

YONAS ELSKER SIT JOB

s.10-12



71-ÅRIG ER TILBAGE PÅ ARBEJDET

Pension var ikke lykken for Søren Bønnelykke. Han ville hellere arbejde på slagteriet igen.

s.4-5

DYR BAR
Danish Crown

KØD FRA GULDRUMMET - NU OGSÅ TIL DIG

Som medarbejder kan du nu købe gourmetkød fra Danish Crown i en ny webshop.

s.3



LÆRLINGE FÅR JOB EFTER SVENDEBREV

Som lærling i Danish Crown-koncernen er chancerne for job bagefter store.

s.14

DET KAN DU LÆSE OM I DETTE NUMMER

71-årig fortsætter

Lars Bønnelykke fortrød, at han gik på pension, så han er kommet tilbage på jobbet.

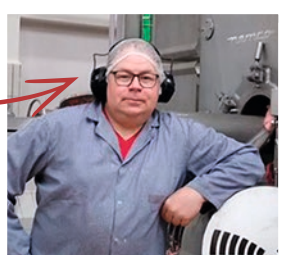
4-5



Kok er ny tillidsmand

Efter 13 år hos Mou er Morten Boas trådt til som ny tillids-repræsentant.

13



Færre fyres

Slagterierne i både Horsens og Herning forsøger at bringe antallet af fyresedler ned oven på de færre slagtegrise i Danmark.

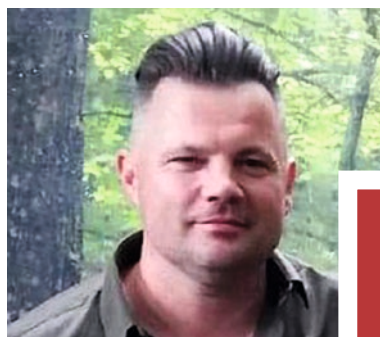
6-7



Ny chef i tarmene

Jesper Andersen er ny produktionschef i DAT-Schaub, som han kender rigtig godt.

18-19



Planteburger

En medarbejder i Sdr. Felding er med på at producere planteburgere. Forskellen er ikke stor, når man er vant til hakkebøffer.

8-9

Job efter læretid

Lærlingene i Danish Crown-koncernen har næsten sikkert et job, når svendebrevet er i hus.

14

Afrikanere er stabile

For to og et halvt år siden begyndte Yonas Tkabo Abraham fra Eritrea på slagteriet i Sæby, der nu har over 100 af hans landsmænd ansat.

10-12

Vi skal gå nye veje

Planteburger og gourmetkød. Vi skal kunne det hele og blive ved med at udvikle os, skriver koncernchef Jais Valeur i lederen.

24



Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,
8960 Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 8. august 2019
Oplag 3.000 eksemplarer

Koncept og design

Campfire & co
Tryk Stibo Complete®
Forside: Stort foto: Poul Madsen.
Nederst tv.: Poul Madsen. Th.: Anders Faber.

Slagter Christian Niedoborski sørger for, at Guldrummet nu også kan levere lækkert kød til Danish Crowns medarbejdere og resten af Danmarks befolkning.

Ny webshop skal sælge kød fra Guldrummet

Dyrbar.dk sælger kød af den bedste kvalitet, som ellers har været forbeholdt toprestauranter.

Af Daniel Winther Pedersen
Foto Claus Petersen

I mere end 20 år har Danish Crowns Guldrummet i Kolding solgt kød af højeste kvalitet til udvalgte danske toprestauranter.

Men med Danish Crowns nye webshop, Dyrbar.dk, bliver udvalgte udskæringer fra Guldrummet tilgængelige i hele Danmark.

- Dyrbar handler om kød, der i mindre mængder kan fuldende et måltid på grund af intens, høj smag. Det taler ind i den mad-trend, vi ser, hvor danskerne prioriterer madoplevelser af højeste kvalitet. I de 20 år, Guldrummet har eksisteret, har vi gjort os mange erfaringer om kød af højeste kvalitet, og det er den ekspertise, vi nu vil dele med hele Danmark, siger Dorte Ruby, ansvarlig for Premium hos Tulip.

Kun det bedste kød er godt nok

Udvalget på webshoppen vil komme til at variere over tid, da kravene til kvaliteten af kødet er meget høje. Derfor kan det i perioder være umuligt at have bestemte udskæringer på hylderne.



Faktisk er det kun 15 ud af 1000 kvæg, som overholder kvalitetskravene. Der er dog flere grise, som klarer kravene.

- Dyrbar viser, hvad vi kan i Danish Crown.

Dorte Ruby, Premium-ansvarlig.

Fælles for alt kødet på Dyrbar er, at det er svært eller helt umuligt at finde tilsvarende i dagligvare-forretninger.

Slagterne i Guldrummet modtager det bedste kød fra Danish Crowns slagterier i Danmark. Derefter krogmodnes nogle af udskæringerne ved lave temperaturer og konstant luftcirkulation. Først når kødet er blevet helt perfekt, kommer det til salg på Dyrbar.dk.

- Vi kommer til at sælge so-kæber, so-mørbrad, oksehaler, kalve teres major, nyretapper og meget mere. Dyrbar er en webshop, som viser, hvad vi kan i Danish Crown, nemlig levere kød af den allerbedste

kvalitet. Det er vi meget stolte af, siger Dorte Ruby.

I begyndelsen af 2020 bliver det også muligt for cafeer og restauranter at købe kød fra Dyrbar gennem grossister.

Medarbejdere kan få rabat

Danish Crowns nye webshop Dyrbar.dk åbner officielt den 1. september, men allerede den 12. august åbnede den for medarbejdere og andelshavere i Danish Crown.

Medarbejdere og andelshavere kan handle på Dyrbar.dk med en rabat på 30 procent. Du skal bruge en rabatkode, som du kan finde på intranettet og i foldere rundt på slagterierne. Rabatkoden gælder frem til den 1. oktober.

DYRBAR
Danish Crown



71-årig vil ikke på pension endnu

En nordjysk slagter har valgt at udskyde pensionen for ikke at kede sig ihjel.

Ét år som fuldtids-pensionist var rigeligt for Søren Bønne-lykke. Nu arbejder han igen.



Tempoet ved båndet er højt, når bryststykkerne skal udbenes. Kød bliver skåret, vendt og sendt videre – skåret, vendt, sendt videre. Det hele foregår i en rasende fart og er ledsaget af en konstant larm fra elmotorer, hylende tandhjul og skosåler mod stål.

Midt i rækken af arbejdende slagtere står en mand, som ifølge sin dåbsattest burde sidde derhjemme med en plaid over benene og lægge kabale i stilhed. Men det gør han ikke nu, ham Søren Bønnelykke.

- Jeg har det godt med at være her. Rigtigt godt. Så længe jeg kan følge med på akkorden, så bliver jeg, siger han.

Tidligere pensionist

Han blev faktisk pensioneret, da han fyldte 67 år for fire år siden. Men han kunne ikke få tiden til at gå. Han og konen, som også arbejder for Danish Crown i Sæby, var netop flyttet fra Hals, hvor Søren Bønnelykke havde boet hele sit liv, til en lejlighed i Sæby. Men det fungerede ikke for Søren.

- Jeg dur ikke til at bo i lejlighed. Der er jo ikke noget at lave. Der er aldrig noget, som falder fra hinanden i en lejlighed.

- Jeg har en lille båd, men hvis det alligevel pisregner og blæser, kan jeg ikke komme ud at sejle, og så kan jeg lige så godt tage på arbejde, siger han.

Efter et års kedsommelig pensionist-tilværelse mødte Søren Bønnelykke en af mestrene fra Danish Crown i Sæby på p-pladsen ved Brugsen.

- Jeg spurgte, om ikke der kunne blive lidt arbejde til mig igen. Og det kunne der heldigvis godt, siger Søren Bønnelykke og smiler.

Ny dreng i klassen

I 1966 blev Søren Bønnelykke udlært butiksslagter. Og selvom han har mere end et halvt århundredes erfaring som slagter, var det alligevel ikke helt let at vende tilbage til båndet.

- Det var lidt svært i starten. Jeg kunne fornemme, at nogle tænkte, "Hva fa'en vil du nu her, dit gamle hoved?" Men det var heldigvis kun i starten. Nu tager de mig bare, som jeg er, så det er helt fint, siger han.

Baggrunden for, at han måtte bevise sit værd igen, da han kom tilbage, skal findes i båndakkorden, mener han.

- Det er blevet meget hårdere at være slagter, end det var for 20 år siden. En slagter laver langt mere i dag, og tempoet er langt højere. På den måde er det også blevet mere stressende. I gamle dage havde vi enkeltmands-akkord, og der var plads til, at man kunne have en dårlig dag. Dét er der ikke plads til i dag.

Kommende pensionist

De sidste godt tre år har han arbejdet 24 timer om ugen fordelt på tre dage.

- Jeg kan godt føle mig lidt presset nogle gange, og jeg kan også sagtens mærke på kroppen, at jeg er blevet 71. Der skal længere restitutionstid til, men jeg synes, det er det hele værd, at jeg har noget at lave og stå op til, siger han.

Søren Bønnelykke planlægger at arbejde cirka halvandet år mere, for så går hans kone nemlig på efterløn, og så vil han også prøve lykken som pensionist igen. I mellemtiden glæder han sig over, at de er flyttet ud af lejligheden og ind i et hus, de har købt i Sæby.

- Det er meget bedre med et hus. Der er altid noget at lave. Man kan vælge at gå ud og slå græsset, men man kan også bare beslutte sig for at lade være, siger han med et grin.



50 års slagter-erfaring er nyttigt, når man skal følge med tempoet på et moderne slagteri.



50 færre bliver fyret

Tillidsmand i Horsens: Trods alt glad, men trist for dem, der skal stoppe.

Af Daniel Randrup Jakobsen og Lisbeth Carøe

I slutningen af juni blev det meldt ud af 175 medarbejdere stod til at miste deres job på slagteriet i Horsens på grund af det lave antal grise, som Danish Crown modtager til slagting.

Efter yderligere beregninger og forhandlinger med medarbejdernes repræsentanter er det tal nu reduceret til 125.

Gode chancer for nyt job

- Selv om det er en trist situation, er det trods alt positivt, at vi har kunnet reducere antallet af afskedigelser. Det glæder mig, siger fabriksdirektør Jesper Frandsen.

Både Horsens og Herning arbejder på at begrænse antallet af fyresedler.

Arkivfoto.



Tillidsmand Morten S. Grau er også glad for de færre fyresedler.

- Det er altid positivt, når det lykkes, men selvfølgelig stadig trist for de 125 kolleger, det går ud over. Jeg er dog rimelig fortrøstningsfuld på deres vegne. Arbejdsmarkedet skriger på arbejdskraft, også ufaglærte, så jeg tror, de har gode muligheder for at finde et andet job, siger han.

- Og da vi også har jobbanken, bliver ingen ladt i stikken. Her er der også mulighed for at blive opkvalificeret via midlerne i socialplanen og de varslingsmidler, der vil blive søgt, peger Morten Grau på.

Jobbanken indgår i Danish Crowns socialplan, mens varslingsmidlerne er offentlige puljer.

På fabrikken i Østjylland har nogle medarbejdere taget sagen i egen hånd, inden det kom til, at fyresedlerne skulle deles ud. 15 har selv sagt op.

Forhandlingerne mellem ledelse og tillidsfolk har ifølge Jesper Frandsen ført til, at 25 fastansatte kan beholde deres job, fordi der ikke hentes afløsere ind til at afvikle en afspadserings-pukkel frem mod nytår.

Egne håndværkere

- Skubber man ikke blot problemet foran sig?

- Nej, for de 25 kan håndteres ved naturlig afgang i løbet af efteråret, siger han.

Også på det tekniske område var der lagt op til fyringer. Men også blandt håndværkerne



KORT NYT

Halvdelen af Kinas grise er døde

Afrikansk svinepest har forårsaget, at Kina har mistet halvdelen af alle landets grise på bare et år.

Sådan lyder det barske skøn fra et landbrugs-servicefirma i Beijing ifølge Landbrugsavisen.

Enable Agricultural Technology Consulting, som firmaet hedder, anslår i en artikel i det

internationale agrar-medie pigprogress, at omkring 50 procent af Kinas søer er døde, og at flere end halvdelen af de store farme med søer i Shandong står tomme.

Shandong er ifølge mediet en af de provinser i Kina, der har flest grise.



Kurser skal medvirke til færre fyringer

Herning vil tilbyde uddannelse for at holde længere på medarbejdere.

Af Daniel Winther Pedersen

Ligesom i Horsens skal slagteriet i Herning sige farvel til flere medarbejdere. Det præcise antal meldes ud den 16. august.

Fabrikschef Kaj Meldgård forventer, at det bliver mellem 20 og 25 fastansatte medarbejdere, der skal fyres.

- Vi har først det endelige overblik i uge 33 og melder det ud der. Men jeg forventer, at det bliver omkring 25 medarbejdere. Det bliver flest fra slagtning og opskæring og lidt fra de øvrige afdelinger, siger Kaj Meldgård.

Da nyheden om nedskæringerne kom i slutningen af juni, lød tallet på 27 medarbejdere.

Vant til at justere op og ned

Kaj Meldgård fortæller dog, at antallet højst sandsynligt bliver justeret lidt ned, da der er en del, der er stoppet efter udmeldingen.

- Der løber meget vand i åen fra, at en nedskæring bliver meldt ud, til den skal effektueres. Vi har prøvet at gå fra stort til lille

hold flere gange, så vi er vant til at håndtere det, men det er altid ærgerligt at skulle sige farvel til nogle ansatte, siger Kaj Meldgård. Tillidsmand på slagteriet i Herning, Kurt Høj, ærgrer sig også over, at han skal sige farvel til kolleger.

- Vi har desværre prøvet det før, så det er ikke uvant for os. Det er en træls situation for dem, det rammer. Hverken os eller mester bryder sig om at skulle sige farvel til nogen, siger Kurt Høj.

Uddannelse og ferie kræver afløsere Kurt Høj fortæller dog, at man på slagteriet i Herning har sat gang i tilbud om uddannelse til alle medarbejderne.

Det betyder ifølge tillidsmanden, at man vil kunne holde på nogle af de ansatte, som skal fyres.

- Vi tilbyder uddannelses-forløb til medarbejderne, fordi det betyder, at vi kan fyre færre medarbejdere. Der kommer også en efterårsferie på et tidspunkt, hvor vi skal bruge afløsere. Der vil vi kunne holde nogle af de fyrede i arbejde i perioder, siger Kurt Høj.

er det lykkedes at begrænse antallet af afskedigelser.

- Vi vil i større udstrækning bruge vores egne håndværkere. På den måde har vi halveret antallet, vi er nødt til at sige farvel til, fra seks til tre, forklarer fabriksdirektør Jesper Frandsen.

De berørte medarbejdere har fået besked om deres fyreseddel. Produktionsmedarbejderne fratræder den 20. september.

Læs mere på side 16-17



KORT NYT

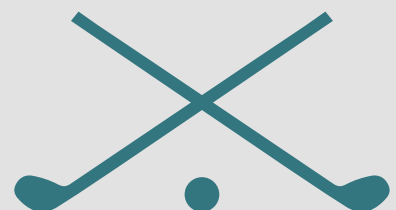
Tid til golf for Tulip-folk

Er du til golf, og vil du gerne hygge dig med kolleger, når du svinger køllerne, skal du sætte kryds i kalenderen ud for den 31. august.

Den dag holdes Tulips Golfmesterskaber 2019, og den er for medarbejdere, pensionister, ægtefæller og samlevere.

Golfdagen foregår i Hammel Golfklub. Det koster 250 kr. at deltage.

Du skal melde dig til senest den 23. august hos Hanne Krogh på telefon 8919 5007 eller hkk@tulip.dk.





Planteburgeren produceres på samme anlæg som hakkebøffer

Slagtersvend: - Spændende at være med til at udvikle planteburgeren.

Af Daniel Winther Pedersen

Danish Crowns nye planteburger fik meget opmærksomhed, da nyheden blev offentliggjort i begyndelsen af august.

Masse-produktionen er endnu ikke sat i gang. Det er på Danish Crowns produktion i Sdr. Felding, at planteburgeren skal laves.

Her har slagtersvend Steffen Riber Jacobsen haft fingrene nede i rødbede- og ærte-

blanding, og han har været med til at producere de første udgaver af planteburgeren.

- Det har været en lang proces, hvor mange ting er blevet prøvet af og tilpasset. Nu har vi fundet en løsning, der er funktionel og funge-

Nu skal vi lave planteburgere

Danish Crown Beef kaster sig ind på nyt, voksende marked.

Af Daniel Randrup Jakobsen

Medarbejderne i Danish Crown Beef skal til at vænne sig til at arbejde med andet end oksekød. Eller en blanding af oksekød og rodfrugter, som de allerede har stiftet bekendtskab med i de såkaldte hybrid-produkter.

Inden længe skal de til at producere burgere af planter.

- Inden årets udgang bliver en plantebaseret burger en del af vores sortiment, bebuder administrerende direktør i Danish Crown Beef Finn Klostermann.

Skal med på mega-trend

Det er udviklingen i markederne, som er baggrunden for, at Danish Crown som kød-producerende fødevarer-virksomhed vælger at arbejde med plante-baserede produkter.

- Hvis vi ikke anerkender den mega-trend, at forbrugerne spiser mindre, men bedre kød,

så ender vi med at stå på parkeringspladsen uden for svømmehallen og ikke kunne komme ind og være med, fordi der er fyldt allerede, siger Finn Klostermann.

Danish Crowns analyser viser, at markedet vokser, og at der er penge at tjene på området. Og Finn Klostermann mener faktisk, at salget af plante-baserede produkter kan understøtte salget af det gode, danske oksekød.

- Når nogle kunder gerne vil spise lidt mindre kød, så skal vi også kunne levere det. I en familie kan der være forskellige præferencer og holdninger. Der kan vi imødekomme hele familiens behov ved at have fritvalgs-markeder, hvor man i samme produkt-serie



Planteburgere fra Danish Crown Beef skal være bæredygtige, friske og lavet af ærter og rødbede. Billedet her viser ikke det produkt, som snart kommer fra Danish Crown.

burgeren bliver lavet på samme produktionsanlæg, som normalt producerer hakkebøffer.

Derfor er selve teknikken ikke meget anderledes, når det kommer til at lave planteburgeren.

- Nu er jeg jo kød-elsker, men det var en god oplevelse at smage planteburgeren.

Steffen Riber Jacobsen, slagtersvend.

- Vi putter i bund og grund bare nogle andre råvarer i maskinen, end når vi laver hakkebøffer. Den store forskel er, at vi ikke kan lave andet på maskinen de dage, hvor vi laver planteburgeren. Det skyldes fødevarer-sikkerhed og hygiejne, siger Steffen Riber Jacobsen.

Uvist hvor meget

Hvor mange dage om ugen, der skal produceres planteburgere på anlægget i Sdr. Felding, kommer an på, hvor stor efterspørgsel der kommer.

Det fortæller fabrikschef på slagteriet i Sdr. Felding, Brian Christensen.

- Vi er rigtig gode til at producere hakkebøffer, og vi har fået godt styr på planteburgeren også. Så må vi se, om vi i fremtiden skal bruge to eller tre dage om ugen på at producere planteburgeren. Vi har også mulighed for at producere om natten, hvis planteburgeren bliver en kæmpe succes, siger Brian Christensen.

Hvordan smager den så?

Planteburgeren er endnu ikke tilgængelig i dagligvare-forretningerne.

Men Steffen Riber Jacobsen har smagt på det nye produkt. Selv om det ikke er lavet af kød, er han optimist.

- Nu er jeg jo kød-elsker, men ser vi bort fra det, synes jeg, at det var en god oplevelse at smage planteburgeren. Der er som sagt blevet testet og tilpasset en masse i produktionen, og den nuværende version af planteburgeren er blevet god, synes Steffen Riber Jacobsen.

rer i produktionen. Det har været spændende at følge og være med til tilblivelsen af planteburgeren, siger Steffen Riber Jacobsen.

Det tager én hel dag

Steffen Riber Jacobsen fortæller, at plante-

kan vælge plante-baserede, hybrid- og rene kødprodukter, forklarer han.

Lokale og friske varer

Der er ikke langt fra Danish Crowns produktion, til varerne er hos forbrugerne. Det skal udnyttes, når det kommer til de plante-baserede produkter, som skal være helt friske og uden E-numre og tilsætningsstoffer. En del af de varer, der er i handlen nu, er baseret på soja – det bliver Danish Crowns ikke.

- Vi skal ikke lave et produkt, som er magen til de eksisterende på markedet. Vores produkter skal laves på eksempelvis ærter eller rødbeder. De skal være ægte, gode og friske, siger Finn Klostermann.

- Sojaprodukter, som er produceret på den anden side af kloden og importeret hertil, er ikke bæredygtige. Vores produkter skal have lokal oprindelse.

Skal ikke ligne kød

Flere udbydere af plante-baserede produkter arbejder målrettet på at få produkterne til at ligne kød mest muligt. Det bliver heller ikke tilfældet for Danish Crowns nye planteburgere, fortæller Finn Klostermann.

- Det giver jo ingen mening. Kød er kød, og planter er planter. Det skal ikke ligne kød, for det er det ikke. Men derfor skal det stadig være lækkert og smage godt.

Selvom der nu skal laves plante-produkter

på Danish Crowns anlæg, betyder det ikke, at fokus fjernes fra kerneforretningen, nemlig salget dansk okse- og kalvekød.

Stadig mest okse- og kalvekød

- Nu kommer vi i første omgang med en planteburger. Vi skal også have flere hybrid-produkter på markedet, end vi har i forvejen. Men det vigtigste er stadigvæk, at vi får fortalt historien om det gode, danske kød, og at vi får solgt noget mere af det. Alt det andet er supplement til sortimentet.

- Nu bliver planteburgeren i første omgang en del af fritvalgs-markedet her i slutningen af 2019, og så skulle vi gerne have fuld damp på grønsags-kedlerne, når grillsæsonen begynder i 2020, siger Finn Klostermann.





I Sæby er der fred og arbejde

På slagteriet i Sæby arbejder en større gruppe mænd, som alle er flygtet fra undertrykkelse, fattigdom og mange års værnepligt.

Af Daniel Randrup Jakobsen
Fotos: Poul Madsen

Vi har allesammen set billederne på tv af stopfyldte både, som kæmper sig over Middelhavet, med langt flere ombord, end de er bygget til. Udtryksløse ansigter, som forventningsfuldt spejder efter land, efter Italien og sikkerhed efterfulgt af Europa og frihed.

Mange af flygtningene i bådene kommer fra Eritrea, og en lille del af dem, som har taget turen, er endt i Nordjylland, hvor de er 115 mand, der arbejder på Danish Crown i Sæby.

- Jeg er glad for mit arbejde. Det er et godt arbejde, for jeg bliver behandlet godt, og så er der fred, fortæller 25-årige Yonas Tkabo Abraham.

Han arbejder i udbeningen og er én af op mod 50.000 unge mænd, som er flygtet

til Europa. Væk fra Eritrea, fra værnepligt, undertrykkelse og en udsigtsløs fremtid i dyb fattigdom. Han kom til Danmark for cirka fem år siden.

Risikerer fængsel

Faktisk er han slet ikke flygtet fra krig, for der har ikke været krig i Eritrea siden år 2000, da landet sluttede fred med nabolandet Etiopien.

Men selvom et land ikke er i krig, betyder det ikke, at der er fred. Siden landets

Yonas Tkabo Abraham har arbejdet som slagter i Sæby i to et halvt år, og han elsker sit job.

selvstændighed i 1993 har det været styret af ét enkelt parti, som er det eneste lovlige parti. I tæt samarbejde med militæret styrer regeringen alt og slår benhårdt ned på alle, som ikke indordner sig.

I en rapport fra Dansk Flygtningehjælp om Eritrea står der:

”Retssystemet er ikke retfærdigt, og er fuldt ud underlagt regeringen. Som eritreer kan man risikere at blive anholdt og fængslet i mange år, uden at der bliver iværksat nogen juridisk procedure, eller at den tilbageholdte bliver informeret om grundlaget for tilbageholdelsen”.

Flere års værnepligt

Den eritreiske værnepligt er ifølge rapporten den afgørende grund til, at så mange flygter. Forestil dig, at du skal aftjene din værnepligt, men at du ikke aner, hvor lang tid det kommer til at vare. Uden nogen forklaring bliver mænd og kvinder kørt væk til militærtræning efterfulgt af tvangsarbejde i tre-fire-fem eller endnu flere år.

- Jeg har et godt arbejde, og her er fred.

Yonas Tkabo Abraham, udbener fra Eritrea.

Hvis du brokker dig over behandlingen, bliver der slået hårdt ned. Fængslerne i Eritrea er bergtede for deres brug af tortur, og kritikere af regeringen har det med af forsvinde fra jordens overflade.

Sprogskole og job

Yonas Tkabo Abraham ankom med tog til København – det var et tilfælde, at turen stoppede her. Herfra blev han sendt til Sandholmløjren, og et par uger senere sad han i sin egen, lille lejlighed i Brønderslev i det nordligste Jylland, hvor han bor endnu.

Han brugte halvandet år på sprogskolen, og bagefter tog han en 9. klasse på VUC med

dansk som andetsprog. Da han var færdig, fik han job i Sæby på Danish Crown. Her har han været siden februar 2017, og han har ingen planer om at skulle andet.

- Om fem år bor jeg i Brønderslev, måske er jeg gift og har stiftet en lille familie her.

Yonas Tkabo Abraham, udbener fra Eritrea.

- Jeg kan godt lide at bo i Brønderslev. Det er en lille by, og den er meget stille og rolig. Der er alt, hvad jeg har brug for, og det er let at komme med bus til arbejde, siger han.

- Jeg har mange venner fra mit hjemland, som jeg er sammen med næsten hver dag efter arbejde. Vi hygger os rigtigt meget.

Drømmer om familie

Flere af hans venner er begyndt at stifte familie eller har fået deres familier til Dan-

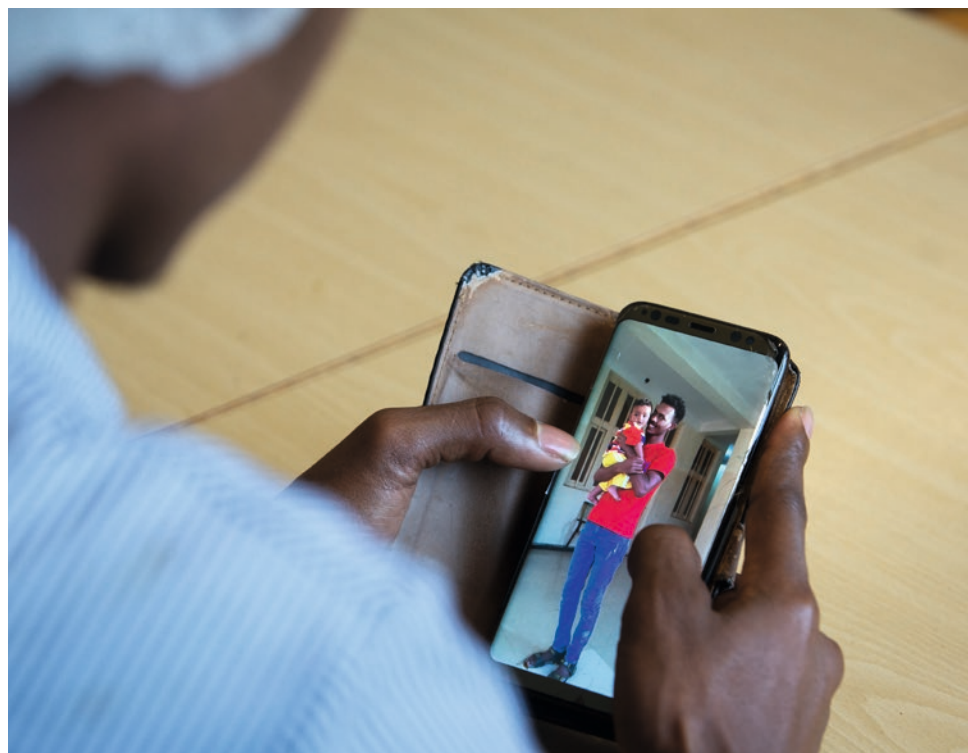
mark fra Eritrea. Selvom han ikke kender nogen, som har slået sig ned med en dansk pige, er det ikke noget, han selv ville udelukke.

- Jeg ville ikke have noget imod at finde sammen med en dansk pige. Jeg har ingen religiøse forhindringer i forhold til det, siger han.

- Så længe hun er den rigtige for mig, så er det ligegyldigt, hvor hun er fra.

Yonas Tkabo Abraham er på tålt ophold i Danmark, og hvis forholdene i Eritrea skulle ændre sig til det bedre for første gang i mere end 30 år, kan det være, at han er nødt til at rejse tilbage, men det er ikke noget, han regner med, kommer til at ske.

- Om fem år bor jeg i Brønderslev, måske er jeg gift og har stiftet en lille familie her. Det håber jeg, siger han.



I april mødte Yonas Tkabo Abraham for første gang sin lillebror. Det skete på en ferie i Etiopien.

Læs mere på næste side





- Det er vigtigt at have et godt arbejde

Sæbys medarbejdere med flygtninge-baggrund er meget stabile.

Af Daniel Randrup Jakobsen og Lisbeth Carøe

Foto: Poul Madsen

For ét år siden ansatte Danish Crown i Sæby knap 100 flygtninge, hvoraf en stor del kommer fra Eritrea. Året før var der også en del flygtninge fra det østafrikanske land blandt de nye medarbejdere.

Langt de fleste af dem arbejder stadig på fabrikken. Det er ikke nogen selvfølge i slagteribranchen, hvor udskiftningen af medarbejdere er stor.

- Vi har et meget lavt frafald blandt flygtningene - cirka seks procent, og det er væsentligt lavere end det, vi ellers oplever, når vi ansætter nye medarbejdere, fortæller HR-kordinator Charlotte Vollmer Lange.

At flygtningene er gode til at holde fast i jobbet ses i høj grad hos medarbejderne fra Eritrea, men også fra andre lande som for eksempel Syrien, forklarer hun.

Har skaffet job til venner

Interessen for at få et arbejde i Danmark kender den 25-årige udbener fra netop Eritrea Yonas Tkabo Abraham både fra sig selv og sine kammerater.

- Det er vigtigt at have et godt job. Alle mine venner ved, at jeg arbejder for Danish Crown, forklarer han.

- Det er ikke let at finde et godt job i Danmark, når man kun har været i landet i få år. Mine venner spørger tit, om jeg ikke kan skaffe dem et job, og engang spurgte min mester, om jeg kendte nogen, som havde lyst til at arbejde her. Så hentede jeg

fire af mine venner, som alle blev fastansat, og de arbejder her endnu, fortæller Yonas Tkabo Abraham.

- De er som alle andre

Også fabrikschef Jesper Sørensen er tilfreds med, at det er lykkedes at få de nye afrikanske medarbejdere sluset godt ind på arbejdspladsen.

- Før talte vi om dem som en gruppe. Det gør vi stort set ikke mere.

Jesper Sørensen, fabrikschef.

- Hvis jeg ser tilbage på, hvordan det var for et år siden, var det en gruppe, vi talte en del om netop som en gruppe på virksomheden. Det er det stort set ikke mere. Nu er de bare medarbejdere som alle andre, siger Jesper Sørensen.

Slagteriet har medarbejdere fra cirka 40 forskellige nationaliteter. Andelen af medarbejdere, som ikke har dansk statsborgerskab, udgør knapt en tredjedel af de ca. 1000, der alt i alt er beskæftiget på den nordjyske fabrik.

Yonas Tkabo Abraham har skaffet flere venner arbejde.

Faktaboks

- Eritrea er et ungt land. Det opnåede selvstændighed fra Etiopien i 1993
- Der bor cirka 4,5 millioner indbyggere
- Landet er et af verdens fattigste
- Der har været fred siden 2000
- Omkring 80 procent af befolkningen arbejder med landbrug
- Den gennemsnitlige levealder er 65 år for kvinder og 61 for mænd.

Kilder: globalis.dk og Dansk Flygtningehjælp.



- Det er nogle store sko, der nu skal udfyldes

Ny tillids-repræsentant er trådt til med en størrelse 47.

Af Micki Cheng

Suppefabrikken i Esbjerg har fået en ny tillidsmand i produktionsmedarbejder Morten Boas. Han har siden den 1. juli repræsenteret sine 40 NNF-kolleger.

Morten Boas er 45 år og har siden 2006 arbejdet i produktionen i Danmarks største suppegryde, som Tulips sydvestjyske fabrik også kaldes, da de velkendte Mou-supper laves her.

Han er en del af dagholdet i bolle-produktionen, men han har været udlånt til flere afdelinger i fabrikken gennem tiden.

Var det oplagte valg

Den nye rolle som tillids-repræsentant går Morten Boas ydmygt til.

- Det er en helt ny verden for mig. Torben, der var vores tidligere tillids-repræsentant, udfyldte rollen som tillidsmand helt til perfektion. Jeg vil i hvert fald gøre mit allerbedste og forsøge at gøre det lige så godt som min forgænger. Det er nogle kæmpestore sko, der nu skal udfyldes, og jeg bruger i forvejen størrelse 47 i sko, siger han med et smil.

Morten Boas er i forvejen arbejdsmiljø-repræsentant på fabrikken, og da der skulle findes en ny tillidsmand, nominerede flere kolleger ham som det oplagte valg. Mortens navn var det eneste i valgekassen.

- Jeg er super glad for nomineringen, for det betyder jo, at de stoler på, at jeg kan udføre jobbet godt, siger Morten Boas.

Gode forhold for alle

Som tillids-repræsentant vil Morten Boas kæmpe for, at alle hans kolleger har gode og ordnede forhold.

- Jeg vil gøre alt, hvad jeg kan, for ikke at skuffe mine kolleger. Det er blandt andet de

gode kolleger, der for mig har betydet, at jeg stadig er her på fabrikken

- Jeg er udlært kok, men det passede ikke helt ind i familielivet med børn og kone, så min far, som før har arbejdet ved DAT-Schaub, foreslog, at jeg skulle spørge efter et sæson-arbejde på fabrikken for at finde ud af, hvad jeg så ville. Det var i 2006, og sæson-arbejdet førte så til en fast-ansættelse. Det er jeg rigtig glad for, siger Morten Boas.

Brillerer med risalamande

- Jeg blev fanget af den gode jargon og det gode kollegaskab. Faktisk er vi begyndt på en sjov tradition, der slet ikke har noget med supper at gøre. Det startede egentligt som en lille, lokal kageklub i produktionen, og da der var to måneder til jul, blev det bestemt, at vi da skulle have risalamande. Så det blev mig, der lavede det hjemme ved mig selv. Og siden da er det blevet til tradition, som vi har opretholdt de sidste fem år.

- Men nu er det jo ikke kun min egen lille afdeling, der nyder godt af risalamanden. Det gør hele fabrikken, og det er altid den 24. oktober, vi skal have det. Man skal jo starte med at jule på et eller andet tidspunkt, griner han.

Morten Boas har afløst Torben Søgård Hansen.



Morten Boas har i 13 år arbejdet på Tulip i Esbjerg, hvor han nu er blevet tillids-repræsentant. Foto: Tulip.



KORT NYT

Slagter med i indsamling til børn med kræft

Slagter Munch i Skagen, der hører under Tulip, har været med til at sætte rekord med en pop-up-event i Skagen, der samlede ind til Familiehuset i Skejby og Børn og Unge fra kræftafdelingen på Aarhus Universitetshospital.

Indsamlingen løb op i 139.000 kr., og det er rekord.

Pop-up-eventen var et cocktail- og grill-arrangement, og det var tredje år, det fandt sted. Slagter Munch har deltaget alle tre år.

Slagter Munchs bidrag er at grille pølser, som sælges, og hver en krone går til det gode formål, forklarer daglig leder Marie Munch, der selv var med til at stå ved grillen.

Initiativtager til indsamlingen er Jonna Thygesen, som er indehaver af Bamsemuseet og Iscaféen i Skagen. Hun har i mere end 20 år støttet Aarhus Universitetshospital med hele omsætningen fra forskellige arrangementer.

Også Restaurant Pluto i Skagen deltog i pop-up-eventen i uge 29, som tiltrækker kendisser og andre turister til spidsen af Jylland i stort tal.





Lærlinge har gode muligheder for job

Danish Crown ansætter størstedelen af slagterlærlingene, når de har fået svendebrev.

Af Daniel Winther Pedersen
Foto: Anders Faber

- Er der mon arbejde at få, når jeg er færdig med min uddannelse?

Sådan spørger mange sig selv, når de står foran at skulle begynde på en uddannelse.

Hvis du er en af dem, der vælger at uddanne dig til slagter hos Danish Crown, er svaret højst sandsynligt ja.

De fleste får job

Et rundspørge hos Danish Crowns slagterier viser i hvert fald, at der er arbejde til langt

størstedelen af lærlingene, når de er færdige med deres uddannelse.

- Normalt fast-ansætter vi alle elever efter endt uddannelse.

Henrik Rafn, lærlinge-ansvarlig.

- Jeg har ikke det nøjagtige tal, men jeg vil gætte på, at fire ud af fem bliver ansat efter endt læretid, siger Søren Olesen, der er lærlinge-ansvarlig på slagteriet i Sæby.

På slagteriet i Horsens er svaret det samme.
- Der blev udlært syv slagtere på det sidste

hold hos os i Horsens. To stoppede, en er kommet i opskæring, og vi har sendt fire videre på specialet, forklarer kvalitetschef Hans Karpinski.

Nul ledige tarmrensere

Endnu bedre ser det ud for dem, der vælger at blive tarmrensere. Ifølge tal for 2018 fra Beskæftigelsesministeriet har uddannelsen en ledighed på 0 procent.

Det billede bekræfter lærlinge-ansvarlig for DAT-Schaub i Horsens Henrik Rafn.

- Som udgangspunkt fast-ansætter vi normalt alle elever efter endt uddannelse. Men der er altid nogle, som hopper fra, fordi

Alex Hindsberg er slagterlærling i Blans og medvirker i den kampagne på sociale medier, hvor Danish Crown forsøger at få flere til at blive interesseret i en fremtid i branchen.

de efter eget ønske har fået nok af vores verden, siger Henrik Rafn.

Faglærte er en stor gevinst

Lis Korsbjerg, der er uddannelses-leder i Danish Crown, fortæller også, at der er arbejde at få til langt de fleste lærlinge, når de er færdige med slagter-uddannelsen i Danish Crown.

- Faglærte tilegner sig en stor viden om faget og virksomheden, som vi sætter stor pris på.

Lis Korsbjerg, uddannelses-leder.

Hun mener, det er en stor gevinst for virksomheden, når det lykkes at fastholde lærlinge.

- Vi har brug for fagligheden, som uddannelsen giver. Faglærte får en dybde at gribe håndværket an på, og det kan vi ikke forlange af ufaglærte. Samtidig tilegner de faglærte sig en stor viden om faget og virksomheden, som vi sætter stor pris på, siger Lis Korsbjerg.

Uddannelse åbner døre

Man bliver selvfølgelig først og fremmest slagter, når man står med et svendebrev i hånden.

Men Lis Korsbjerg peger på, at slagter-uddannelsen i Danish Crown også er med til at åbne døre videre i systemet, hvis man har ambitioner om det.

- Vi har flere eksempler på, at fabrikschefer og driftschefer er begyndt som slagtere hos os. Selv vores produktionsdirektør i Danish Crown, Per Laursen, begyndte i sin tid som slagter. Så slagter-uddannelsen fungerer også som et startskud for folk, der gerne vil længere ind i virksomheden, siger Lis Korsbjerg.

Danish Crown søger i øjeblikket nye slagter-lærlinge. Deadline for at søge om en læreplads er i slutningen af august.

Fodbold, angus-kvæg og erhvervs-ejendomme

Daniel Winther Pedersen er ny journalist hos Danish Crown.

Af Lisbeth Carøe

Danish Crowns kommunikations-afdeling har i mange år bidraget til at uddanne journalister og har haft journalist-praktikanter ansat, som blandt andet har skrevet til Krogen.

Som følge af færre praktik-søgende er det ikke lykkedes at få en praktikant det næste halve år. I stedet er Daniel Winther Pedersen ansat som vikar.

Han er 28 år og blev færdig som journalist i 2016. Han har i tre år dækket sport hos Jyllands-Posten, og senest har han arbejdet i branchen med erhvervs-ejendomme som kommunikations-ansvarlig for Nordicals, der tidligere hed Nybolig Erhverv.

- Jeg ser frem til at arbejde med journalistik og kommunikation hos Danish Crown, der for mig står som en af Danmarks mest spændende virksomheder. Jeg glæder mig til at møde jer og blive klogere på det arbejde, I udfører hver dag, siger Daniel Winther Pedersen.

Går gerne i køkkenet

Han har både en skarp pen og et nært forhold til kød. Godt nok bor han i Aarhus, men han er vokset op på landet i en lille by uden for Skive og er vant til at have landbrug omkring sig.

- Så jeg har en god idé om, hvordan mad ender på spisebordet, og det har altid interesseret mig, siger Daniel Winther Pedersen, der holder meget af selv at lave mad.

Hans svigerfar er kvægavler - angus-kvæg - og derfor er det naturligvis oksekød, der er i fokus i Daniels køkken.



Daniel Winther Pedersen har bidraget med flere artikler til dette nummer af Krogen.

Foto: Danish Crown.

Han sætter stor pris på en god ribeye-steak, mens en god roastbeef eller et oksespidsbryst i sous viden også står højt på listen over favoritspiser. Hjemmelavet pizza er også en af husets specialiteter.

Fodbold i fritiden

Når aftenmaden er spist, står den ofte på sport. Det er stort set alt sport, der har interesse for Daniel, men fodbold er den klare favorit. Også selv om hans favorithold, AGF, nok engang har fået en katastrofal ringe start på sæsonen.

I modsætning til AGF nyder Daniel selv succes på fodboldbanen, hvor han inden sommerferien kunne fejre karrierens seneste oprykning. Som viceanfører og bagstopper for FC Mårhundene rykkede han nemlig op i serie 5. Landets 10. bedste fodboldrække.



- Det er den mest ansvarlige beslutning

Produktionsdirektør: Vi tror på flere grise. Derfor giver Horsens bedst mening.

Af Lisbeth Carøe

For Porks ledelse er det oplagt, at det er fabrikken i Horsens, der bliver droslet ned på grund af for få slagtegrise. Det valg står produktionsdirektør Per Laursen ved som reaktion på artiklen på side 17.

- Det gør jeg af flere grunde. Faktum er, at vi længe har kørt med for høj kapacitet i Pork, og nu var vi kommet til det punkt, hvor det var nødvendigt at skære til. Det er nu engang ledelsens opgave, siger han.

- Men vi tror på fremtiden. Vi tror på, at vi får flere grise til slagtning igen, og så skal vi hurtigt kunne geare op og effektivt slagte ejernes grise. Da Horsens er vores mest fleksible fabrik, kan vi lettest køre kapaciteten op og ned her, forklarer Per Laursen.

Dårligere alternativ

- Desuden har Horsens det største overskud af delstykker, som køres rundt til andre fabrikker i både Danmark og Tyskland.

- Derfor giver det mening at reducere slagtingerne i Horsens. Det er den mest ansvarlige beslutning, både økonomisk, produktions-mæssigt og kapacitets-mæssigt.

- Og så må tillidsmanden i Horsens synes, hvad han vil. Han ser det selvfølgelig ud fra et Horsens-perspektiv, siger Per Laursen.

Alternativet ville være at lukke en hel fabrik eller et aftenhold et andet sted. Det ville være en dårligere beslutning, fordi det er en væsentlig dyrere løsning, påpeger han.

- To forskellige ting

Fornemmelsen hos tillidsmand Morten S. Grau om, at valget primært faldt på Horsens på grund af arbejds-

- Det er den mest ansvarlige beslutning. Vi skal hurtigt kunne geare op igen, når vi får flere grise.

Per Laursen, produktionsdirektør.

nedlæggelserne i forsommeren, afviser produktionsdirektøren.

- Det er to vidt forskellige ting. Strejkerne ændrer jo ikke på, at vi har for få grise til slagtning, og at det er vi som ledelse nødt til at reagere på, siger han.

- At Horsens har bragt sig i en situation, hvor de har gjort sig negativt bemærket med mange arbejds-nedlæggelser i de seneste år, er et lokalt anliggende. Det forventer jeg, at de løser lokalt, siger Per Laursen.

Ja tak til NNF-møde

Om behovet for et bedre samarbejde mellem ledelse og tillidsfolk i Pork siger han, at han gerne stiller op.



Produktionsdirektør Per Laursen fremhæver, at Horsens er mest fleksibel.
Arkivfoto.

- Fødevareforbundet har inviteret mig til møde i september på Bornholm, og det deltagere jeg i.

- Med hensyn til et møde mellem fabrikschefer og tillidsfolk i Pork er det korrekt, at Brian Vestergaard (formand for Tillidsmands-kollegiet, *red.*) har bedt om det. Men da tillidsfolkene har ønsket at lægge det som et besøg på vores slagteri i Essen, kræver det lidt mere logistik at arrangere med så mange deltagere, end hvis det bare var at invitere til et møde i Randers. Men det kommer jeg tilbage til nu, hvor sommerferien er ved at være forbi, lover Per Laursen.

- Vi vil altid gerne samarbejde, og jeg føler ikke, at vi har en dårlig dialog. Vi skal løse de opgaver, der kommer hen ad vejen, og det kræver selvfølgelig, at vi er lydhøre over for hinanden, siger han.

- Som repræsentant for ledelsen tager jeg gerne min del af ansvaret, og det samme forventer jeg af vores tillidsfolk. Jeg ser frem til, at vi får talt hele situationen igennem – en bustur til Essen tager immervæk seks-syv timer, så det bliver der god tid til, mener Pork-direktøren.

- Vi trænger til et bedre samarbejde

Tillidsfolk mener, ledelsen kører for hårdt frem.

Af Lisbeth Carøe

Den nylige tilpasning af kapaciteten i Pork og forsommerens strejker i Horsens får nu tillidsfolk til at efterlyse dialog-møder og bedre samarbejde med lederne.

Tillidsmand i Horsens Morten S. Grau betegner arbejds-nedlæggelserne i juni for "trælse" og "uheldige". Han mener, at kollegernes frustrationer over nye akkorder kaldte på, at ledelsen havde taget et møde med medarbejderne.

- Når det trækker op til uenighed, fordi folk føler sig uretfærdigt behandlet, er det da bedre at tage et møde, hvor ledelsen forklarer sig, i stedet for at trække det store skyts frem og true med at gå i Arbejdsretten. Det får i hvert fald ikke folk til at føle sig mindre uretfærdigt behandlet. Tværtimod føles det som kæft, trit og retning, siger Morten S. Grau.

- Total radio-tavshed

Han noterer, at efter arbejds-nedlæggelserne efterspurgte han og Tillidsmands-kollegiet dialog med ledelsen i Pork om, hvordan det fremtidige samarbejde skulle være.

- Jeg har ikke hørt noget. Der er total radio-tavshed, siger Horsens-tillidsmanden.

Det bekræfter formanden for Tillidsmands-kollegiet, Brian Vestergaard.

- Jeg har flere gange bedt Per Laursen

(produktionsdirektør i Pork, *red.*) om møder, uden der er sket noget. Vi vil gerne i dialog. Vi mangler nok et sted, hvor vi kan drøfte Pork-forhold, nu hvor SFU er nedlagt, siger Brian Vestergaard.

SFU står for Svinekøds-divisionens FællesUdvalg. Det blev nedlagt sidste år. Til gengæld tages samarbejde og generelle forhold op i Koncern SamarbejdsUdvalget (KSU), hvor Pork, Beef, Tulip og DAT-Schaub er repræsenteret.

Alle taber på konflikt

Efter Brian Vestergaards mening burde der skues op for møder mellem fabrikscheferne og tillidsfolkene i Pork, såkaldte FT-møder.

- Ledelsen har måske ønsket at signalere, at Horsens ikke skal vide sig for sikker.

Morten S. Grau, tillidsmand.

- Vi vil gerne løse tingene, inden uenighederne går i hårdknude. Alle mister indtjening på en konflikt, så jeg mener, at tiden er godt brugt på at mødes, siger Tillidsmands-kollegiets formand.

Tolker som signal

I Horsens har tillidsmand Morten S. Grau en fornemmelse af, at der var en grund til, at den største nedskæring i kapaciteten faldt netop her.



Tillidsmand Morten S. Grau kritiserer ledelsen for at gå efter Horsens.

Arkivfoto.

- Både vi tillidsfolk og kollegerne i produktionen står med en følelse af, at ledelsen i Pork måske har ønsket at signalere, at vi ikke skal vide os for sikre i Horsens, fordi vi nedlagde arbejdet. Derfor giver jeg ikke så meget for ledelsens forklaringer på, hvorfor det netop er Horsens, der skal holde for, siger han.

Samtidig understreger han, at han ikke ønsker, at tilpasningen skulle have ramt andre slagterier. Blot undrer han sig over, at ledelsen vælger det slagteri, der er mest effektivt.

Udfordret forhistorie

Morten S. Grau erkender, at samarbejdet historisk har været udfordret i Horsens.

- Den tillid, vi som produktionsmedarbejdere burde have til vores ledelse, er over de sidste år blevet lidt flosset i kanterne. Vi har nok ikke fået genetableret det gode samarbejde, medgiver han.

Morten S. Grau har været tillidsmand for slagteriets 1300 NNF'ere det seneste halvandet år.



Tidligere tarmrenser er ny produktionschef

39-årige Jesper Andersen springer til nyt job i DAT-Schaub.

Af Daniel Randrup Jakobsen og Lisbeth Carøe

En ny mand har sat sig i stolen som produktionschef hos DAT-Schaub. Det er 39-årige Jesper Andersen. Han er dog godt kendt i virksomheden, for han kommer fra en stilling som tidsstudie-leder og er tidligere uddannet tarmrenser.

- Han kender butikken ud og ind, så det er helt naturligt, at valget er faldet på ham, siger produktionsdirektør i DAT-Schaub John Mortensen.

Jesper Andersen begyndte i lære i DAT-Schaub i 1997. Han var i virksomheden i næsten 10 år indtil 2006. Efter endnu 10 år vendte han tilbage til DAT-Schaub i 2017 som tidsstudie-leder.

- Jeg glæder mig til at arbejde mere med produktion og mandskabspleje, end jeg har gjort. Det bliver en helt anden indgangsvinkel, siger Jesper Andersen.

Vil ud til sine folk

Han er begyndt som produktionschef den 1. juli og har afløst Peter Mortensen, der har forladt DAT-Schaub efter 10 måneder i jobbet.

Som produktionschef får Jesper Andersen ansvaret for Danmark, Sverige, UK, Polen og Spanien. Selv om udgangspunktet er DAT-Schaubs produktionsfabrik i Esbjerg, vil Jesper Andersen, der bor i Aalborg, kun være i Sydvestjylland efter behov.

- Det bliver måske en gang om ugen, jeg sidder på kontoret. Jeg skal primært være ude hos mine folk, så jeg kommer til at rejse Danmark og Europa tyndt med min computer, forklarer han.

Ekspertes er efterspurgt

Danmark er det eneste land i verden med



For eftertiden må de nordtyske grise til Essen og Oldenburg for at blive slagtet.
Arkivfoto.

Slut med at slagte grise på tysk kreatur-slagteri

14 fast-ansatte og 49 kontrakt-ansatte berøres.

Af Jens Hansen

Efter to års ejerskab af det tyske slagteri i Teterow har Danish Crown valgt at lade slagtingen af grise ophøre ved udgangen af august.

en tarmrenser-uddannelse, og DAT-Schaubs medarbejders ekspertise er efterspurgt mange steder.

- Vi har et team af tarmrensere, som rejser rundt som konsulenter til virksomheder, både eksterne og interne, i hele verden, fortæller han.

Dét team får Jesper Andersen også ansvaret for.

- Selvom jeg ikke skal rejse med dem, kommer der til at være en del arbejde i udlandet. Det bliver rigtigt spændende.

Gammel drøm

Jesper Andersen husker tilbage på dengang, han begyndte i DAT-Schaub.

- Da jeg startede i lære som 17-årig, tænkte jeg, at det kunne være ret vildt at blive produktionschef, men at det nok bare var en urealistisk drøm. Derfor er jeg også både stolt og beæret over, at jeg nu har fået chancen.

Privat bor han sammen med sin kæreste og ynder at spille golf i fritiden.

Ny tidsstudie-leder i DAT-Schaub efter Jesper Andersen er Niels Henrik Kaspersen, der hidtil har været medarbejder i tidsstudie-teamet.



Jesper Andersen er ny produktionschef i DAT-Schaub. Foto: Privat.

- Vi har arbejdet meget målrettet med at udvikle både produktionen og salget af grisekød fra slagteriet i Teterow. Senest har vi undersøgt mulighederne for at fortsætte slagtingen i samarbejde med en lokal partner. Men vi må desværre konstatere, at det ikke er muligt at gøre driften af et relativt lille slagteri rentabelt uden at have mulighed for at eksportere til eksempelvis Kina, siger Kay Rohloff, der er daglig leder af slagteriet i Teterow.

Slagteriet i Teterow har været afskåret fra at søge om godkendelse af eksport til Kina, da de kinesiske myndigheder ikke godkender slagteriet, hvor der både slagtes grise og kreaturer. Fabrikken i delstaten Mecklenburg-Vorpommern i det nordlige Tyskland har slagtet 8-10.000 grise om ugen.

14 fast-ansatte mister jobbet

Afviklingen af grise-slagtingen i Teterow kommer til at berøre 22 fast-ansatte på slagteriet. Otte medarbejdere vil blive tilbudt et andet job på slagteriet, mens

14 fast-ansatte står til at miste deres arbejde, når slagtingen af grise ophører i slutningen af august.

Samtidig opsiges kontrakten med slagteriets samarbejdspartner, der har 49 medarbejdere beskæftiget på slagteriet.

- Vi vil gøre, hvad vi kan for at hjælpe de berørte medarbejdere, og måske vil det med tiden være muligt igen at tilbyde nogle af dem ansættelse, da vi arbejder målrettet på at udvikle og øge afsætningen af oksekød fra Teterow, siger Kay Rohloff.

Fortsat grise i Essen

Det er vigtigt for Danish Crown at sikre områdets landmænd mulighed for at få slagtet deres grise. Derfor får de tilbud om fremover at få deres grise slagtet på Danish Crowns slagteri i Essen og Oldenburg.

Ejerne skifter med Klimavejen

Af Aske Gott Sørensen

Danish Crown har besluttet, at andelshaverne skal certificeres, så de kan vise, at de går mod et mere bæredygtigt landbrug. Målet er, at inden udgangen af i år kommer 90 procent af grisene fra certificerede gårde.

Bæredygtigheds-certificeringen er blevet kaldt Klimavejen. Nu kan andelshaverne vise, at de er med på vognen ved at sætte et skilt fra Danish Crown op på deres gavl på stalden eller ved deres indkørsel.

- Jeg håber meget, at vores andelshavere vil være med til at vise, at de som ejere i Danish Crown går foran og er mere progressive, end mange omkring os tror. Vi har en stærk klima-strategi i samarbejde med vores ejere, og den skal vi have fortalt både på den store scene og i lokalområdet, så vores omverden kan se, at vi tager hånd om vores klima-aftryk, siger Astrid Gade Nielsen, der er kommunikationsdirektør i Danish Crown.

Hun lægger vægt på, at Danish Crown ses som en vigtig aktør for bæredygtighed også i lokalområdet, så derfor skal dialogen også foregå der.

- Skiltet er en anledning for vores andelshavere til at fortælle omgivelserne om alt det gode, der bliver gjort på gårdene for at blive mere klima-venlige. Vi har en masse gode historier, som vi kan putte i den danske gris, så folk forstår, at det er en særlig gris, siger Astrid Gade Nielsen.

90%

af grisene, som Danish Crown slagter, skal være certificerede inden den 31. december i år.



- Vi skal vise vores kød er specielt

Danish Crowns regler for andelshaverne er blevet fornyet.

Af Aske Gott Sørensen

Regelsættet for leverandører til Danish Crown er blevet kigget efter i sømmene. Det har ført til en ny udgave af Code of Practice, som reglerne hedder.

De sætter krav til andelshavernes produktion og er samtidig et værktøj for organisationen, fordi de sætter fokus på, hvad der gør Danish Crown specielt.

- Code of Practice er både et vigtigt værktøj for andelshaverne og for forretningen. Den er med til at vise, hvordan Danish Crowns kød adskiller sig fra de andre tilbud på markedet og giver svar på mange af de spørgsmål, som vores kunder sidder med, når vi har samtaler med dem, siger administrerende direktør Kasper Lenbroch fra Tulip Food Company.

- Derfor er det vigtigt, at organisationen også opdaterer sig på materialet, så vi har den fornødne viden om, hvad der eksempelvis sker i stalden og på slagteriet - og så vi kan fortælle, hvorfor kød fra Danish Crown

og Tulip Food Company er en speciel vare, tilføjer han.

Nye tiltag sender signal

Regelsættet er blevet opdateret, så det følger praksis på gårdene. Samtidig er der også blevet skrevet nye afsnit ind. Det gælder blandt andet rettigheder for arbejdstagere og tiltag inden for bæredygtighed, fortæller Nicolaj Nørgaard, der er daglig leder i Danish Crowns Ejerservice.

- Vi stiller en række krav til vores leverandører af forskellige services som for eksempel papkasser og emballage. De bliver nu også overført til Code of Practice. Det er punkter, hvor vi skiller os ud fra konkurrenterne og dermed kan fremhæve, at vi gør noget ekstra i produktionen af grise i Danish Crown.

- Den nye certificering af andelshavernes bæredygtighed er blevet skrevet ind. Det er ikke nye krav til andelshaverne, men et spørgsmål om at signalere, at vores produktion er speciel, siger Nicolaj Nørgaard.

Code of Practice skal revideres hvert tredje år.



KORT NYT

Tulip ind i 7-Eleven i Okinawa

Tulips produkter kommer vidt omkring på jordkloden.

7-Eleven Japan Co. åbnede i juli sine første butikker i Okinawa, og det skete med hele 14 af slagsen. Her indgår Tulips varer i flere af de convenience-retter, som kunderne kan finde i kølemontrerne.

En del af menuen er Tulips Pork Luncheon Meat. Produkterne kommer fra fabrikken i Vejle.

Ifølge Tulips eksportdirektør Henning Faber planlægger kiosk-kæden at etablere flere butikker i området ved hovedstaden Naha.



Medarbejderne hos leverandørerne skal arbejde under ordnede forhold, foreskriver Danish Crowns 2019-udgave af Code of Practice. Foto: Morten Fauery.

Ret til fagforening og regler om arbejdstid

Danish Crowns regler for andelshaverne er blevet fornyet.

Danish Crown har opdateret sine krav til leverandørerne af både grise og søer, blandt andet i kraft af at virksomheden har besluttet at gå klimavejen, som du kunne læse om i Krogen for et par numre siden.

I det reviderede regelsæt, der kaldes Code of Practice, er der kommet nye afsnit ind. Reglerne handler om forhold på gården. Her kan du læse om nogle af ændringerne i regelsættet.

Ret til fagforening

I afsnittet om arbejdernes rettigheder står blandt andet, at leverandøren skal støtte og respektere menneskerettighederne, at medarbejderne skal have ret til at melde sig ind i den fagforening, de ønsker, og at leverandøren skal sørge for et sikkert og hygiejnisk arbejdsmiljø.

Der står også, at leverandøren skal gøre sit for at forhindre ulykker og skader under arbejdet. Desuden er der bestemmelser om løn, goder og arbejdstid.

Mindre klima-belastning

Et andet nyt område er bæredygtighed. Danish Crown har besluttet at certificere sine

leverandører, og målet er, at 90 procent af grisene kommer fra certificerede landmænd inden udgangen af 2019.

Det overordnede mål er at reducere klimabelastningen i hele kæden fra jord til bord med 50 procent inden 2030.

Grise skal faste længere

Code of Practice indeholder også regler om, at slagtegrise skal faste længere end hidtil. Nemlig otte timer mod før fem timer.

Det er indført for at minimere antallet af grise, der kommer til slagtning med foder i maven.

Endnu en ændring er, at leverandørerne skal underrette Danish Crown, hvis der indledes en undersøgelse for virus-sygdommen PRRS, så grisene kan slagtes på den rigtige fabrik, og kødet sælges på de markeder, der ikke stiller krav til PRRS-status.

Du kan læse hele den opdaterede Code of Practice her: www.danishcrown.dk/media/6043/code-of-practice-2019.pdf.

PAUSEkroen

Sådan løser du Sudoku

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

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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



Sandwich med gris krydret som i Indien



Skal sensommeren nydes i det fri? Så husk madkurv med dejlige sandwich. Opskriften er beregnet til to personer.

Velbekomme!

Det skal du bruge

250 g sauté-skiver af svinefilet, ½ cm tykke eller svine-mørbrad i skiver, ½-1 cm tykke.
¼-½ tsk hel eller stødt spidskommen
1 spsk rosiner
1 tsk sambal oelek
½ tsk sukker
½ tsk fint salt
½ spsk olie
1/3 agurk

¼ salat- eller rødløg
4 salatblade
1 lime
1 baguette, ca. 200 g
1 spsk peanut-butter

Sådan gør du

Saute-skiverne skæres af svinekam, hvor alt fedt og sener på overfladen er fjernet.

Skær agurk og løg i tynde skiver. Dryp agurk, løg og salatbladene med 1 spsk. limesaft. Hak spidskommen og rosiner fint. Kom rosinblandingen i en skål sammen med sambal oelek, sukker og salt.

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Vend kødstykkerne ned i krydderi-blandingen. Varm olie på en pande ved kraftig varme. Læg sauté-skiverne på panden, vend dem straks. Tag kødet af panden. Mørbrad i skiver steges ½ minut på hver side.

Del baguetten på tværs, og rist stykkerne på en brødrister. Flæk dem. Smør brødene med peanut-butter, og læg kød, agurk, løg og salatblade imellem brødene.

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

PAUSEkrogen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B

Jubilarer

20. august - 23. september 2019

Danish Crown

Blans

21. august
30 års jubilæum
Ove Jørgen Hansen
Kam-afdeling

17. september
35 års jubilæum

Lars Andreassen
Tillidsmands-afløser

Herning

20. august
40 års jubilæum
**Ole Kildevang
Kristensen**
Skærestue 1

18. september
30 års jubilæum
**Bent Tougaard
Nielsen**
Skærestue 1

Randers

1. september
25 års jubilæum
Søren Tinggaard
Pork, Eksport-afdeling

Rønne

21. august
40 års jubilæum
Birte Holm
Pakkeri

5. september
30 års jubilæum
**Dennis P.
Christoffersen**
Slagtegang

Sæby

24. august
25 års jubilæum
**Michael Vedsted
Sudergaard**
Pakkeri

DAT-Schaub

Blans

20. august
40 års jubilæum
Astrid Heikendorf

Tulip

Randers

22. august
30 års jubilæum
**Palle Tønning
Nielsen**
Fastfood

Vejle Nord

29. august
25 års jubilæum
Tom Sandfeld
Produktion

3. september
35 års jubilæum
Erik Amdi
Pakkeri

Aabenraa

15. september
35 års jubilæum
Mona Lund
Postej-afdeling



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

Masser af pepperoni til Kina

Tulips topping går som varme pizzabunde.

Af Michael Ravn

Kineserne er mange, så når de kaster deres kærlighed på en bestemt madvare, skal der virkelig meget til for at mætte markedet.

Det mærker Tulip Food Company. Tulip er fra den 1. august ene-leverandør af pepperoni til Pizza Huts mere end 2000 butikker i Kina.

Pepperonien produceres på Tulips fabrik i nordjyske Svenstrup, hvor medarbejderne

skal levere ca. 500 tons til de kinesiske Pizza Hut-forretninger det næste år. Fabrikken blev for tre år siden godkendt til eksport til Kina. Det seneste år har Tulip siddet på halvdelen af pepperoni-salget, som nu med ét slag stiger til 100 procent.

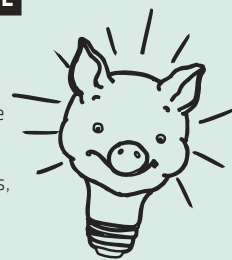
- Vi havde slet ikke turdet drømme om, at vi efter otte måneders forsendelse ville ende med hele forretningen, jubler en glad eksportchef Niels W. Thomsen.



Tulips medarbejdere i Svenstrup får travlt med at producere pepperoni, for pizza er et hit i Kina. Arkivfoto.

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 Winther
Pedersen**
Journalist
Danish Crown
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Danish Crown
Randers



Vi skal også gå nye veje



Danish Crowns historie går tilbage til 1887, da fremsynede landmænd etablerede det første andels-slagteri i Horsens.

Vi står på et solidt grundlag, men har også i alle 132 år udviklet os. Det skal vi blive ved med.

Derfor melder vi os nu på banen med to nye tiltag, som du kan læse om inde i bladet.

Det ene er en webshop med kvalitetsprodukter fra Guldrummet, som du som medarbejder kan prøve af, inden den går i luften. Det andet er plante-baserede produkter, som vi snart vil sende ud i butikkerne.

Nye krav til os

Fælles for de nye tiltag er, at de bygger på, at markedet har ændret sig, fordi forbrugerne har fået andre holdninger, og det stiller nye krav til os. Vores eksistens-berettigelse er, at vi leverer det, som forbrugere og kunder vil have. Uanset om det er lækkert kød til weekendens gæstebud, eller det er grøn plantemad til hverdag.

Vi vil ikke risikere at blive sat hen i et hjørne i supermarkedet, fordi vi ikke har fulgt med

udviklingen. Der, hvor vi kan se muligheden for vækst, skal vi selvfølgelig være.

Godt håndværk

Vi kan se, der er forbrugere, som er klar til at svinge Dankortet for at få de ypperste kødvarer. Dem giver vi muligheden gennem webshoppen Dyrbar.dk, der rummer et udvalg af de bedste produkter, vi allerede i dag producerer.

- Det er helt naturligt for Danish Crown at tage nye udfordringer op. Det har vi altid gjort, og det skal vi blive ved med.

Jais Valeur, koncernchef.

Det kan vi med rette være stolte af, for premium-produkterne bygger på jeres omhyggelige håndværk og vores ejeres leverancer af dyr af høj kvalitet.

Samtidig kan vi overføre Danish Crowns velkendte setup til et nyt forretnings-område. Med dygtige medarbejdere, et velsmurt

produktions-apparat og en fødevarer-kontrol i verdensklasse er vi godt gearet til at fremstille plante-burgere.

Kød er vores basis

Måske tænker du, hvordan det hænger sammen med, at vi er en kød-virksomhed. Jeg vil sige det sådan, at det er helt naturligt for Danish Crown at tage nye udfordringer op. Det har vi altid gjort, og det skal vi blive ved med.

Derfor skal vi slå til nu. Trenden for tiden er, at flere ønsker at spise mere grønt. Vi skal bruge vores stolte håndværks-traditioner til at give kunder og forbrugere det, de efterspørger.

Det er et supplement til vores kerneforretning, og det giver god mening at tjene penge dér, hvor vi kan. Det gavner os alle sammen – virksomhed, ejere og medarbejdere.

God appetit