



## Ringsted går efter sejren

s.9-13



### MEDARBEJDERE VISTE SLAGTERIET FREM

Fem polske medarbejdere var guider, da den polske ambassadør i Danmark besøgte Horsens.

s.3



### DANISH CROWN GÅR KLIMAVEJEN

Danish Crown har sat nye mål: Fremtiden er bæredygtig. Både hos vores ejere og på fabrikkerne.

Læs indstik i Krogen



### HOLSTED FYLDER FEM ÅR

Bent Pedersen sov ikke, natten før Holsted åbnede. Læs fem medarbejders historie om skiftet til stor-slagteriet.

s.4-5

# DET KAN DU LÆSE OM I DETTE NUMMER

## Holsted fylder fem år

En medarbejder fra hvert af de gamle kreaturslagterier ser tilbage på de første fem år i Holsted.

4-5



## Aftale for seniorer

NNF's forbundsformand Ole Wehløst (tv) var blandt gæsterne, da regeringens Senior-tænketank besøgte Ringsted for at høre om Danish Crowns seniorpolitik.

6-7

## Stort tema: Arbejdsmiljø

Ringsted er nomineret til Arbejdsmiljøprisen for at have få arbejdsulykker. Flere andre fabrikker har også succes med deres indsats. Læs, hvad de hver især gør.

9-13



## GSP er nu åbnet

Den japanske stor-kunde Maruha er vældig tilfreds med Danish Crowns nye GSP-anlæg, der snart sprøjter 50 tons hakket kød ud om ugen.

16

## Slut med løft

En vaks arbejdsmiljørepræsentant har fået ændret en værktøjs-vogn, så kollegerne nu undgår tunge løft.

15



## Nyt arbejdstøj

Medarbejderne på yderligere fem fabrikker får snart det nye arbejdstøj. Og de får lov at prøve det af i produktionen, før de endelige størrelser bliver bestilt.

14

## Dygtige på kød

Danmark og Danish Crown er dygtige til at producere kød, mener miljø- og fødevarerministeren. Så det synes han, vi skal fortsætte med.

20-21



## Vi skal være bæredygtige

Alle medarbejdere skal være med til at gøre Danish Crown til en bæredygtig virksomhed, skriver koncernchef Jais Valeur i lederen om vores nye grønne vision.

24



## Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,  
8960 Randers SØ

## Redaktion

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

## Redaktionen er afsluttet

Den 21. marts 2019  
Oplag 3.500 eksemplarer

## Koncept og design

Campfire & co  
Tryk Stibo Complete®  
Forside: Stort foto: Morten Fauerby.  
Nederst tv.: Claus Petersen. Th.: Claus Petersen.



# Polske slagtere viser ambassadør rundt i Horsens

Formand for Danish Crowns bestyrelse får god hjælp til rundvisning.

Af Lisbeth Carøe  
Foto Claus Petersen

Fem polske medarbejdere på slagteriet i Horsens viste torsdag den 14. marts den polske ambassadør i Danmark rundt på deres arbejdsplads. Det var de meget stolte over at få lejlighed til.

Officielt var Danish Crowns bestyrelsesformand Erik Bredholt vært for besøget for ambassadøren, Henryka Mościcka-Dendys. Men han fik god hjælp af medarbejderne Dawid Uryga, Sylwester Majeranek, Jaroslaw Bandrowscy, Marzena Czeszyk og Matylda Cwiek.



**Den polske ambassadør i Danmark, Henryka Mościcka-Dendys (th), og Danish Crowns bestyrelsesformand Erik Bredholt (tv) guides på kompetent vis rundt af nogle af slagteriets polske medarbejdere.**

- Det var meget tydeligt, at de med meget stor stolthed viste slagteriet og Danish Crown frem for ambassadøren. Det var meget opløftende, og det endte med krammere og selfies, fortæller Erik Bredholt.

- Vores polske medarbejdere havde helt sikkert en kæmpe oplevelse, og det havde ambassadøren også, mener han.

I fællesskab guidede de ambassadøren gennem besøgsgangen og forklarede om produktionen og virksomheden.

## 39 Tulip-folk fejrede 10 års jubilæum

For 10 år siden byggede Danish Crown en af Europas mest moderne detail-pakke-fabrikker, K-Pack i Torsvik ved Jönköping i Sverige. Ikke bare kunne fabrikken i februar holde sit første runde jubilæum, det kunne også hele 39 medarbejdere.

10 års jubilæarerne har altså været med lige fra begyndelsen, og både de og fabrikken blev fejret.

- Vi markerede den store dag med en tre-retters frokost til alle medarbejdere, og derefter fejrede vi de medarbejdere, der har været ansat i 10 år, fortæller Rikard Taylor fra K-Pack.

Den svenske fabrik producerer detail-pakket kød til detailkæden Axfood og pakker en stor del af det kød, som sælges i de svenske butikker Willys og Hemköp.

Det tætte samarbejde betød, at 10 års-jubilæet også blev markeret med et åbent hus om eftermiddagen for Axfood og tidligere medarbejdere, ligesom der var rundvisninger på fabrikken. Om aftenen blev der holdt en fælles middag for nuværende og tidligere medarbejdere fra Axfood og K-Pack.

- Det var en dejlig aften, der vakte minder fra starten af samarbejdet mellem K-Pack og Axfood. Vi ser tilbage på de sidste 10 år som succesfulde, og vi ser frem til et langt samarbejde med Axfood, siger Rikard Taylor.

I jubilæet deltog også Tulips danske topfolk, administrerende direktør Kasper Lenbroch, økonomidirektør Kasper Bremer, produktionsdirektør Dan Kolding og fabriksdirektør Allan Ernstrøm.





Holsteds første fem år er gået. Fem medarbejdere fra de gamle afdelinger vejer oplevelserne op mod hinanden. Fra venstre er det Jens Jørgen Kjeldsen, Kirsten Sørensen, Bent Pedersen, Valdemar Strzelcysyk og Jørgen Søndergaard.

# En sammenbragt flok ser tilbage

Fem år er gået, siden Danish Crown Beef samlede aktiviteterne på et nyt stor-slagteri i Holsted. Fem medarbejdere, der indtil 2014 arbejdede i hver sin afdeling, gør status.

---

Af Jens Hansen  
Foto Claus Petersen

---

Indtil 2014 var Danish Crown Beef en del af bybilledet i både Tønder, Skjern, Fårvang, Holstebro og Herning.

Det blev der lavet om på, da slagteriet i Holsted stod færdigt.

Hakkekøds-produktionen flyttede fra Skjern, udbenings-afdelingen kom til fra Fårvang, mens Holstebro og Tønder kom med slagtingerne, og så rykkede alle medarbejderne i salg og administration 75 kilometer mod syd fra Herning til Holsted.

- Jeg kan huske, at jeg ikke sov hele natten, inden vi skulle slagte det første dyr i Holsted, fortæller Bent Pedersen.

## To arbejdssteder på én gang

Som medarbejder i stalden var han en del af det hold fra slagteriet i Tønder, der stod for indkøringen af slagtekæden i Holsted.

- Det var ret hårdt i starten, for vi slagtede 4-5 timer om morgenen i Tønder, og så kørte vi alle sammen til Holsted i bus, hvor vi så slagtede 3-4 timer mere, mens teknikerne rendte rundt for at få det hele til at køre, som det skulle.

---

## - Jeg kan godt savne det sammenhold, vi havde.

*Kirsten Sørensen, pakkeriet.*

---

Kirsten Sørensen tog turen med fra Skjern til Holsted. Hun bor i Grindsted, stort set midt imellem de to byer, og fik job i Skjern, da Danish Crown i 2006 stoppede med at slagte grise i Grindsted.

- Jeg kan godt savne det sammenhold, vi havde i Skjern. Selv om vi var omkring 100 medarbejdere derude, så var vi ikke flere, end vi kendte hinanden som én stor familie. Det er svært at skabe den samme ånd her i Holsted. Vi snakker tit om, at der skulle arrangeres en sommerfest eller noget andet for os

alle sammen, men der er bare for mange, der ikke vil komme, fordi de bor langt væk. Så vi får nok aldrig den samme ånd, desværre.

## 154 km på arbejde

En af dem, der kører rigtig langt på arbejde, er Jens Jørgen Kjeldsen. Han tager hver dag den 154 kilometer lange tur fra Langå til Holsted.

Han arbejdede oprindeligt i Fårvang, hvor han havde det tekniske ansvar. I Holsted bruger han sin baggrund som smed og er en del af det team, der står for vedligehold af det tekniske udstyr.

---

## - Her har alle deres faste pladser. Det er rigtig godt, og det er ikke helt så hårdt som før.

*Valdemar Strzelcysyk, slagtegangen.*

---

- Til sidst i Fårvang var det svært at holde på folkene, så jeg havde en masse overarbejde.

- Jeg troede, det ville blive anderledes, når vi kom herved, men det var ikke lige tilfældet.

- Til at begynde med lavede vi en del om, som ikke fungerede helt, som det skulle. I hverdagen kan jeg godt synes, det hele er noget bøvl, men når jeg ser tilbage på, hvad vi er gået igennem, så er jeg faktisk godt tilfreds, siger Jens Jørgen Kjeldsen.

Han har nu sat sit hus til salg for at flytte tættere på arbejdspladsen i Holsted.

### Polakker tog med

Valdemar Strzelczyk er en af de medarbejdere med udenlandsk baggrund, som tog turen med til Holsted. Han arbejdede på kreatur-slagteriet i Holstebro og valgte sammen med et dusin polske landsmænd at rykke teltplæne op og flytte til Brørup, der ligger cirka 10 kilometer fra Holsted.

- I starten var det fire forskellige kulturer, der skulle finde sammen. I Holstebro var vi ikke så mange, så vi lavede mange forskellige ting hver dag. Her har alle deres faste arbejdspladser, og så roterer vi bare. Det er rigtigt godt, og det er ikke helt så hårdt som før.

I modsætning til Danish Crown Pork valgte Beef at samle sin administration i direkte forbindelse med det nye slagteri. Flytningen forløb ganske nemt.

- Vi flyttede stort set alle sammen fra Herning til Holsted som en samlet gruppe, så vi var rystet sammen. Til gengæld var det interessant at være tættere på produktionen, hvor vi meget nemmere kunne følge med og føle os som en del af det hele, fortæller salgskordinator Jørgen Søndergaard.

### Mere moderne

Der er ingen tvivl om, at de fem medarbejdere hver især godt kan savne deres gamle omgivelser. Men Kirsten Sørensen er ikke

sen til at påpege et område, hvor der er sket store fremskridt i Holsted.

- Lederne er ikke så gammeldags længere. Jeg synes, vi bliver taget mere med i processerne her i Holsted. Der er ikke så meget kæft, trit og retning som tidligere, siger hun med et grin.

## Krogen stillede medarbejderne det samme spørgsmål:

### - Hvor er du og Holsted om fem år?

#### Bent Pedersen:

- Jeg kan gå på efterløn til sommer, men håber at fortsætte med at arbejde to dage om ugen.

#### Kirsten Sørensen:

- Vi skal være både de største og de bedste. Det er det, vi arbejder på at blive og være. Og så håber jeg at være her, indtil jeg går på pension.

#### Jørgen Søndergaard:

- Vi har et moderne slagteri, så jeg tror

ikke, det er meget anderledes end i dag. Men jeg håber, vi har en endnu større markedsandel.

#### Valdemar Strzelczyk:

- Jeg vil gerne arbejde her, og vi skal være både det bedste og de største.

#### Jens Jørgen Kjeldsen:

- Vi arbejder os stille og roligt fremad. Og så håber jeg at få solgt huset, for jeg er godt nok træt af at køre.

## Holsted har fokus på kulturen, bæredygtighed og innovation

Direktør: Medarbejderne er vores vigtigste aktiv.

Af Jens Hansen

Produktionsdirektør i Danish Crown Beef Ivan Schmidt er mere end tilfreds med udviklingen i Holsted, der nu har eksisteret i fem år og netop har rundet en million slagtninger.

Han ser et stærkt fundament for fortsat udvikling i de kommende år.

- Hvor tæt er Holsted på at køre optimalt?

- Vi er meget tæt på. Vi har haft et stramt fokus på at få driften op på det niveau, hvor

vi skal være. Det er vi lykkedes med, og det skyldes først og fremmest en gedigen og vedholdende indsats af medarbejderne i produktionen, mener Ivan Schmidt.

- Hvor ligger jeres fokus lige nu?

- Vi arbejder meget med vores kultur. Medarbejderne er vores vigtigste aktiv, og vi kan fortsat blive bedre til at inddrage dem i vores beslutnings-processer. Det er dem, der kender vores produktion helt ned i detaljen, og derfor er det ofte også dem, der har de gode ideer og løsningerne på de udfordringer, vi møder i hverdagen.

- Hvor skal I udvikle jer i de kommende år?

- Vi kommer til at have fokus på bæredygtighed i bred forstand. Vi skal kigge på, hvordan vi kan spare energi og bruge mindre vand, men selv følgelig uden at gå på kompromis med fødevarer-sikkerheden.

- Samtidig skal vi arbejde med den nyeste teknologi, når det giver mening for eksempelvis arbejdsmiljøet eller effektiviteten. Endelig skal vi blive endnu mere fleksible, så vi kan tilbyde vores kunder nye innovative produkter og produkt-serier, siger Ivan Schmidt.



# - Vi vil være en attraktiv arbejdsplads

Topchef: Folk skal kunne være hos os fra start til slut i deres arbejdsliv.

---

Af Lisbeth Carøe  
Foto Claus Petersen

---

Efterhånden som udsigten til, at vi alle sammen skal blive længere og længere på arbejdsmarkedet, er der brug for at skrue muligheder sammen, så også medarbejdere

godt op i 60'erne kan holde til at blive ved med at arbejde.

Det er grunden til, at Danish Crown har indført en senior-ordning.

- Vi vil gerne være en attraktiv arbejdsplads, hvor vores medarbejdere kan være, fra de

begynder på arbejdsmarkedet, til de slutter. Vi vil være en arbejdsplads, hvor man kan være hele sit aktive arbejdsliv, siger Danish Crowns viceadministrerende direktør Preben Sunke.

#### **Frivillig aftale**

Han glæder sig over, at senior-ordningen nu



er kommet i gang, og at de første medarbejdere har gjort brug af den.

### **- Vi vil være en arbejdsplads, hvor man kan være hele sit aktive arbejdsliv.**

*Preben Sunke, direktør.*

Preben Sunke forklarer, at det er en frivillig ordning, som KoncernSamarbejdsUdvalget (KSU) har valgt at lave. Det er nemlig ikke alle fagforbund, der under overenskomstforhandlingerne i 2017 forhandlede sig frem til en senior-ordning.

Men Danish Crown har lænet sig op ad de aftaler, der er indgået på det store arbejds-

marked, så alle Danish Crowns medarbejdere har chancen for at trække sig tilbage gradvist.

- Jeg vil opfordre vores medarbejdere til at gøre sig bekendt med de muligheder, der er i vores senior-ordning. Hvad enten man overvejer flextid, jobdeling eller noget tredje, så åbner aftalen for, at man kan trappe ned, hvis man føler behov for det, forklarer han.

#### **Fem år før folkepensionen**

Senior-ordningen er en individuel aftale, som indgås mellem den enkelte medarbejder og arbejdspladsen. Den aftales for et år ad gangen.

Både Danish Crown, Tulip Food Company og DAT-Schaub er omfattet af aftalen.

Som medarbejder kan du tidligst begynde at spare op til din senior-ordning, 10 år før du kan gå på folkepension. Og tidligst fem år før du når folkepensions-alderen, kan du begynde at trappe ned.

Du kan læse mere om senior-ordningen på intranettet under HR og senior-ordninger.

#### **Tænk tank på besøg**

Danish Crowns senior-ordning har været en mulighed siden den 1. januar 2018, og den har vakt interesse hos regeringens Senior-tænk tank. Den har tidligere LO-formand Harald Børsting som formand og blandt mange andre NNF's forbundsformand Ole Wehlast som medlem.

Senior-tænk tanken var midt i marts på besøg på slagteriet i Ringsted for at få mere at vide om den frivillige ordning.

**Slagteriarbejder Arne Bredder Mortensen (tv) og fabrikschef Jesper Frandsen (th) fortæller regeringens Senior-tænk tank om Danish Crowns arbejde for at fastholde ældre medarbejdere.**



KORT NYT

## **So-holdere i USA er 100 gange større**

Alting er større i USA. Det gælder også farme med søer.

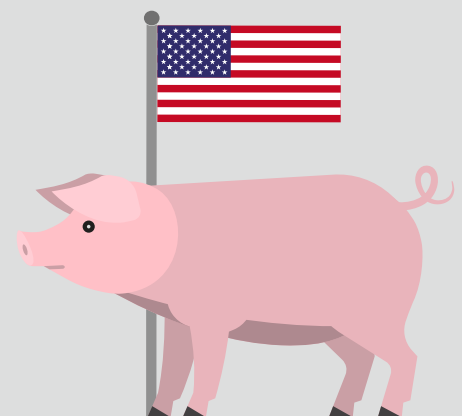
Mens den største danske so-holder har op mod 10.000 søer, så har den største i USA næsten en million.

Det vil altså sige, at den største so-holder over there er omtrent 100 gange så stor som den største danske. Det skriver Landbrugsavisen ud fra en opgørelse fra Successful Farming.

Nummer et på listen i USA er Smithfield Foods/WH Group med 950.000 søer. De har haft en fremgang på 40.000 søer på et år.

Nummer to, Seaboard Foods, står heller ikke stille og har fået 15.000 ekstra søer på et år og har nu 340.000 søer.

Pipestone System er nummer tre med 251.000 søer. De er vokset med 11.000 søer.



# - Jeg er ikke klar til pension endnu

Lars Kristensen er snart 73 år, har arbejdet i over 50 år i Tulip og vil gerne blive ved.

Af Micki Cheng

Lars Kristensen har i mere end 50 år været på samme arbejdsplads hos Tulip i Vejle og har netop fået overrakt Dronningens Fortjenstmedalje. Til april fylder han 73 år, og han er overhovedet ikke klar til at gå på pension – tværtimod.

Han nyder at have sin dagligdag på Tulips fabrik i Vejle blandt gode kolleger. Og det er blandt andet det gode kollegaskab, der holder gang i arbejdsglæden.

## Glad for arbejdet

- For nogle år tilbage sagde jeg til mig selv og min chef, at den dag, jeg rundede 50 år på arbejdspladsen, ville jeg gå på pension. Det gjorde jeg for en måneds tid siden - og ja, jeg er her stadig. Jeg er da overhovedet ikke klar til at gå på pension, smiler Lars Kristensen.

- Jeg kan jo godt lide at være her. Jeg er glad for arbejdet, og jeg er i den grad glad for

mine gode kolleger. Og det er det, der holder mig til ilden. Mange af dem har jeg arbejdet sammen med i flere år, og så er det da også dejligt at komme lidt væk hjemmefra, griner han højlydt.

## På job to dage om ugen

Lars Kristensen har skippet at være mester-svend for at arbejde som produktionsmedarbejder to dage om ugen. En god ordning, synes både han og hans mester.

- Jeg er simpelthen så glad for mit job og min arbejdsplads, og at vi har fundet en løsning, hvor jeg arbejder to dage om ugen. Det passer mig perfekt. Nu er jeg jo oppe i årene, og hvis det ikke var muligt med en deltids-løsning, var jeg nok stoppet med at arbejde den dag, jeg havde jubilæum, siger Lars Kristensen.

- Jeg tager tingene, som de kommer, men jeg har ingen planer om at gå på pension foreløbigt. Konen har heller ikke noget imod, at jeg arbejder lidt engang imellem, men

hun er glad for, at jeg er hjemme det meste af tiden. Det betyder jo også, at der nu er kommet lidt mere tid til de ferier, som vi elsker at tage på. Og så kan jeg jo ikke komme udenom havearbejdet, smiler han.

## Godt sammenhold

Også mester Thomas Dufresne er glad for ordningen med deltid og for at kunne beholde Lars i afdelingen.

- Vi er rigtig glade for at have Lars her. Han er en humørbombe uden lige og altid klar med en kæk bemærkning. Han er super fleksibel, han er vellidt, og så er han en dygtig medarbejder.

- Vi har et godt socialt sammenhold, og Lars bidrager en masse til det - ligesom jeg også tror, at Lars nyder godt af det. Derfor var det også vigtigt for os, at vi kunne finde en løsning, der passede os alle sammen, siger Thomas Dufresne.

## Medalje og morgenmad

Den tidligere mestersvends store dag blev fejret med morgenmad til alle i afdeling 600, hvor også den fine fortjenstmedalje blev overrakt.

- Det er en ære at få sådan en medalje. Der er ikke mange, der opnår at have været 50 år samme sted. Jeg er meget glad for anerkendelsen, og jeg er glad for at være ved Tulip. Det har på ingen måde følt som 50 år, siger Lars Kristensen.



**Produktionschef Martin Schmidt fra pølsemageriet overrækker fortjenstmedaljen til Lars Kristensen.**

Foto: Tulip.





Henrik Behrendt (th) og resten af fabrikken har brugt Lean-tavlerne til at have fokus på arbejdsulykker.

# Ringsted er nomineret til Arbejdsmiljøprisen

På fem år har slagteriet mere end halveret antallet af arbejdsulykker ved at sætte fokus på ledelse, kultur og risiko.

Af Daniel Randrup Jakobsen  
Foto Morten Faueryby

Som en af tre virksomheder er Danish Crown i Ringsted nomineret til Arbejdsmiljøprisen 2019 for sit arbejde med at bringe antallet af arbejdsulykker betragteligt ned.

- Helt grundlæggende ønsker vi at skabe en bedre og mere sikker arbejdsplads for alle medarbejderne. Det er vi godt på vej til, og vi er meget stolte af nomineringen. Men vi bliver endnu mere stolte, når vi har vundet, siger fabrikschef Jesper Frandsen.

**- Vi ønsker at skabe en bedre og mere sikker arbejdsplads for alle medarbejderne.**

*Jesper Frandsen, fabrikschef.*

Fabrikschefen peger på, at branchen generelt har for mange ulykker. Blandt andet derfor har Danish Crown i Ringsted besluttet at sætte større fokus på medarbejdernes sikkerhed, og det har krævet en ændring af kulturen på arbejdspladsen.

- Vi ønsker ikke at være en del af den kedelige statistik, der viser, at vi er en af de farligste brancher i Danmark. Det har vi gjort noget ved, siger Jesper Frandsen.

- Vi kunne ikke løse det alene som ledelse. Vi var nødt til at få medarbejderne til at forstå, hvorfor vi gerne ville have dem hjem i ét stykke. Sikkerheden kommer først, og her er der ingen, der får skældud for at bremse et produktions-anlæg, hvis årsagen er risiko.

## Stærkere sammen

Indsatsen har båret frugt. Antallet af ulykker er faldet fra 39 pr. 1000 medarbejdere i 2013/2014 til 14 i 2017/2018 – altså mere end

Læs mere på næste side 





Fortsat  
fra s.9

halveret. Prognoserne tyder på, at tallene bliver endnu lavere i 2018/2019. Det glæder Jesper Frandsen.

- Vi er kun lykkedes, fordi medarbejderne har gjort en ekstraordinær indsats. De har virkelig lagt et stort engagement i at undgå ulykker og tilløb til ulykker, siger han.

### Alle kommer med forslag

Arbejdsmiljø- og miljøleder på fabrikken Tina Konge fortæller, at sikkerhed er øverste punkt på dagsordenen til alle møder, og at der er sket en ændring af kulturen i Ringsted.

### - Medarbejderne er så engagerede, at de selv melder ind med forslag.

*Tina Konge, arbejdsmiljø- og miljøleder.*

- Siden vi indførte "Safety First", er kulturen blevet sådan, at alle melder ind med forslag til steder, vi kan forbedre i forhold til arbejdsmiljø, også selvom man ikke er arbejdsmiljø-repræsentant. Så engagerede er medarbejderne blevet.

Jesper Frandsen mener, at den fælles indsats har givet en bedre arbejdsplads.

- Vi er kommet tættere på hinanden. Som fabrikschef oplever jeg det eksempelvis om morgenen. Medarbejderne siger ikke blot "godmorgen," men "godmorgen, Jesper." Det betyder faktisk rigtigt meget for mig, siger han.

### Stolte over nominering

Henrik Behrendt er arbejdsmiljø-repræsentant og næstformand i arbejdsmiljø- og miljøudvalget. Han er både stolt af nomineringen og enig med fabrikschefen i, at samarbejdet med at nedbringe antallet af ulykker har gjort noget godt for stemningen på slagteriet.

- Vi er rigtigt stolte af nomineringen, for vi synes, at vi har gjort det rigtigt godt. For år tilbage havde vi en sikkerhedspolitik kun af navn. Det har vi ikke længere, og stemningen på arbejdspladsen er samtidig blevet bedre.



### Fabrikschef Jesper Frandsen fortæller kameraholdet fra Arbejdsmiljørådet, at målet er at skabe en bedre arbejdsplads.

Det er et rarere sted at arbejde – alle er mere glade, siger han.

### - Det er et rarere sted at arbejde. Alle er mere glade.

*Henrik Behrendt, arbejdsmiljø-repræsentant.*

Også Danish Crowns direktør for arbejdsmiljø og sikkerhed, Morten Pedersen, er stolt af de flotte resultater i koncernen.

- Vi har igennem mange år haft et skærpet fokus på arbejdsmiljø og ulykker i hele Danish Crown-koncernen, og det er glædeligt, at vi nu ser så gode resultater af det. Vi skal naturligvis blive ved med at holde hinanden op på at sikre et godt arbejdsmiljø hver eneste dag, for vi vil være kendt for, at Danish Crown er et godt sted at arbejde, siger han.

### Råds-formand imponeret

Cristina Lage, formand for Arbejdsmiljørådet, er imponeret over virksomheden. Hun siger i en pressemeddelelse:

- Vi ved fra tallene, at slagterier er en branche, hvor der bliver anmeldt mange arbejdsulykker. Derfor er det inspirerende at se, at Danish Crown har halveret antallet af arbejdsulykker pr. medarbejder – det er jo et fantastisk flot resultat, siger Cristina Lage.

- Danish Crown har haft en helheds-orienteret og systematisk tilgang, hvor de har skabt en god sikkerhedskultur med fokus på instruktion, vejledning og dialog. Det virker – og det må være noget, man kan lære af på andre arbejdspladser, siger hun.

### - Det, Danish Crown har gjort, må være noget, man kan lære af på andre arbejdspladser.

*Cristina Lage, formand for Arbejdsmiljørådet.*

Danish Crown er nomineret til Arbejdsmiljøprisen 2019 i kategorien Arbejdsulykker.



# Kongens nye hår, som ingen kunne se

Et besøg hos frisøren skulle booste selvtilliden, men håret og hjelm ødelagde den plan.

---

Af Daniel Randrup Jakobsen  
Foto Morten Faueryby

---

I forbindelse med Ringsteds nominering til Arbejdsmiljøprisen 2019 var et kamerahold udsendt af Arbejdsmiljørådet forbi for at lave en video fra fabrikken.

I tre timer optog og interviewede journalisterne både fabrikschef Jesper Frandsen, sikkerheds-repræsentant Henrik Behrendt og arbejdsmiljø- og miljøleder Tina Konge.

Det var ikke alle, som var lige trygge ved at få stukket et kamera op i ansigtet til interview.

## Nervøs over interview

- Jeg var ret nervøs og følte mig ikke så godt til rette i det. Det gik langsomt bedre, da jeg fik talt mig varm. Emnet er jo også et, jeg er helt sikker i, og jeg synes faktisk, det gik ret godt til sidst, siger Tina Konge.

For at få ro på nerverne havde Tina Konge brugt eftermiddagen inden interviewet hos frisøren, hvor hun havde spenderet en

mindre formue. Men det er dog ikke helt sikkert, at de penge var godt givet ud.

- Det var meningen, at det skulle give mig et skud selvtillid, men så blev jeg interviewet ude i produktionen med både håret og hjelm, så man kan alligevel ikke se mit hår, siger hun og tilføjer grinende:

- Den kommer jeg nok til at høre for de næste par år.



Arbejdsmiljø- og miljøleder Tina Konge har nu selv erfaret, at det ikke er let at stå foran et kamera.





Stigen hænger på et beslag på væggen. Er der ingen stige - fjernes beslaget.

Kanten markerer platformens afslutning - så man ikke falder ned.

Slangen ligger ikke og flyder, så man kan falde over den.

**Martin Sørensen (tv) og Dennis Harder Sørensen i et område med flere forbedringer.**

# 200 gode forslag har givet et bedre arbejdsmiljø

Tulip i Herning har bragt antallet af arbejdsulykker ned gennem fælles indsats.

Af Daniel Randrup Jakobsen  
Foto Morten Fauerby

- Sidste år var vores fabrik den med flest ulykker i hele koncernen. Vi var alle sammen enige om, at det skulle være løgn, fortæller Tulips fabrikschef i Herning Dennis Harder Sørensen.

I regnskabs-året 2017/2018 havde Tulips detail-fabrik i Herning knap 82 arbejdsulykker pr. 1000 medarbejdere. Siden er der gjort en kæmpe indsats blandt alle medarbejdere, og indtil videre, halvvejs gennem dette regnskabs-år, er tallet helt nede på næsten 20.

Så fra at ligge nederst har den vestjyske fabrik vendt udviklingen og ligger nu i toppen.

## Dårlige vaner

- Vi satte os ned og talte om, hvad vi kunne

gøre anderledes og om, hvilke tiltag vi kunne lave. Det stod hurtigt klart, at en stor del af ulykkerne skyldtes adfærd og vaner, siger fabrikschefen.

## - Jeg vil gerne hjælpe til, at vi får et bedre arbejdsmiljø.

*Martin Sørensen, forslags-stiller.*

For at ændre vanerne og stoppe ulykkerne, inden de sker, har Dennis Harder Sørensen og hans folk lavet et simpelt stykke papir, som medarbejderne kan udfylde, når de opdager et område, hvor der kan være tilløb til en ulykke. På sedlerne kan man også skrive sit eget forslag til en løsning.

- Vi har valgt at gøre det simpelt med et almindeligt ark papir. Det skal ikke være

besværligt for medarbejderne at komme med gode forslag, siger han.

## Mere end 200 forslag

Forslagene bliver behandlet med det samme. På Lean-tavlerne på fabrikken kan medarbejderne hele tiden følge med i, hvor mange forslag der er kommet, hvor mange som er ved at blive behandlet, og hvor mange som er behandlet færdig.

De gode forslag er væltet ind - 218 på godt fem måneder. Normalt modtager fabrikken omtrent 45 på et helt år. Det har været alt fra vandslanger, der lå og flød på gulvet, til ubrugte stigeholdere i hovedhøjde, som blot ventede på at prikke en eller anden i øjet.

- Et af de seneste forslag, vi har fået, handler om en døråbning, hvor der er et højt trin på 10-15 cm. Det har været der, siden hullet blev skåret i væggen for 17 år siden. Det har

ingen funktion, og medarbejderne er faldet over det i 17 år. Det skal selvfølgelig fjernes, fortæller Dennis Harder Sørensen.

### Premier League

På opslagstavlerne rundt om på fabrikken hænger en samlet stilling over, hvem som har indleveret flest forslag – lidt som ligatabellen i Premier League. Vinderen efter et helt år vinder en tur i et af Danish Crowns feriehus.

Øverst i Hernings Premier League ligger Martin Sørensen, som arbejder i Slice. Hans motivation ligger ikke så meget i præmien, men snarere i en bedre arbejdsplads.

- Jeg vil gerne hjælpe til, at vi får et bedre arbejdsmiljø og sørge for, at vi ikke kommer mere til skade, end vi allerede er i forvejen, siger han.

### Medarbejderne i front

Fra fabrikschefen lyder der lutter ros for den ændring, der er sket.

- Det er medarbejderne, som har drevet det her. De tager et kæmpe ansvar, og de har virkelig taget ejerskab over det her projekt. De er blevet mere opmærksomme på deres egen adfærd.

- Det kræver ofte ganske lidt at omstille sig mentalt, og det kan betyde, at vi ikke skal undvære medarbejdere i uger og måneder. På den måde får vi alle sammen en bedre arbejdsplads, og det er jo i bund og grund det, det hele handler om, siger Dennis Harder Sørensen.

| Ulykker i Tulip Herning |                                     |
|-------------------------|-------------------------------------|
| År                      | Antal ulykker pr. 1000 medarbejdere |
| 2016/17                 | 58                                  |
| 2017/18                 | 82                                  |
| 2018/19*                | 20                                  |

\* Frem til nu i år.

# Et helt år uden skader er ingen tryllekunst

## Sund fornøft har gjort kam-afdeling til en mere sikker arbejdsplads.

Af Daniel Randrup Jakobsen

Slagteriet i Sæby er raslet ned i antallet af arbejdsulykker. På bare ét år er det lykkedes en enkelt afdeling at gå i nul.

Det er i kam-afdelingen, hvor de 125 medarbejdere ikke har haft én eneste fraværsdag som følge af at være kommet til skade.

- Det fejrede vi med fælles morgenmad, frokost samt kaffe og kage på firmaets regning. Det var en dejlig dag, og alle var glade. Alle i afdelingen har gået meget op i, at vi nåede et helt år, siger udbeningsmester Michael Frandsen.

### Ingen revolution

Ifølge Michael Frandsen er der ikke sket noget revolutionerende. Det er flere ting, som samlet har givet det flotte resultat.

- Vi starter altid med at tale om sikkerhed. Vi taler åbent ved Lean-tavlerne om de skader, vi får. Vi taler om dem, så de ikke gentager sig, siger han.

Han nævner også, at arbejdsmiljørepræsentanten har fået mere tid til at tale med medarbejderne om tilløb til ulykker og får gjort noget ved dem. Og så har medarbejderne ændret holdning.

- Tidligere var man hjemme i 10 dage, hvis man havde stukket sig i fingeren og fået et par sting. Nu er det helt i orden, at der er andre ting, man kan lave – rydde op eller feje for eksempel. På den måde er kulturen blevet anderledes.

### Sund fornøft

Michael Frandsen fortæller, at mange arbejdsulykker på et slagteri er "dumme-skader," som har baggrund i dårlige vaner og en gammeldags kultur. Men det er ved at blive ændret.

### - Vi taler om arbejdsskader, så de ikke gentager sig.

*Michael Frandsen, mester.*

- For eksempel ville man før i tiden helst ikke stoppe båndet, hvis man haltede bagefter. Det gør vi nu, for der er ingen grund til at komme til skade, bare fordi man er kommet bagud med en kam eller to, siger han.

- Sikkerhed er jo ingen stor tryllekunst. Det handler mest om at tænke sig lidt om, slår udbeningsmesteren fast.



**Et helt år uden arbejdsskader med fravær. Det blev fejret i kantinen i Sæby.**

Foto: Danish Crown.



Så er næste runde af det nye arbejdstøj klar.

Arkivfoto.



# Arbejdstøj rulles ud på fem fabrikker

Næste omgang af det nye tøj er snart på vej ud.

Af Lisbeth Carøe

Medarbejderne på fire fabrikker i Tulip og en enkelt Danish Crown-fabrik kan glæde sig til snart at få nyt arbejdstøj.

I løbet af maj og juni bliver anden omgang af de nye jakker og bukser sendt ud, så endnu flere medarbejdere i koncernen kan blive klædt godt på.

I første ombæring kan medarbejderne på Tulip i Vejle trække i det nye arbejdstøj, og så følger Tulip og Danish Crown i Herning inkl. DAT-Schaub. Til sidst får Tulip i Aalborg og Svenstrup ny arbejds-garderobe.

## Ekstra sæt tøj i starten

Denne gang bliver det nye arbejdstøj rullet ud på en anden måde end første gang.

- Det bliver sådan, at hver medarbejder får et ekstra sæt tøj lagt i sit skab i en prøve-periode, så han eller hun kan prøve at have det på i produktionen, inden den endelige størrelse lægges fast. Hvis det ikke passer, skal man sige det til fabrikkens tøj-ansvarlige, så man kan få den rigtige størrelse, forklarer Mette Mølgaard Pedersen fra indkøbsafdelingen.

Det sker på baggrund af erfaringerne fra den første gang, arbejdstøjet blev skiftet ud.

- Step et viste, at nogle fabrikker havde mange jakker og kitler, der skulle skiftes. Så nu gør vi det sådan her, så vi forhåbentligt undgår at genere både medarbejdere og produktion, siger hun.

Arbejdstøjet, der kommer ud nu, er magen til det arbejdstøj, der allerede er i brug på fabrikkerne i Blans, Ringsted, Horsens og Sæby. Faconen er den samme, og nye tiltag som jakker i stedet for busseronner og elastik i buksebenene og taljen er også de samme.

Det er ønsker fra kunder, der har ført til det nye arbejdstøj.

## Nyt tøj i maj og juni

- Tulip Vejle: uge 19
- Tulip, Danish Crown og DAT-Schaub i Herning: uge 21
- Tulip Svenstrup og Tulip Aalborg: uge 25.

## De blå mænd bliver grå og sorte

Det er slut med at kalde håndværkerne i Danish Crown-koncernen for "de blå mænd", sådan som de ellers er blevet omtalt med henvisning til farven på deres arbejdstøj.

I forbindelse med, at Danish Crown skifter det gamle arbejdstøj ud, bliver smedene og

elektrikerens tøj nemlig sort og gråt. Det har de selv ønsket.

Det gælder både i Pork, Beef, Tulip og DAT-Schaub.



Efter ombygningen trækkes sneglen og kernehuset ud af maskinen og placeres på værktøjs-vognen, uden at medarbejderne skal løfte de tunge værktøjer.

Foto: Danish Crown.



# Sneglen og kernehuset har fået ny vogn

Ny arbejdsmiljø-repræsentant fik en god idé og sparer kollegerne for tunge løft.

Af Daniel Randrup Jakobsen

Sneglen og kernehuset er dele af den hakker, hvor kød bliver til fars. Hver eftermiddag, når produktionen slutter i Holsted, bliver maskin-delene taget ud og sendt til rengøring.

Tidligere foregik det på den måde, at de to tunge maskin-dele blev trukket ud og løftet over på en værktøjs-vogn.

- Kernehuset skulle placeres nederst på vognen under knæhøjde, og sneglen skulle op over skulderhøjde, fortæller Niels Juel

Petersen, som er arbejdsmiljø-repræsentant i Holsted.

## Løft på 28 kg

Den slags løft er stik imod alle ergonomiske retningslinjer, for sneglen kan veje op til 20 kg og kernehuset op til 28 kg.

Som nyvalgt arbejdsmiljø-repræsentant var Niels Juel Petersen på arbejdsmiljø-uddannelse. Her fik han lektier for: Han skulle finde et konkret projekt fra sin arbejdsplads, hvor han kunne forbedre arbejds-miljøet.

- Jeg havde gået og tænkt lidt over nogle af de dumme løft, vi går og laver. Med sneglen

og kernehuset var det virkelig uhensigtsmæssigt. Så jeg lavede nogle tegninger med mit bud på en løsning, og så byggede teknisk afdeling værktøjs-vognene om, siger han.

Niels Juel Petersens løsning var at lave vognene om, sådan at sneglen og kernehuset nu trækkes direkte ud på værktøjs-vognen, uden at medarbejderne skal løfte dem. Når de skal monteres igen efter rengøring, kan de også bare skubbes lige ind i maskinerne igen.

- Det er sådan med gamle vaner, at de kan være svære at slippe. I dette tilfælde har det ikke taget mange dage, før alle var glade. Det er blevet meget nemmere, siger han.



## KORT NYT

### Dansk pepperoni til England

Fire tons pepperoni hver eneste uge. Så meget skal Tulips datterselskab DK-Foods levere til den britiske supermarkedskæde Morrisons.

Den nye aftale gælder i første omgang levering af klassisk pepperoni til supermarkedskædens in-store pizzerier, hvor forbrugerne selv kan samle pizzaen to-go.

- Efter flere måneders arbejde er det endelig lykkedes os at komme igennem med at få vores produkter godkendt hos Morrisons i UK. I første omgang er det en ordre på godt 200 tons, der svarer til fire tons pepperoni leveret om ugen. Vi er rigtig glade for ordren

og vores nye kunde, og der skal lyde stor ros til vores dygtige produktudviklingsfolk, fortæller administrerende direktør Per Fischer Larsen.

- Vi er også i fuld gang med at få godkendt flere varianter til deres in-store pizzeriaer, og vi forventer at kunne skrue den samlede levering af forskellige pepperoni-varianter op til 400-500 tons om året til kæden, siger han.





# Krydret kød klar til Japan

Nyt anlæg til GSP-produktion er nu officielt åbnet i Blans.

Af Jens Hansen  
Foto Morten Faueryby

Driftsleder Michael Nygård Jespersen tager denne mandag morgen en ekstra rundtur i det, der i daglig tale kaldes GSP-afdelingen på Danish Crowns slagteri i Blans.

GSP står for Ground Season Pork og er navnet på det krydrede hakkekød, den nye afdeling netop er begyndt at producere til en japansk kunde. Og årsagen til den ekstra rundtur er, at den japanske kunde Maruha kommer på besøg til den officielle åbning af det nye anlæg, der fandt sted den 11. marts.

- Vores produktion står altid helt skarpt, men jeg har det bare bedst i maven, hvis jeg lige har været rundt og tjekke alle detaljerne en ekstra gang, fortæller Michael Nygård Jespersen.

## Kunde: - Bedste anlæg

Maruha er en af Japans helt store producenter af pølser og andre kødbaserede fødevarer.

Virksomheden har været kunde hos Danish Crown i årtier, og det er på baggrund af konkret efterspørgsel fra Maruha, at Danish Crown har investeret et to-cifret millionbeløb i det nye produktions-anlæg.

- De var meget tilfredse og syntes, vores anlæg så godt ud. Faktisk fortalte de, at det var det bedste af den slags anlæg, som de har set. Det betyder altså noget, når det er en kunde, der også henter den her type råvarer i både USA og Spanien, siger Danish Crown Porks administrerende direktør Søren F. Eriksen.

## Rundtur på slagterierne

De japanske gæster fik også lejlighed til at se det høj-teknologiske bacon-røgeri i Blans, inden de fortsatte deres rundtur i Danmark - til Danish Crowns slagterier i Ringsted og Horsens samt Tulips konserverfabrik i Vejle.

- Det er en kunde, som vi kender rigtigt godt, og de viser stor interesse for at udvide samarbejdet med os. Det er meget tydeligt, at

de ser muligheder i den nye frihandels-aftale mellem EU og Japan. Nu handler det for os om at tilbyde dem de rigtige løsninger, og der er jeg meget optimistisk, siger global salgsdirektør i Danish Crown Pork Lars Albertsen.

## Mål om 50 tons om dagen

Michael Nygård Jespersen og hans kolleger i Blans gør dagligt alt, hvad de kan for at levere den kvalitet, Maruha ønsker. Indkøringen af







Jens Bech (tv) og Lars Albertsen (th) fra Danish Crowns salgsafdeling flankerer Hironori Ito fra den japanske kunde Maruha, mens GSP-produktionen bliver inspiceret.

det nye anlæg er fortsat i gang, men de er godt på vej mod at producere de 50 tons om dagen, der er målet.

- Det går stille og roligt fremad. Vi havde lidt bøvl med maskinerne i starten, men nu følger vi den plan for indkøringen, vi har lagt. Det giver selvfølgelig ekstra motivation, når vi mærker, at kunden er tilfreds med den måde, vi gør tingene på, så det har været en god dag.

Der er ansat 25 nye medarbejdere til at betjene det nye anlæg. Desuden er omkring 70 mand ekstra hyret til at udbene forender, da produktion sker med bove som eneste råvare.



Driftsleder Michael Nygård Jespersen og produktionsmedarbejder Agnete Straarup Varming sørger i fællesskab for, at kvaliteten lever op til de japanske krav.

# Hvorfor gør vi ikke sådan alle steder?

## Arbejdsglæde: Kan vi lære af hinanden? Kan mere indflydelse være en vej til større tilfredshed?

Af Daniel Randrup Jakobsen

I det foregående nummer satte Krogen fokus på Tulip i Esbjerg. På fabrikken gør de tingene på en lidt anderledes måde, og det er de både glade for og stolte af.

Medarbejderne i Esbjerg har indflydelse og ansvar, og det øger arbejdsglæden. Derfor er spørgsmålet: Hvorfor gør vi ikke sådan alle steder?

Det har Krogen spurgt formand for tillidsmands-kollegiet Brian Vestergaard og Danish Crowns globale HR-direktør Andreas Friis om.

### Vigtigt med info-info-info

- I Tulip i Esbjerg er der få mellemledere, og en del af ansvaret er skubbet ud på medarbejderne. Kunne det være en model andre steder?

- Jeg synes, det er positivt, at medarbejderne bliver involveret, men man kan ikke sammenligne en lille fabrik med et stort slagteri med 1000 ansatte, siger Brian Vestergaard.

- Bent Greve er arbejdsmarkeds-forsker og fortalte i februar-nummeret, at der er en sammenhæng mellem arbejdsglæde og indflydelse på eget arbejde. Hvad tænker du om det?

- Det har han sikkert ret i. I Blans involverer vi medarbejderne på den måde, at vi informerer dem løbende omkring, hvad der sker i virksomheden. Vi gør meget for at holde dem informeret, for det er et fælles projekt for alle ansatte at køre et slagteri, og det skal kommunikerer, siger Brian Vestergaard.

### Godt at være fælles om mål

HR-direktør Andreas Friis mener, at indflydelse er en vigtig ting. Det gælder blot om at finde ud af, hvor indflydelsen skal gælde.

- Det er vigtigt, at vi hver især tænker på, hvad vi har indflydelse på, og hvad vi kan

påvirke. Lean og arbejds-sikkerhed er to eksempler på vigtige områder, hvor den enkelte kan gøre sig gældende.

- Samarbejdet omkring at nå et fælles mål - eksempelvis at bringe antallet af arbejdsulykker ned - er noget, som styrker arbejdsglæden og identiteten på en arbejdsplads. Det er helt naturligt, og det er kun godt, siger han.

### Kollega-kemi i stor skala

- I Esbjerg ansætter de selv kollegerne, så man er sikker på, at der er kemi. Kan man gøre det på andre fabrikker?

- Det er sikkert rigtigt, at det hjælper på kemien, men det er svært, når vi i Blans nogle gange ansætter 80 mand ad gangen. Det er mange timer, som skal tages ud af produktionen, hvis vi skulle det, siger Brian Vestergaard.

Andreas Friis er enig, når det drejer sig om fabrikker med meget stor udskiftning. Men han ser alligevel muligheder i modellen.

- Det synes jeg godt, man kan. Det er vigtigt, at der er dynamik og kemi på en arbejdsplads. Det er selvfølgelig ikke alle stillinger og steder, det kan lade sig gøre. Men i det omfang det kan, er det en god idé. I forvejen er der flere steder i koncernen, hvor medarbejderne er repræsenteret ved ansættelses-samtalerne, siger han.

### Stolte medarbejdere

- Hvordan står det egentlig til med arbejdsglæden i Danish Crown-koncernen?

- Vores seneste tal er ret gode. Der har været en pæn stigning til et generelt højt niveau over hele linjen, siger Andreas Friis.

- De gange, jeg selv har været ude og har talt med medarbejderne på de forskellige slagterier, så taler de med en stolthed og en ejerskabs-følelse over det, de står og laver. Det gør mig enormt glad, tilføjer han.



# Ny fabriksdirektør vil inddrage medarbejderne

Jesper Frandsen er allerede i gang med at skabe forandringer.

Af Lisbeth Carøe

Foto Morten Faueryby

Lige så stærkt det gik, da Danish Crown Pork meldte ud, at 43-årige Jesper Frandsen skulle være ny fabriksdirektør i Horsens, lige så stærkt er det gået siden.

Ikke bare drøner han mellem slagteriet og hjemmet i Ringsted og til Horsens, så snart der er brug for det. Han har også sat en masse forandringer i gang.

- Jeg er begyndt med at liste en række fokus-punkter op, og jeg synes, medarbejderne har taget godt imod, at der skal ske noget nyt. Det virker, som om de har haft en forventning om forandring, siger Jesper Frandsen efter tre uger på posten.

## Mere involvering

Han tiltrådte den 1. marts. Det var blot tre dage efter, at skiftet blev annonceret.

Nogen novice er han dog ikke. Det første job som fabrikschef fik han i 2011 – i Esbjerg – og de seneste knap fem år har han bestridt samme stilling i Ringsted. Desuden har han været driftsleder i Blans og Horsens. Og så er han uddannet slagter fra det daværende slagteri i Nørresundby.

Med de erfaringer i bagagen har han en række tiltag i støbeskeen.

## Vilje til at engagere sig

- Jeg vil gerne have, at der skal være kortere afstand mellem mig og medarbejderne. De skal inddrages mere. Det har jeg drøftet med tillidsfolkene og med Samarbejdsudvalget, og det er der opbakning til.

- Min erfaring er, at medarbejderne gerne vil engagere sig i virksomheden. Som ledelse

kan vi ikke gøre det alene, og det er medarbejderne, der ved, hvordan tingene fungerer i dagligdagen, siger den nye fabriksdirektør.

- Forbedringer kræver større involvering, slår han fast.

## Færre møder

Selv har han prioriteret fra første dag at bruge tid på at gå rundt i produktionen. Det skal nemlig være ét af fokuspunkterne. Hellere være dér end bruge unødigt tid i mødelokalerne, er hans parole. Færre og mere effektive møder, hvor deltagerne kan træffe beslutninger.

- Det skal give værdi, at vi holder et møde. Hvis ikke, skal vi bruge tiden anderledes.

Til gengæld er der ét møde, hvor han er klar til at udvide kredsen af deltagere. Nemlig Samarbejdsudvalget (SU). Her skal alle talsfolk have plads, selv om det betyder, at der bliver dobbelt så mange.

- Det bliver et arbejdende SU, som skal være med til at skabe forandring. Vi skal arbejde med vores kultur her på stedet, for vi er fælles om at løse vores udfordringer, så det bliver til gavn for både medarbejdere og virksomhed, bebuder Jesper Frandsen.

Blandt udfordringerne er at forbedre økonomien på fabrikken og at reducere antallet af medarbejdere, der kommer til skade på arbejde.

## Dobbelt-job

Jesper Frandsen overtager posten i Horsens efter Carsten Wengel, der var fabriksdirektør i

godt tre år. Skiftet begrundes af produktionsdirektør Per Laursen sådan:

- Vi var i en længere periode ikke helt enige om, hvordan vi skulle nå frem til de aftalte mål for den daglige drift af slagteriet i Horsens. Derfor blev vi enige om at lade vejene skilles.

- Jeg er sikker på, at Jesper Frandsen er den helt rigtige mand til at stå i spidsen for slagteriet i Horsens. Han har både stor faglig og tung ledelsesmæssig erfaring, forklarer Per Laursen.

Indtil der er fundet en ny fabrikschef til slagteriet i Ringsted, vil Jesper Frandsen have ansvaret for begge slagterier.

**Jesper Frandsen er tilbage i Horsens og har sat gang i en række forandringer med det samme.**



# Det kræver en virkelig forstående kone at være kinesisk buddy

Kan du være uden din familie i flere måneder? Sådan er det, hvis man vil være kinesisk buddy som Kristian Riise Larsen.

---

Af Daniel Randrup Jakobsen

---

Danish Crowns nye fabrik i Kina er snart køreklar. For at sikre at produktionen lever op til koncernens standarder, har afdelingsledere fra fabrikken i Kina været på oplæring i Europa i en måned.

Men det er ikke nok. En række danske medarbejdere flytter med til Kina i nogle måneder for at sikre, at Danish Crowns værdier, normer og ekspertise bliver overført til fabrikken, så den kommer til at køre, som den skal.

## Forstående kone

39-årige Kristian Riise Larsen er buddy for to af kineserne, og til april tager han til Kina. I Herning efterlader han tre, små døtre og en kone.

- Jeg var lidt lun på ideen om at tage af sted, allerede da de begyndte at tale om muligheden første gang. Jeg troede dog, at det kun ville dreje sig om to måneder. Det var min kone indforstået med.

- Men det viste sig altså at være et halvt år. Jeg må være meget godt gift. Min kone er i hvert fald meget forstående, siger han og griner.

Selvom opholdet i Kina viste sig at være noget længere, end de havde regnet med, takkede både Kristian og konen ja til invitationen.

Den lille detalje, at Kristian Riises svigerforældre bor få hundrede meter fra dem,



**Kristian Riise Larsen er buddy for to kinesere fra Pinghu-fabrikken. Her er han sammen med Allen Zhao. Foto: Danish Crown.**

skal man bestemt ikke undervurdere vigtigheden af, fortæller han.

## Sammen på Skype

Fra april og et halvt år frem vil Kristians primære kontakt med familien foregå online. Enten over Skype eller på et kinesisk, socialt medie á la Facebook, hvor der er oprettet en gruppe til de udsendte samt familie-grupper.

Kun 14 dage til sommer har Kristian Riise Larsen fri. Selvom det er længe at skulle være væk fra familien, var han ikke i tvivl om, at han ville af sted.

- Det er for stor en chance at sige nej til. Den får man kun én eller to gange i livet, og hvis man siger nej den første gang, får man den i hvert fald ikke igen. Jeg glæder mig rigtig meget.

- Jeg skal bo på hotel i et halvt år, det bliver nok lidt hårdt. Men det kan vel ikke være anderledes. Hvordan skulle jeg kunne gå ud og handle, når jeg ikke aner, hvad jeg køber? Jeg kan jo ikke læse emballagen. Så det er nok meget godt, at der bliver sørget for al den slags. Så skal jeg bare koncentrere mig om at arbejde, siger Kristian Riise Larsen.



# Kødets minister: - Vi er dygtige

Danmark har evnerne til at producere kød, så vi har også et ansvar.

Af Jens Hansen  
Foto Claus Petersen

Miljø- og fødevarerminister Jakob Ellemann-Jensen (V) besøgte i slutningen af februar Danish Crowns slagteri i Horsens. Han gav tydeligt udtryk for, at han også gerne ser Danmark og Danish Crown som en markant eksportør af kød i fremtiden.

Ministerens kærlighed til bacon blev kendt for de fleste i efteråret, da han blev overrumplet af et par veganere foran snurrende tv-kameraer.

Selv om han siden ved flere lejligheder har givet udtryk for, at hans svar ved den lejlighed måske var en kende kækt, så lægger han ikke skjul på, at han bakker op om den store danske produktion af fødevarer.

- Med store evner følger et stort ansvar, og det gælder også for produktionen af kød. Så når vi i Danmark har en høj dyrevelfærd, et lavt miljø-aftryk og et lavt klima-aftryk, så har vi også en forpligtelse til at levere vores del af den globale buffet.

- Der er nogen, der gør det til et problem, at vi producerer tre gange så mange fødevarer, som vi selv forbruger. Jeg synes, det er vores ansvar, når vi nu er dygtige til det, sagde Jakob Ellemann-Jensen.

## Talte om bæredygtighed

Miljø- og fødevarerministeren blev vist rundt af koncernchef Jais Valeur.

- Det er fantastisk at have en så vidende og engageret minister. Han er virkelig interesseret i det, vi laver, men samtidig bliver vi også udfordret på, om vi gør nok på bæredygtighed, og om vi sætter barren højt nok, så vi havde en rigtig god og konstruktiv dialog, lød det fra Danish Crowns topchef efter mødet.

På mødet fik Jakob Ellemann-Jensen blandt andet en gennemgang af de tanker, Danish Crown har om bæredygtighed. Han gav udtryk for, at han ser frem til at følge arbejdet i de kommende år.

## - Stolt af fødevarerproduktion

- Problematikseringen af den danske fødevarerproduktion hviler på en antagelse om, at de fødevarer, vi producerer, ikke ville blive

produceret, hvis de ikke blev produceret i Danmark. Der må jeg bare sige, at jeg kender så meget til menneskelig ernæring, at det ville de, men bare ikke lige så effektivt, mener ministeren.



KORT NYT

## Mere dansk oksekød hos Meyers

Meyers Kantiner køber allerede grisekød fra Tulip, men nu udvides samarbejdet til også at omfatte oksekød.

Meyers Kantiner servicerer 80 kantiner med ca. 25.000 kuverter om dagen - det svarer til op mod 125.000 kuverter om ugen.

- Når vi vælger de råvarer, vi bruger i vores kantiner, er det vigtigste kriterie helt klart smagen. Men vi vil også gerne højne kvaliteten inden for dyrevelfærd, siger indkøbs- og IT-chef Michael Steijn i Meyers Contract Catering.

Ved at bruge en dansk leverandør er det lettere for Meyers Kantiner at have styr på gennemsækelighed og nærhed, ligesom det ifølge Michael Steijn er en klar tendens, at forbrugerne vil kunne spore dyret hele vejen fra tallerkenen til slagteriet og landmanden.

Den gennemsigtighed regner han med, at Danish Crown kan levere. Han mener, at Danish Crown gennem sin størrelse og professionelle systemer vil have lettere ved at opnå den.

- Ved at vælge Danish Crown er vi sikre på, at der er styr på dyrevelfærd, logistik og fødevarer-sikkerhed i hele værdikæden, siger han.



- Så jeg synes, vi skal være stolte af vores fødevarerproduktion i stedet for at gøre den til et problem. Det betyder ikke, vi er i mål. Vi skal stadig blive dygtigere, gøre os umage og forbedre os, for ellers bevarer vi

ikke vores position, men at lade produktionen flytte ud af landet vil være tåbeligt, sagde Jakob Ellemann-Jensen.



Miljø- og fødevarerminister Jakob Ellemann-Jensen (th) fik snakket bæredygtighed og kødproduktion i stor stil med koncernchef Jais Valeur under rundvisningen på slagteriet i Horsens.

## Nye pakke-linjer øger effektivitet

På Danish Crown Beefs tyske slagteri i Husum er der blevet investeret i to nye fuld-automatiske pakke-stationer. De blev installeret i januar og kan håndtere en langt større kapacitet end de tidligere linjer, og det gør pakkeriet mere effektivt.

- Med den nye investering har vi fire-doblet vores kapacitet i pakkeriet. Før løb der nemlig kun 3-5 kasser over båndet i minuttet. Nu er vi oppe på 12-15, fortæller IT-konsulent Benjamin Henche.

- Desuden har de to nye fuld-automatiske pakkelinjer fjernet mange unødvendige produktions-stop. Det gavner også i høj grad vores effektivitet, tilføjer han.

De mere driftssikre linjer har betydet, at et par mand har kunnet koncentrere sig om andre opgaver i Husum, der ser flere muligheder for de automatiske pakkeri- og etiketterings-stationer.

- Den automatiske etiketterings-løsning kan med fordel benyttes i pakkerier med stor produktions-volumen og i pakkerier, som har et behov for at foretage en række sikkerheds-tjek på etiketterne. Begge disse behov kan håndteres af løsningen uden at skulle tilføje ekstra hænder, fortæller leder i Global IT Lars Sleimann.



## PAUSEkro<sup>g</sup>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

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

B: Svær

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



# Forårsfrikadeller af ungvæg



Denne ret kan du have færdig på en halv times tid. Start med fritterne og lav resten, mens de er i ovnen.

Retten er beregnet til fire personer.

Velbekomme!

## Det skal du bruge

### Urtesauce:

- 2½ dl creme fraiche 9%
- 1 tsk. Dijon-sennep
- 1/2 tsk. karry
- 1 dl finthakkede krydderurter (lige dele persille og purløg)
- salt og peber

### Forårsfrikadeller:

- 400 g hakket ungvægekød, ca. 10% fedt
- 2 tsk salt
- 1 løg (ca. 100 g)
- 1 fed hvidløg
- 2 jævne-kartofler (ca. 140 g), kogte og pillede - eller 3 spsk. rasp

- 1 æg
- 2 dl letmælk
- 1 tsk. stødt koriander eller 2 knuste enebær
- 1 spsk smør og 3 spsk olie til stegning

- 800 g store kartofler
- 2-3 tsk. olie
- salt

## Sådan gør du

Tænd ovnen på 200° ved varmluft. Skrub kartoflerne grundigt, og dup dem tørre med køkkenrulle. Skær dem i smalle stænger eller både, og vend dem godt i olien. Læg kartoffelstængerne i ét lag (ellers bliver de ikke sprøde) på bagepapir på en bageplade. Bag dem i ca. 20 min. Drys dem med groft salt, og server straks.

Rør kødet sejt med salt. Riv løg, hvidløg og kartofler fint, og rør det i farsen sammen med æg, mælk, olie og krydderier. Rør det hele meget grundigt.

Varm olie og smør op på en pande ved god varme. Form frikadellerne med en ske. Læg dem på, når fedtstoffet har brusset af. Steg frikadellerne brune og fine på begge sider i ca. 12 minutter i alt. Vend dem flere gange undervejs.

Rør creme fraiche med 3 spsk. vand, sennep og karry. Tilsæt krydderurter, og smag til med salt og peber. Lad saucen trække.

## Tips

- Du kan snildt bruge hakket oksekød i stedet for ungvæg.

Opskriften er lavet af Nanna Simonsen og er fra voresmad.dk. Du kan finde flere opskrifter på [www.danishcrown.dk](http://www.danishcrown.dk).

## PAUSEkrogen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



# Jubilarer

April-maj

## Danish Crown

### Blans

4. april  
25 års jubilæum  
**Jens Henrik Jensen**  
Pakkeri

### Herning

5. april  
25 års jubilæum  
**Louise Pilgaard Nielsen**  
Pakkeri

11. april  
25 års jubilæum  
**Kurt Carlsen**  
Slagtegang

17. april  
30 års jubilæum  
**Michael Winther**  
Opskæring

7. maj  
35 års jubilæum  
**Niels Erik Nissen**  
Skærestue 3

**Horsens**  
21. april  
25 års jubilæum  
**Per Træholt**  
Forende-udbening

25. april  
25 års jubilæum  
**Peter Vestergaard**  
Slagtegang

28. april  
25 års jubilæum  
**Christian Baarsgaard Kristensen**  
Slagtegang, aften

10. maj  
35 års jubilæum  
**Erik Skov Madsen**  
Slagtegang

1. maj  
25 års jubilæum  
**Pia Below Trabandt Busack**  
Laboratorie

2. maj  
25 års jubilæum  
**Thomas Lassen**  
Planlægning

**Randers**  
18. april  
35 års jubilæum  
**Sonja Alice Christensen**  
Logistik

1. maj  
40 års jubilæum  
**Jørgen Hansen**  
Ejerservice

**Ringsted**  
25. april  
30 års jubilæum  
**Arne Brædder Mortensen**  
Fabrik 3

2. maj  
25 års jubilæum  
**Michael Frederiksen**  
Slagtegang

6. maj  
25 års jubilæum  
**Jan Rosing**  
Pakkeri

**Sæby**  
11. april  
25 års jubilæum  
**Henning Brath**  
Opskæring, dag

18. april  
25 års jubilæum  
**Per Trekær**  
Opskæring, dag

**Holsted**  
3. maj  
25 års jubilæum  
**Hans Bollerslev Bossen**  
Nedskæring

**Aalborg**  
28. april  
25 års jubilæum  
**Jens Peter Børresen**  
Læssehold

## DAT-Schaub

**Sæby**  
9. maj  
30 års jubilæum  
**Ole Nørgård Poulsen**

## Tulip

**Randers**  
15. april  
30 års jubilæum  
**Jan Segato**  
IT Informatik

1. maj  
25 års jubilæum  
**Betina Lind Christensen**  
Global marketing

13. maj  
25 års jubilæum  
**Dorthe Poort Nielsen**  
Koncern-regnskab

**Svenstrup**  
6. april  
30 års jubilæum  
**Britta Nielsen**  
Pølse-pakning

2. maj  
25 års jubilæum  
**Lisbeth Mona Jensen**  
Salami, stykpak

5. maj  
35 års jubilæum  
**Aase Harboe Rasmussen**  
Fælles-løn

8. maj  
30 års jubilæum  
**Helle Larsen**  
Salami, stykpak

**Vejle**  
1. maj  
30 års jubilæum  
**Steen Brorsen**  
El-værksted

**Åbenrå**  
1. maj  
30 års jubilæum  
**Holger Nielsen**  
Time-fyld, postej

3. maj  
35 års jubilæum  
**Karl Christian Jensen**  
Time-fyld, postej

**Aalborg**  
8. maj  
30 års jubilæum  
**Lene Andersen**  
Stam-afdeling

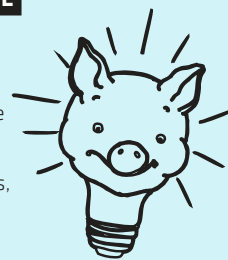
**Kolding**  
1. maj  
30 års jubilæum  
**Jette Ærø Christensen**  
Produktion

*Jubilارlisten er bearbejdet af Lene Fabricius, fabr@danishcrown.dk.*



## HAR DU EN GOD IDE

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



## HER ER REDAKTIONS-UDVALGET

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



**Flemming Nielsen**  
slakteriarbejder,  
Danish Crown Pork  
Herning



**Lars Steffensen**  
arbejdsmiljø- og  
miljørepræsentant,  
Danish Crown Pork  
Ringsted



**Henning Lønstrup**  
tillidsmand,  
Danish Crown Beef  
Aalborg



**Ole Carlsen**  
fabrikdirektør,  
Danish Crown Pork  
Blans og Skærbæk



**Henrik Rafn**  
tarmrenser,  
talsmand,  
DAT-Schaub  
Horsens



**Naja Lennert**  
produktions-  
medarbejder,  
Tulip  
Svenstrup



**Arne Skov**  
produktions-  
medarbejder,  
Danish Crown Beef  
Holsted



**Charlotte Vollmer**  
HR-konsulent  
Danish Crown Pork  
Sæby



**Michael Ravn**  
kommunikations-  
ansvarlig,  
Tulip



**Daniel Jakobsen**  
journalist-  
praktikant  
Danish Crown  
Randers



**Lisbeth Carøe**  
redaktør,  
Danish Crown  
Randers



# Du kan hjælpe med at gøre Danish Crown bæredygtig



I Danish Crown arbejder vi med ambitiøse mål. Det gælder også den strategi for bæredygtighed, som vi netop har præsenteret. Vores mål er at halvere klima-belastningen fra vores produktion i 2030. Og i 2050 er vores vision, at vi er klima-neutrale hele vejen fra jord til bord.

Det er en stor mundfuld, indrømmet. Derfor tror jeg også, vi skal tage den bid for bid og anskue det helt konkret. Lad os alle sammen i hverdagen gøre vores til at løfte den opgave, vi har stillet os selv – fra landmand til medarbejder.

## Mail fra medarbejder

Jeg blev så glad, da jeg fik en mail fra en Tulip-medarbejder i Herning samme dag, som vi lancerede vores bidrag til en mere bæredygtig verden. Hun gør selv en masse for at spare på ressourcerne, men har hidtil ikke set Danish Crown som en virksomhed, der har fokus på det. Hun bekymrer sig blandt andet om alt det plastik, vi bruger.

Det er et rigtig godt eksempel på, hvad vi hver især kan gøre for, at Danish Crown bliver mere bæredygtig. Alle de ting, du ser

i dit daglige arbejdsliv, som kan gøres bedre. Kom frem med ideerne. Brug Lean-tavlerne. Sig det til din leder, din tillidsmand eller din arbejdsmiljø-repræsentant. Tag det op i SU.

## Gør en forskel

Vi kan – og skal – alle sammen gøre en forskel. Og det er så konkret som at reagere på, at en vandhane løber, at lyset er tændt, eller at plastik bliver smidt ud i stedet for at ende i genbrug.

---

## - Vi kan – og skal – alle sammen gøre en forskel.

*Jais Valeur, koncernchef.*

---

Du kan være med til at gå foran, så vi som virksomhed kan vise, at vi vil være en del af løsningen på klima-udfordringerne i verden. Vi har en forpligtelse over for samfundet, men også over for os selv og vores børn og børnebørn.

Du kan læse mere om bæredygtighed i Danish Crown-koncernen i det indstik, der

ligger i dette nummer af Krogen. Blandt andet hvordan vores ejere er i gang med at blive certificeret, ligesom der er et godt eksempel på, hvordan et slagteri arbejder med at undgå spild både hos landmændene og på fabrikken.

## Respekt fra andre

Det giver respekt, at vi selv melder os på banen og vil beskytte klimaet. Det viser den fantastiske modtagelse, der er kommet både fra vores ejere og fra politikere, meningsdannere og organisationer, på vores bud på en mere bæredygtig fremtid.

Den vil jeg gerne invitere dig til at være en del af. Så husk at bruge din sunde klima-omtanke i hverdagen.