hørte du dine kollegers julesang på Facebook-siden Danish Crown? Og gav du lige et like med på vejen? Ellers kan du nå det endnu – for julen varer jo som bekendt lige til påske.

Side for medarbejdere

Danish Crown valgte i 2016 at gå på Facebook – i første omgang med siden Dansk Oksekød, som er Danish Crown Beefs. Her fortæller vi om det gode, danske oksekød og giver forbrugerne tips og tricks.

I marts 2017 kom en mere overordnet side for koncernen til, nemlig Facebook-siden Danish Crown. Indhold på den side vil i fremtiden blive lavet primært med henblik på medarbejdere og landmænd.

Fortællingen bliver om jer og vores ejere, landmændene. Jeres og deres arbejde vil være bærende for siden.

Så hvis I vil følge med i, hvad der sker, så giv et like til Dansk Oksekød og Danish Crown – og del gerne indholdet på jeres Facebook, så når budskabet endnu længere ud.



Har du ideer?

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

Find siderne her:

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



Tænk dig godt om

Afrikansk svinepest er rykket tættere på Danmark.

Af Lisbeth Carøe

Afrikansk svinepest har bredt sig med hastige skridt i Europa. Dermed er faren steget for, at Danmark kan blive ramt.

Både nord- og vestfra er risikoen rykket tættere på. Måske overraskende for mange, er Norge nu i højrisiko-zonen. Samtidig er næsten hele Polen nu i den højeste fare-zone.

Konsekvensen af svinepest i Danmark kan være alvorlige, da det kan stoppe eksporten af svinekød. Det vil kunne koste milliarder af kroner i mistede indtægter.

Du får her nogle retningslinjer for, hvordan du skal forholde dig.

På grund af faren for smitte med afrikansk svinepest skal du undgå disse tre forhold, hvis du har været i Østeuropa:



1) 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 den danske grænse
- Tøj og fodtøj skal vaskes grundigt, inden du bruger det igen
- Har du været i kontakt med husdyr i Østeuropa, og arbejder du med levende dyr i Danmark, skal du tage dig særligt i agt og kontakte Danish Crowns egenkontrolafdeling.



2) 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 - både ferske, kogte, tørrede og røgede
- Forbuddet omfatter kød fra både tamsvin og vildsvin samt okse, får og ged.



3) Jagt

- Har du været på vildsvine-jagt, skal du skifte tøj og fodtøj samt gå i bad, inden du forlader det østeuropæiske land
- 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
- Al kontakt til husdyr i Danmark - især svin, men også kvæg, får og geder - skal undgås i 48 timer efter hjemkomsten.

Her skal du især passe på

Polen, Ungarn, Tjekkiet og Slovakiet er opdelt i provinser, hvor de røde er højrisiko, og de sorte er i forhøjet beredskab.

Navnene på provinserne er skrevet på det lokale sprog.



Polen

Lubelskie
Małopolskie
Mazowieckie
Podkarpackie
Podlaskie
Świętokrzyskie
Warmińsko-mazurskie
Kujawsko-pomorskie
Wielkopolskie
Opolskie
Łódzkie
Zachodniopomorskie
Lubuskie
Dolnośląskie

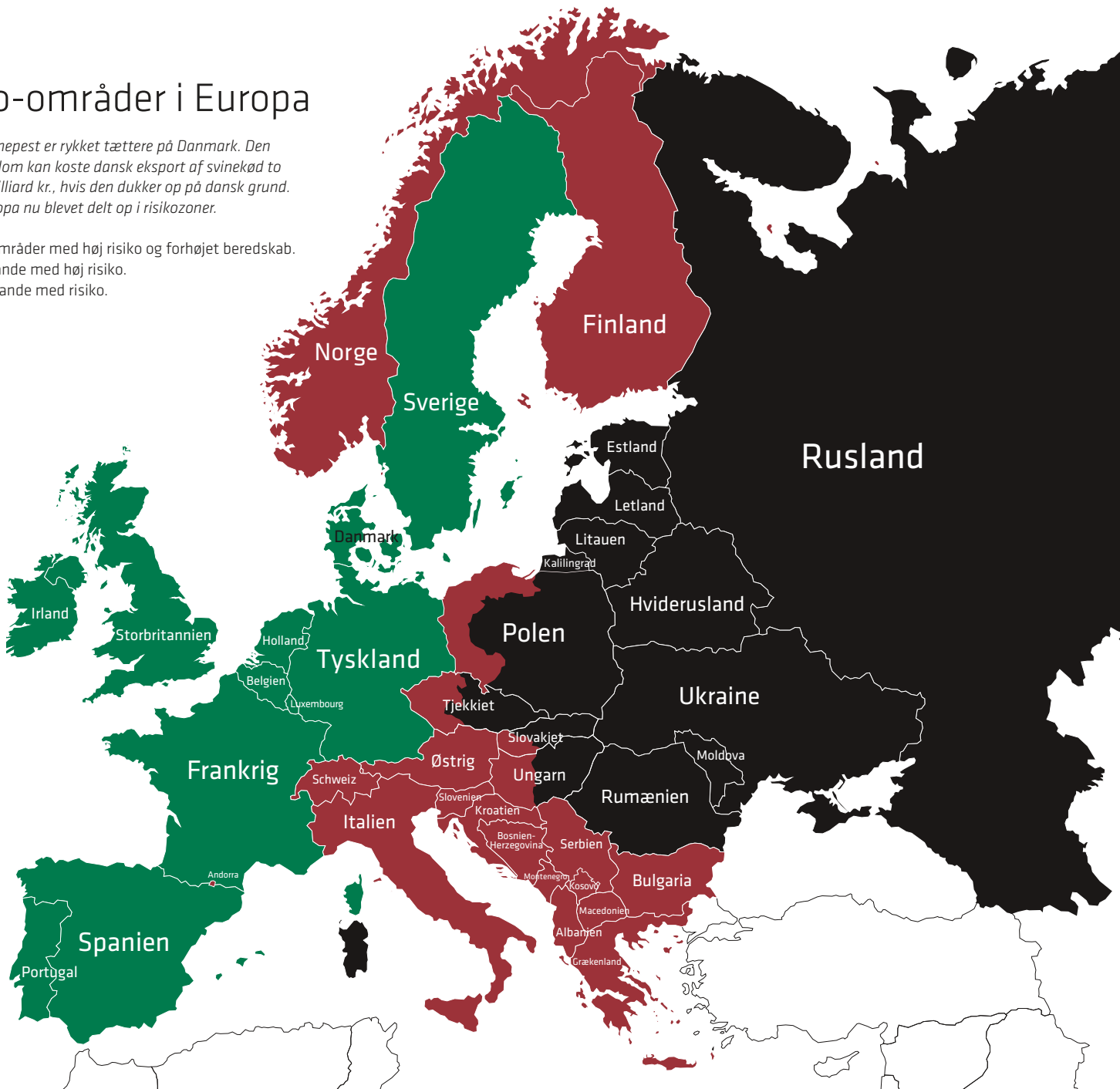
Risiko-områder i Europa

Afrikansk svinepest er rykket tættere på Danmark. Den frygtede sygdom kan koste dansk eksport af svinekød to og en halv milliard kr., hvis den dukker op på dansk grund. Derfor er Europa nu blevet delt op i risikozoner.

Sort zone: Områder med høj risiko og forhøjet beredskab.

Rød zone: Lande med høj risiko.

Grøn zone: Lande med risiko.



Ungarn

Ungarn

Szabolcs-Szatmár-Bereg	Borsod-Abaúj-Zemplén
Hajdú-Bihar	Fejér
Békés	Tolna
Csongrád	Baranya
Bács-Kiskun	Somogy
Pest	Zala
Jász-Nagykun-Szolnok	Vas
Heves	Veszprém
Nógrád	Komárom-Esztergom
Budapest	Győr-Moson-Sopron



Tjekkiet

Tjekkiet

Královéhradecký	Karlovarský
Pardubický	Ústecký
Vysočina	Liberecký
Olomoucký	Plzeňský
Moravskoslezský	Jihočeský
Zlínský	Středočeský
Jihomoravský	Prague



Slovakiet

Trenčín
Žilina
Banská Bystrica
Prešov
Košice
Bratislava
Trnava
Nitra



Det siger de om den nye senior-politik

Her kan du læse, hvad tre tillidsfolk, der har deltaget i arbejdsgruppen om at lave en ny senior-politik, synes om den.

Lars Bønnelykke

Tillidsmand, DAT-Schaub Esbjerg

- Det er en fantastisk god idé. Vi har manglet en senior-politik, så jeg synes, det er godt, at Danish Crown har taget hånd i hanke med det. Senior-politikken dækker et behov.

- Jeg synes, det er en god måde at beholde de gamle kolleger på arbejdsmarkedet. Selv om man er træt og slidt, er det ikke sikkert, at man har lyst til at gå på pension. Nu kan de få noget frihed ved at spare op til det, så jeg er godt tilfreds med den nye koncern-politik.

Brian Vestergaard

Tillidsmand, Danish Crown Pork Blans

- Det er et super godt startskud - og et vigtigt startskud. Nu er vi i gang, og så håber jeg, at efterhånden som vi bliver klogere på det, kan den videre-udvikles.

- Vi har brug for en senior-politik i takt med, at pensionsalderen stiger. Vi vælter os ikke i skånejob ude på slagterierne, så det er rigtig godt, at vi har fået en ny senior-politik i Danish Crown.

- Nu er det også en politik, der er ens for produktionsmedarbejdere og funktionærer - selv om den største opgave nok er i produktionen - men det er jo vores fælles arbejdsplads.

Kim Hare

Tillidsmand, Tulip Aalborg

- Det er en god ordning. Og så er det godt, at Danish Crown har villet være med til at lave senior-politikken, når den nu ikke kom med i overenskomsten.

- Det er godt, at man har lavet en politik, så vi kan få en mere naturlig og behagelig fratræden fra arbejdsmarkedet, især når efterlønnen udhules. Efterhånden som færre kan gå på efterløn, er det godt, at man selv kan spare op til sine sidste år på jobbet.

- Jeg håber så også, at vi kan få strikket en ordentlig økonomi sammen, så folk ikke skal bruge deres pensionsmidler til en senior-ordning. Og så kunne jeg godt ønske, at man kan bruge af sine fritvalgs-penge tidligere end de sidste fem år før pensionen. Jeg så gerne en model, hvor man kan spare hurtigt op.



Af Lisbeth Carøe

Hvis du går og tænker over, hvor længe du kan - eller vil - blive ved med at arbejde, kan du blive klogere på dine muligheder. Danish Crown har fået en ny senior-politik, der åbner for flere muligheder.

Med en senior-aftale kan du og din arbejdsplads planlægge, hvordan dine sidste år kan blive på jobbet.

Der bliver for eksempel mulighed for en 50-50-ordning, hvor du og en kollega kan deles om et fuldtids arbejde. Det kan også være en senior-ordning, hvor du kan spare op til, at du kan holde for eksempel en ugentlig fridag.

Tilbud om senior-kursus

- Fem år før du kan gå på folkepension, kan du få en senior-aftale
- Senior-politikken bygger på individuelle aftaler - medarbejderens ønsker og virksomhedens muligheder skal gå hånd i hånd
- I perioden fem år før din pensionsalder bliver du én gang om året tilbudt en samtale med din leder
- Du har i den periode ret til et senior-kursus, hvor du må tage din ægtefælle eller samlever med
- På kurset får du/I mere at vide om blandt andet medarbejder-pension hos Danish Crown, økonomisk planlægning og offentlige ydelser, arv og testamente, sundhed og velvære i den tredje alder.



Lærling med smag for uddannelse

23-årige Jonas begyndte som slagterlærling for et halvt år siden. Men han er klar på mere uddannelse.

Af Charlotte Hjerrild
Foto Morten Faueryby

Jonas Juhl Thomsen ligger bestemt ikke på den lade side. Han har været lærling på slagteriet i Sæby siden september 2017. Desuden har han taget en kontor-uddannelse i Danish Crown.

Men han vil mere endnu. Derfor har han søgt om støtte gennem Sundby-Wenbo Fonden, så han kan læse på den tre-årige akademi-uddannelse om aftenen.

Vil gerne være leder

- Jeg vil gerne uddanne mig noget mere, så jeg får muligheden for at arbejde med ledelse på et tidspunkt. Derfor sendte jeg en ansøgning til fonden, siger Jonas Juhl Thomsen på 23.

Han mangler endnu af få den endelige bekræftelse på, at han kan få støtte. Ifølge medlem af fondens bestyrelse Palle Joest bliver det ikke et problem.

- Jeg regner med, at der bliver nikked ja hele vejen rundt. For det er lige præcis sådan

noget, fonden skal bruges til, siger han. Jonas er klar over, at det godt kan blive hårdt, for uddannelsen på akademiet strækker sig over tre år, og det er efter arbejdstid på slagteriet.

Ingen loppetjans

- Det bliver hver tirsdag fra klokken 17 til 21, og så kommer der lektier ud over det. Plus nogle eksamener. Men det bliver spændende, siger han begejstret.

Jonas håber på, at der er andre lærlinge, der har mod på at gøre noget af det samme som ham.

- Jeg vil gerne inspirere andre til at gøre noget lignende. Jeg håber, andre vil tænke, at hvis ham der kan, så kan jeg også, siger Jonas.

Det samme gør Palle Joest.

- Vi har brug for rollemodeller som Jonas. Det er dejligt, at der er nogen, der vil uddanne sig, så vi håber, at endnu flere lærlinge vil søge om støtte i Sundby-Wenbo Fonden, siger Palle Joest.

Delpension og efterløn indgår også som muligheder for dem, der er omfattet af de tilbud.

Job frem til pensionen

- Senior-politikken er et signal om, at Danish Crown-koncernen gerne vil fastholde vores medarbejdere frem til, at de ønsker at gå på pension. Vi ser gerne, at folk bliver hos os hele deres karriere ud, siger HR-direktør Andreas Friis.

- Omvendt har vi også forståelse for, at nogen gerne vil skrue lidt ned eller have en blid overgang til, at de trækker sig helt fra arbejdsmarkedet, forklarer han.

Den nye senior-politik er udarbejdet af en arbejdsgruppe, hvor virksomheden og en række tillidsvalgte medarbejdere har deltaget.

Ens regler for alle

For første gang er det en politik, der er ens for alle i den danske del af koncernen.

Tidligere har de forskellige selskaber haft forskellige ordninger, ligesom senior-politikken i personale-håndbogen for Danish Crown været delt i to - én for timelønnede og én for funktionærer. Sådan er det ikke længere. Nu gælder de nye retningslinjer for alle.



Palle Joest (th) fra Sundby-Wenbo Fonden og er glad for, at lærlinge som Jonas Juhl Thomsen har mod på at uddanne sig.



Alle med på samme kursus

Hver eneste afdeling i Blans skal have folk, der er uddannet i Lean.

Af Charlotte Hjerrild

En blandet skare af produktionsmedarbejdere, folk i administrationen og ledere på slagteriet i Blans har nu tjek på Lean.

Kort før jul fik de 51 deltagere overrakt deres kursus-bevis i Green Belt, som det kaldes i Lean-verdenen.

- Det har fungeret rigtig godt, at vi har valgt at blande holdene. Så for eksempel har medarbejdere fra slagtekæden været på kursus



sammen med fabriksdirektøren. Det er godt at komme ud og se, hvad andre laver, så man ikke bare går sin egen andegård. Det giver et helt andet perspektiv, siger Porks Lean-chef Theis Daarbak Kjær.

God opbakning

Det er fabriksdirektør Ole Carlsen enig i.

- Det er mange år siden, at jeg har været til eksamen, så det har været ret spændende. Det har været skønt at være med i hele forløbet og opleve, hvor engagerede alle har været. Og dejligt at se, hvor glade og stolte alle er, siger Ole Carlsen.

Ifølge Theis Daarbak Kjær har det været et krævende kursus. Deltagerne har haft fri

Alle fra produktionsmedarbejder til fabriksdirektør var fælles om at snuppe kurset i Green Belt. Foto: Danish Crown.

på kursus-dagene, men har også skullet forberede sig.

Del af strategi

Grunden til, at den store flok var blevet sendt på kursus, er for at opfylde den lokale strategiplan.

- Hvis vi skal nå at levere det, som er målet, må vi sætte speed på og uddanne vores medarbejdere. Vi skal have alle græsrodde med for at nå det. Der skal flere ting til, men Lean er en af grenene. Det er en væsentlig del af vores potentiale for at forbedre os, siger Ole Carlsen.

I år skal yderligere 50 medarbejdere på Lean-kurset. Målet er, at der hele tiden er minimum er 2-4 i hver afdeling, som har den seks dage lange uddannelse.

Tysk pålæg med dansk OUA-kød

Af Jens Hansen

En af Tysklands største producenter af pålæg vil lancere en serie af pålæg, der er baseret på dansk OUA-kød fra Danish Crown.

- Danmark og Danish Crown er gået forrest, når det handler om at nedbringe brugen af antibiotika. Vores markeds-undersøgelser viser, at rigtigt mange tyske forbrugere er bekymrede for antibiotika-resistens. Derfor lancerer vi en pålægs-serie, hvor kødet kommer fra grise, der aldrig er behandlet med antibiotika, siger administrerende direktør Hans-Ewald Reinert fra den tyske pålægs-virksomhed Reinert.

Han opfordrer hele kødbranchen til at gå ind i en diskussion om, hvordan den løser de udfordringer, der er med antibiotika.

Det begyndte på Bornholm

For godt tre år siden tog Danish Crown initiativ til et pilot-projekt på Bornholm, der skulle afklare, i hvilket omfang det er muligt at opdrætte grise uden brug af antibiotika uden at gå på kompromis med dyre-velfærden.

Med en række ændringer af rutinerne i stalden har det vist sig, at over 60 procent af grisene klarer sig uden behandling med antibiotika.

Især USA har vist interesse, og Danish Crown har derfor sat turbo på projektet. I 2017 blev

der slagtet næsten 200.000 OUA-grise. Men det har været en udfordring at få solgt alle dele af grisen.

Aftale er et gennembrud

- Det er et gennembrud for vores OUA-produktion, at Reinert skaber en produkt-serie på baggrund af råvarer fra Danish Crown. Det er en virksomhed, som sælger til alle de store dagligvare-kæder i Tyskland. Det er aftaler som den her, der virkelig kan flytte noget fremadrettet, siger koncernchef Jais Valeur.

Reinert forventer at have den nye produkt-serie på hylderne i de tyske supermarkeder først på sommeren.

Minister vil fastholde produktion i Danmark

Af Jan Fønss Bach og Jens Hansen

Står det til økonomi- og indenrigsminister Simon Emil Ammitzbøll-Bille, skal der også i fremtiden være plads til en produktions-virksomhed som Danish Crown i Danmark. Det slog han fast, da han den 30. januar besøgte Danish Crown i Horsens.

- Jeg synes, det er ekstremt vigtigt, at der også er produktions-virksomheder i Danmark i fremtiden, siger Simon Emil Ammitzbøll-Bille.

Også Stina Vrang Elias, administrerende direktør i tænketanken DEA, deltog i rundvisningen og blev tydeligt inspireret.

Brug for medarbejdere

- Slagteriet er et sindssygt godt eksempel på, hvad automatisering kan. Samtidig er det en af de få virksomheder, jeg har set i nyere tid, hvor det er muligt for mennesker, der eksempelvis er læsesvage, at få et

godt og velbetalt job. Endelig er det et eksempel på vellykket integration. Her arbejder vildt mange mennesker med forskellig baggrund, der skaber sig en tilværelse og et godt liv. Det viser, at et job er vejen til integration, siger Stina Vrang Elias.

Deres besøg var et led i et møde i regeringens Disruption-råd, hvor Danish Crowns koncernchef Jais Valeur er medlem. Rådet diskuterede, hvad der skal til for, at danske virksomheder i fremtiden har adgang til den arbejdskraft og de kompetencer, der er brug for.

- Jeg synes aldrig, der har været mere brug for en virksomhed som Danish Crown, end der er nu. Der er behov for sunde fødevarer, der er produceret på en forsvarlig og bæredygtig måde. Men det er helt afgørende, at vi kan få den arbejdskraft, som vi har brug for, og det fornemmer jeg også politikerne har forståelse for, siger Jais Valeur.



Fra venstre Stina Vrang Elias, Simon Emil Ammitzbøll-Bille og Jais Valeur studerer produktionen. Bagved ses besøgsleder Agnete Poulsen. Foto: Claus Petersen.

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

B: Svær

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



Orangerød suppe med

nødderistet

kalvekød

SpiseKrogen

Januar og februar står for mange i sundhedens tegn. Det kan være rart med lidt lettere retter oven på den tunge julemad.

Orangerød suppe er en sund suppe med masser af smag - lige til at varme sig på, når det er koldt udenfor. Opskriften her er beregnet til fire personer.

Velbekomme!

Det skal du bruge

Suppen

1 hokkaido græskar, 1 kg (giver ca. 500 g kød)
2 store gulerødder, 200 g
1 stor sød kartoffel, 200 g
3 dl æblemost
½ tsk stødt koriander
7 dl kalve-bouillon
1 rød chili, hakket
4 spsk fraiche 9 %

Kødet

200 g hakket kalve- eller oksekød, 3-8 % fedt
1 tsk olie
40 g hasselnødder-kerner
½ tsk tørret timian eller en kvist frisk
1 rødt æble
1 spsk æble-eddike
Lidt selleri-salt

Sådan gør du

Suppen

Skræl græskar, gulerødder og kartofler, og skær dem i tern. Kasser græskar-kernerne. Kog det mørt i æblesaft og bouillon sammen med krydderierne. Det tager 35-40 minutter. Blend, og smag til med salt og peber. Tilsæt evt. mere bouillon, hvis puréen er for tyk.

Pisk fraiche i lige inden servering.

Kødet

Skyl og skær æblet i tern. Varm olie på en pande ved god varme. Brun kødet ca. 5 minutter, til det har fået farve. Tilsæt groft hakkede hasselnødder og timian, og steg endnu et par minutter. Tilsæt æbletern og eddike, og lad det stege endnu et par minutter, til æbleternene er blevet lidt bløde. Smag til med frisk-kværnet peber og selleri-salt.

Server suppen med kødet som pynt/fyld.

Opskriften er udarbejdet af Betina Repstock og 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:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



Jubilarer

Februar-marts

Danish Crown

Blans

10. marts
30 års jubilæum
Inge M. Hestbæk Hansen
Midterstyk-afdeling

Holsted

17. februar
25 års jubilæum
Peter Rosenbech Jensen
Skærestue

1. marts

35 års jubilæum
Gitte Thomsen
Finance og IT

Horsens

15. februar
25 års jubilæum
Joan Zeigermann
Opskæring, aften

28. februar

35 års jubilæum
Jesper Jespersen
Flex-afdeling

29. februar

30 års jubilæum
Kirsten Krogh Bjørnebod Gaardbye
Pakkeri

8. marts

25 års jubilæum
Carsten Gydesen Madsen
Flex-afdeling

Randers

20. februar
25 års jubilæum
Torben Lyngsø
Ejerservice

Sdr. Felding

1. marts
25 års jubilæum
Gitte Nielsen
Administration

Sæby

8. marts
25 års jubilæum
Per Pilgård Eriksen
Kam-afdeling

10. marts

25 års jubilæum
Karsten De Wett
Pakkeri

DAT-Schaub

Esbjerg

13. februar
40 års jubilæum
Laurids Kærgaard Jensen
Produktion

Horsens

15. februar
25 års jubilæum
Jan Obling
Produktion

1. marts

25 års jubilæum
Dannie Petersen
Produktion

Tulip

Herning

20. februar
40 års jubilæum
Vagn Frede Olesen
Marinade, dag

Randers

3. marts
25 års jubilæum
Dorte Schurmann
Stamdata/
kalkulation

Svenstrup

1. marts
45 års jubilæum
Anna E. Christensen
Salami, stop 1



Forsinket tillykke til:

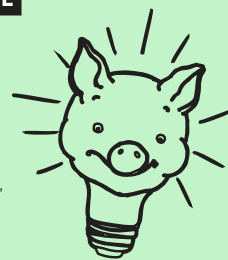
Sæby

4. januar
30 års jubilæum
Pernille Jensen
Bystflæsk/udbening

Jubilارlisten er bearbejdet af Kristina Thisgaard Andersen, krtan@danishcrown.dk.

HAR DU EN GOD IDÉ

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
fabriktdirektør,
Danish Crown Pork
Blans og Skærbæk



Henrik Rafn
tarmrener,
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



VIDSTE DU AT...



- Danskerne er vilde med at sætte medister på julebordet
- Op til jul købte de 28 tons Økologisk Julemedister og 7,5 tons Frilands Julemedister
- Det svarer til 43 kilometer og er dobbelt så meget som året før.





**Andreas Friis er Danish
Crown-koncernens HR-direktør.**

Du står stærkere når du **lærer nyt**

Danish Crown er en virksomhed, som konstant forandrer sig. Vi skal hele tiden være rustet til at klare os godt i konkurrencen. Det samme vil virksomheden gerne have, at du som medarbejder er.

Derfor er det så godt at læse om de mange medarbejdere i Herning, som bruger kræfter på at tage forskellige kurser.

Og at en gruppe lærlinge drager på besøg hos en af vores andelshavere for at lære mere om hans vilkår, som du også kan læse om i dette nummer af Krogen.

Inspiration og ny viden

Det er gode eksempler på medarbejdere, der har valgt at udfordre sig selv på den ene eller anden måde. De får inspiration og ny viden med hjem.

Også på din arbejdsplads har du mulighed for at udvikle dig. Når du rokerer til en ny arbejdsstation eller begynder at bruge Lean i din hverdag, er der en vigtig læring i det.

Jeg kan ikke understrege nok, at jeg ser udvikling - og altså også kurser og efter-

- Det er fint, at de nye kundskaber kan bruges i dit private liv. De vil samtidig kunne gøre gavn på dit arbejde.

Andreas Friis, HR-direktør.

uddannelse - som super vigtigt både for dig som medarbejder og for os som din virksomhed.

Hjælper børn med lektier

Hvorfor nu det? Jo, jeg har oplevet, hvor glade og stolte folk bliver, når de har fået en personlig sejr.

For eksempel kvinden, der efter et læsekursus kom og fortalte mig, at hun nu kunne læse højt for sit barnebarn.

Eller de medarbejdere, der har haft svært ved at hjælpe børnene med deres lektier, men nu kan løse regnestykker sammen med dem.

Det kan også være, at man selv bliver i stand til at skrive julekort eller tjekke sin selvangivelse.

Godt at kunne flere ting

Det er fint, at de nye kundskaber kan bruges i dit private liv. De vil samtidig kunne gøre gavn på dit arbejde. For der er ingen tvivl om, at fremtidens job kræver mere, så kurser i dansk og matematik og i Lean, som mange deltager i for tiden, vil helt klart være et plus for mange.

Sagen er ganske enkelt, at du står stærkere, jo bedre rustet du er. Du er mere fleksibel, hvis du kan flere ting, for dermed kan du bestride flere opgaver. Det øger din værdi på arbejdsmarkedet, og det vil Danish Crown gerne støtte op om.

I lære som 50-årig

Det gælder også, selv om du måske har været ansat i mange år. Alle kan lære noget, og vi skal lære hele livet.

At det aldrig er for sent, kan du få bekræftet her i bladet af Hans Henrik, der som 50-årig er i lære som slagter.