

# Krógen



## Fire mænd – 200 år på job

s. 22-26



## Kollegerne reddede ham

s. 6-8

## Sikker på job

– Dan og Conny  
giver dig en hånd

s. 12-15



# Indhold

## Sikker på job

Det skal være endnu mere sikkert at gå på job i Danish Crown-koncernen. Dan og Conny og en ny kampagne skal hjælpe med at mindske ulykkerne.

12-15



## Genoplivet på job

Jacob Nielsen faldt om en tidlig morgen med hjertestop, men blev reddet af kolleger, der kan førstehjælp.

6-8

## Boltrer sig i tarme

31-årige Bryndis Magnusdottir er vildt glad for at være begyndt som tarmrenser-lærling.

18



## 200 år til sammen

Fire kolleger har fulgtes ad gennem mere end 50 år. Som en af dem siger: - Vi har været mere sammen end med vores koner.

22-26



## Hjælp til løft

En løftehandske er en god hjælp i arbejdet. Den nye teknologi aflaster medarbejderne i opskæringen, og måske kan den bruges andre steder.

16



## Nye kurser på vej

Hvordan står det til med dansk, matematik og IT? Det skal afklares hos en række medarbejdere, og så får medarbejderne nye tilbud om uddannelse.

9

## Klar til inspektion

En ny omgang USA-inspektion står for døren. Vær klar - du kan blive spurgt ud.

4



## Sikkerhed kommer først

Vi mener det alvorligt. Antallet af arbejdsulykker skal yderligere ned, skriver viceadministrerende direktør Preben Sunke i lederen.

32



### Krogen

Krogen er medarbejderblad for Danish Crown, DAT-Schaub og Danish Crown Foods i Danmark. Bladet er offentligt tilgængeligt, bl.a. på Danish Crowns hjemmeside, og artikler og billeder kan bruges i andre sammenhænge i Danish Crowns kommunikation.

### Udgiver

Danish Crown  
Marsvej 43,  
8960 Randers SØ

### Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet  
Den 24. Oktober 2019  
Oplag 3.000 eksemplarer

Koncept og design  
Campfire & co

Tryk  
Stibo - Scanprint

### Forside

Lille øverst.: Claus Pedersen  
Lille nederst: Niels Haugaard



# Slagter-striber er blevet til Matas-striber

*Dit aflagte arbejdstøj bliver genbrugt og gør gavn på flere måder.*

Tekst: Jens Hansen

**F**or et års tid siden tog Danish Crown fat på at udskifte arbejdstøjet ude på de danske slagterier. Nu har de kasserede bukser og busseronner fået nyt liv. De bliver solgt som indkøbs-net i Matas-forretninger landet over.

- Vi fik ideen til at sy net af kasseret tøj. Vraa Dampvaskeri tilbød os, at vi kunne få det tøj, som de kasserer, og så sy dem om til indkøbs-net. Vi har lavet en del forskellige net, men alt det sribede fra Danish Crown var en af de gode råvarer, som vi skulle have den rigtige kunde til. Så en dag havde vi besøg af ledelsen i Matas og tilbød at sy sribede net til dem, og den bed de på, fortæller Janne Debes.

Hun er indehaver af virksomheden S.E.P. NORD i Pandrup vest for Aalborg sammen med Espen Lundgaard.

S.E.P. NORD er en social entreprenør-virksomhed, der beskæftiger socialt udsatte og tager folk ind i arbejdsprøvning, som skal have afklaret, hvad de kan holde til både fysisk og psykisk.

Virksomheden begyndte i det små, men har fået større og større ordrer ind. På den måde har den fået råd til industri-maskiner, så den i dag kan lave større serier.

Foreløbigt har Matas købt 5000 net, som sælges i kædens 277 butikker landet over.

*De velkendte striber har fået en ny funktion som indkøbs-net, her præsenteret af Nicola Neble og Daniel Winther Pedersen fra kommunikations-afdelingen.*

*Foto: Danish Crown.*

- Jeg synes, det er en helt fantastisk idé. Det eneste, der ærgrer mig er, at vi ikke selv fik ideen, siger kommunikationsdirektør i Danish Crown Astrid Gade Nielsen med et smil.

- Det ændrer dog ikke på, at jeg håber, rigtigt mange vil købe et net og medvirke til at give vores kasserede arbejdstøj et nyt liv. Samtidig kan vi vise vores opbakning til det arbejde, der bliver gjort i S.E.P. Nord for at hjælpe udsatte grupper ind på arbejdsmarkedet og ikke mindst takke Vraa Dampvaskeri for at tænke genbrug i stedet for at køre arbejdstøjet til forbrænding, tilføjer hun.

Den gode idé med at genbruge slagter-tøjet har fået kommunikations-afdelingen til at udskrive en lille konkurrence for Danish Crowns medarbejdere. Præmien - fem sribede indkøbs-net - er sendt til de heldige vindere. ●



## Kort nyt



*Kom med din grønne idé*

Danish Crown-koncernen har sat retningen mod en mere bæredygtig fremtid. Dine ideer kan hjælpe med at nå målene.

Den 16. september lancerede Danish Crown sit nye udtryk og sin mere bæredygtige retning. Med klare mål om, at vi skal reducere vores klimaaftryk med 50 procent i 2030 og producere kød klima-neutralt i 2050, har vi en stor opgave foran os.

Selvom der ligger en klar plan for at nå målet om reduktionen på 50 procent i 2030, når vi det kun, hvis vi hjælper hinanden.

Så hvis du har en eller flere grønne ideer, som kan hjælpe med at gøre Danish Crown-koncernen mere bæredygtig, kan du sende dem til [ideas@danishcrown.com](mailto:ideas@danishcrown.com).

*Har du set de nye plakater, der opfordrer alle medarbejdere til at komme med ideer til, hvordan Danish Crown-koncernen kan blive mere bæredygtig?*



Så er det tid til USA-inspektion på en række fabrikker. Her et billede fra en tidligere lejlighed i 2008. Arkivfoto.



# Er du klar til USA-inspektion?

*Både Pork, DAT-Schaub og Danish Crown Foods får besøg i november.*

Tekst: Lisbeth Carøe

**F**ra næste uge og 14 dage frem får en række danske fabrikker i Danish Crown, DAT-Schaub og Danish Crown Foods besøg af amerikanske inspektører. De kommer for at tjekke standarden som så mange gange før.

Planen er, at alle Porks fabrikker undtagen Rønne og Skærbæk bliver tjekket og dermed også tarmhusene de samme steder. Desuden er DAT-Schaub i Esbjerg på inspektørernes liste. Hos Foods er Vejle og Svenstrup udset til at blive kontrolleret.

USA-inspektionen på fabrikkerne foregår mellem den 5. og 12. november.

## Du kan blive spurgt ud

- Det er vigtigt, at alle medarbejdere er opmærksomme på at overholde reglerne, lige som de plejer i det daglige. Vi skal altid sørge for, at vores produktion og

fabrikker står knivskarpt. USA-inspektørerne kan sagtens finde på at spørge udvalgte medarbejdere for at tjekke, at alle har styr på for eksempel husorden og håndtering af produkter og affald, siger Lena Bjertrup.

**- Vi har et godt system. Vi skal bare følge det.**

*Michael Larsen, kvalitets-direktør.*

Hun er direktør for Afdeling for Fødevarer-sikkerhed i Danish Crown Pork og peger på, at også reglerne om personlig hygiejne kan tænkes at være noget, USA-inspektørerne holder øje med.

## Skal undgå dumme fejl

- Vi ved dog ikke, hvilke fokuspunkter de vælger denne gang. Derfor skal vi selvfølgelig sørge for, at vi lever op til alle

de regler, vi lover vores kunder. Det gælder selvfølgelig over hele linjen, både Pork, DAT-Schaub og Danish Crown Foods, understreger Lena Bjertrup.

## DAT-Schaub er enig

- Jeg mener, vi har godt styr på procedurerne. Så dér, hvor vi skal have vores fokus, er på dumme fejl som for eksempel, at en børste ikke hænger på den plads, den skal. Det kan vi risikere en påtale for, advarer nordisk kvalitets-chef Gert Kors-holm Kristensen fra DAT-Schaub.

Hos Danish Crown Foods er holdningen den samme.

- Vi har et godt system. Vi skal bare følge det, råder kvalitets-direktør Michael Larsen. ●

## Kort nyt



### Større it-sikkerhed i produktionen

Danish Crown skruer op for sikkerheden på it-området, når vi får eksterne leverandører på besøg, som skal arbejde med vores systemer. Især på produktions-anlæggene.

Leverandørerne bistår os for eksempel med at yde support på vores interne it- og automations-systemer. For at skrue op for it-sikkerheden ønsker Danish Crowns Global IT-afdeling, at leverandørerne kender til vores retningslinjer på området.

Derfor skal leverandørerne nu have udleveret en folder, der forklarer om sikkerheds-procedureerne inden for it. Folderen kaldes IT Security Agreement og udleveres til de relevante leverandører i portvægten eller receptionen på fabrikkerne.

Den Danish Crown-medarbejder, der er ansvarlig for leverandørens besøg, skal sørge for, at folderen bliver udleveret til og læst af leverandøren, inden han får adgang til Danish Crowns systemer.

Folderen er udgivet på engelsk, tysk og polsk. Du kan kontakte IT Service Desk, hvis du har brug for folderen.

## Daily Crown går fra app til hjemmeside

Tekst: Kasper D. Borch

**D**en 1. november flytter Daily Crown, der er Danish Crowns mobile sms-tjeneste.

håndbog, ferieboliger og medarbejder-tilbud, ligesom du kan tilmelde dig SMS-nyheder.

Ved samme lejlighed får Daily Crown nyt udseende og skiftet motoren, der driver det hele.

Hvis du har installeret app'en til Daily Crown på din mobil, skal den bare slettes. Fremover skal du kun bruge [www.daily-crown.dk](http://www.daily-crown.dk). ●

Det nye hjem er [www.dailycrown.dk](http://www.dailycrown.dk).

Her skal du logge på med samme kode, som du bruger til for eksempel sygemelding. Hvis du har et personligt login, kan du bruge det.

På [www.dailycrown.dk](http://www.dailycrown.dk) vil der blandt andet være nyheder, medarbejder-

App'en Daily Crown ændres fra den 1. november.



## Jais på bæredygtig tur

**I**kølvandet på lanceringen af Danish Crowns nye, mere bæredygtige retning er koncernchef Jais Valeur de kommende måneder rundt for at møde medarbejdere i koncernen for at uddybe og forklare den nye retning.

Turen går både rundt i Danmark og til udlandet, og såvel udvalgte fabrikker som kontorer får besøg.

Jais sætter ord på Danish Crowns ambitioner om at halvere vores klima-aftryk pr. kilo kød, vi producerer, i 2030 og det endelige mål om klima-neutral produktion i 2050.

Også Danish Crown-koncernens aktuelle og fremtidige situation bliver vendt, ligesom alle kan stille spørgsmål. ●

# Kollegeres førstehjælp reddede Jacobs liv

*Havde det ikke været for hurtigt-reagerende kolleger, som havde styr på førstehjælp, var Jacob Nielsen formentlig død af den blodprop, der ramte ham i hjertet.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen

**Foto:** Niels Hougaard

**M**andag den 19. august begyndte som alle andre arbejdsdage for Jacob Nielsen, der er mester i skærestuen på slagteriet i Herning.

Han mødte tidligt ind og begyndte sine faste morgenrutiner, blandt andet at tjekke noget af det udstyr, medarbejderne skal bruge i løbet af dagen.

Men det skulle vise sig, at alting slet ikke var, som det plejer at være.

Klokken 06.29 faldt Jacob nemlig om i produktionen, lige mellem opskæringsafdeling og skærestuen.

## Kolleger fra opskæringen var hurtige

Heldigvis var opskæringen allerede i gang med dagens arbejde, så der var flere medarbejdere, som så, at Jacob faldt til jorden.

Hurtigt kom flere af dem hen til ham og prøvede at finde ud af, hvad der var sket med ham. Det blødte fra hans baghoved, da faldet havde slået hul i hans hoved.

Der blev kaldt efter hjælp, og Henrik Knudsen, der er driftsleder på slagteriet, kom blandt andre til.

Driftslederen prøvede at få kontakt til Jacob, men der var ingen reaktion fra Jacob, og situations alvor stod klart for de involverede.

## Hjertestarter og førstehjælp

Steen Pape, der arbejder i opskæringsafdelingen og er deltids-brandmand, hørte også, at der var noget galt, og kom

hen til Jacob og tilbød sin hjælp. Steen blev bedt om at hente hjertestarteren.

Michael Winther, som også er en del af førstehjælps-beredskabet og i øvrigt også er deltids-brandmand, kom ligeledes tilstede. Michael kunne hurtigt konstatere, at Jacob ikke havde en puls, og at hans hjerte var stoppet med at slå.

***- Jeg er utrolig taknemmelig for de her kolleger, som har reddet mit liv.***

*Jacob Nielsen, mester.*

Michael reagerede hurtigt og fik tøjet væk fra Jacobs brystkasse, så han kunne begynde at give hjerte-massage. Michael trykkede derefter 30 gange på Jacobs brystkasse, hvorefter Jens Pedersen, der også arbejder i opskæringen, gav Jacob kunstigt åndedræt.

Sådan fortsatte de, indtil Steen kort tid efter kom tilbage med hjertestarteren. Hjertestarteren begynder derefter at analysere Jacob, mens Michael og Jens fortsatte med at give førstehjælp.

To gange gav hjertestarteren besked på, at Michael og Jens skulle fjerne sig fra Jacob, så den kunne sende et stød gennem ham.

## Ambulancen kom på otte minutter

Alt imens blev der ringet 112, og en ambulance var på vej. Men det var tiden, indtil den ankom, som var vigtigt. Det var vigtigt at sørge for, at Jacobs blod cirkulerede, og at han fik ilt til hjernen.

*De fire kollegaers førstehjælp reddede Jacob Nielsens liv. Fra venstre: Michael Winther, Jens Pedersen, Henrik Knudsen, Jacob Nielsen og Steen Pape.*





Selvom det ifølge Michael føltes som om, at han havde givet førstehjælp i et kvarter, var ambulancen hurtigt fremme. Kun otte minutter tog det for ambulance at komme frem til slagteriet.

**- Jeg har givet førstehjælp som brandmand. Det er anderledes, når det er én, man kender. Det er en oplevelse, som sætter sig.**

*Steen Pape, førstehjælper.*

Efter et par dage på sygehuset stod det klart, at Jacob havde overlevet den blodprop, som havde ramt ham i hjertet. Men det var primært takket være hans kollegers førstehjælp, fortalte lægerne efterfølgende.

Både fordi hjælpen kom hurtigt, og at det var den rigtige hjælp, sagde lægerne.

**Et glædeligt gensyn**

Derfor er det et glædeligt gensyn, da Jacob onsdag den 2. oktober besøger slagteriet i Herning og drikker en kop kaffe med Michael, Steen, Jens og Henrik.

Jacob er stadig ved at komme sig over den store blodprop, der ramte ham i hjertet.

Han går til genoptræning, og målet er, at han skal tilbage i job.

- Jeg håber, at jeg kan komme tilbage i jobbet som mester på skærestuen. Lige nu er jeg stadig meget trætt, og det tager noget tid at få kroppen tilbage i omdrejninger igen. Jeg brækkede også nogle ribben, da de gav mig førstehjælp. Men jeg er utrolig taknemmelig for de her kolleger, som har reddet mit liv, siger Jacob Nielsen og kigger rundt på de fire kolleger, han sidder og drikker kaffe med.

- Og vi er glade for, at du stadig er her, siger Jens Pedersen, mens de andre bakker ham op.

**Sætter livet i perspektiv**

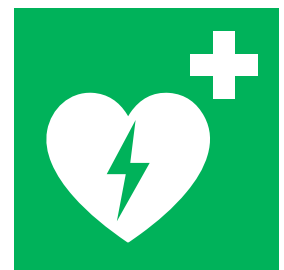
Jacob fortæller, at hele oplevelsen med at falde død om og efterfølgende blive genoplivet har sat tankerne i gang hos ham.

- Det sætter ligesom livet i perspektiv. Jeg har tænkt på, hvad det er, der virkelig betyder noget her i livet. Det er selvfølgelig min familie og de små ting, og dem skal man huske at værdsætte, siger Jacob Nielsen.

Det samme er sket for de fire redningsmænd, som oplevede, at en god kollega pludselig faldt om.



*Det var et glædeligt gensyn, da Jacob Nielsen var tilbage i Herning for at møde sine redningsmænd.*



- Jeg har jo prøvet at give førstehjælp, når jeg er ude som brandmand. Det er bare anderledes, når man skal give det til én, man kender. Så det er selvfølgelig en oplevelse, som sætter sig, siger Steen Pape.

- Det hele gik meget stærkt. Vi arbejdede godt sammen og bevarede roen og gjorde alt for at redde Jacobs liv. Derfor var det også befriende, at jeg kunne konstatere, at Jacob selv trak vejret, da han blev sendt med ambulancen. Det gav en følelse af, at vi havde gjort, hvad vi kunne, siger Michael Winther. ●

Læs mere på næste side →

# Kurser i førstehjælp er for alle

*En episode, hvor en medarbejder faldt om med en blodprop i hjertet på slagteriet i Herning, har øget efterspørgsel på et kursus i førstehjælp. Men det tilbydes allerede på alle fabrikker i Danish Crown-koncernen.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen

**Foto:** Niels Hougaard

**F**ire kolleger handlede hurtigt og effektivt, da Jacob Nielsen, mester i skærestuen på slagteriet i Herning, faldt død om en mandag morgen i august.

Kolleger, der er uddannet i førstehjælp, trådte til, og Jacob Niensens liv blev reddet, selvom han i flere minutter ikke trak vejret selv.

Oplevelsen gjorde stort indtryk på Henrik Knudsen, der er driftsleder på slagteriet. Både fordi han kender Jacob Nielsen, og fordi han var en af de første, som var henne ved ham, da han faldt til jorden og ikke trak vejret.

Men måden, som Jacob Nielsen blev reddet på, glæder også Henrik Knudsen. Den viser nemlig, at det hjælper at uddanne medarbejderne i førstehjælp og øve sig på, hvad man skal gøre, hvis en sådan situation opstår.

- Medarbejderne viste jo, at beredskabet virker. Det blev hurtigt kordineret, at nogen hentede hjertestarteren, mens en anden ringede 112, og andre begyndte at

give førstehjælp. Det var det, der reddede Jacobs liv, siger Henrik Knudsen.

## Stor efterspørgsel på kursus

Genoplivningen af Jacob Nielsen har sat et stort aftryk hos mange af medarbejderne på slagteriet i Herning.

Derfor fortæller Henrik Knudsen, at efterspørgslen på at komme med på førstehjælps-kursus har været stor i ugerne efter.

- Der er kommet rigtig mange og spurgt, hvornår det næste kursus i førstehjælp er. Vi tilbyder allerede kursus i førstehjælp flere gange om året, men episoden med Jacob har virkelig fået medarbejdernes øjne op for, hvor vigtigt det er at have styr på førstehjælp. Det gælder selvfølgelig på arbejdspladsen, men det kan jo blive brugbart alle steder, siger Henrik Knudsen.

## Førstehjælp tilbydes alle steder

Det er dog ikke kun på slagteriet i Herning, at der tilbydes kursus i førstehjælp.

**- Jeg kan kun anbefale at lære førstehjælp. Det er med til at redde liv, både på og uden for arbejdet.**

*Henrik Knudsen, driftsleder.*

Faktisk er det muligt at komme på kursus i førstehjælp på alle Danish Crown Porks, Danish Crown Foods, Danish Crown Beefs og DAT-Schaubs fabrikker.

- Jeg kan da kun anbefale, at man benytter sig af muligheden for at lære førstehjælp. Nu har vi prøvet, hvor vigtigt det er, når uheldet er ude. Det er med til at redde liv, både på og uden for arbejdet, siger Henrik Knudsen. ●

*Nu er der igen plads til smil, efter at kolleger reddede Jacob Niensens liv.*





ABC



# Danish Crown vil uddanne medarbejdere

*Først skal 120 medarbejdere i produktionen have kortlagt, hvad de kan. Senere skrues nye tilbud om kurser sammen til alle.*

**Tekst:** Lisbeth Carøe

**E**r du stærk i dansk? Halter det mere med it? Eller har matematik bare aldrig rigtig sagt dig noget?

Hvordan det står til, får 120 produktionsmedarbejdere i Danish Crown Pork, DAT-Schaub og Danish Crown Foods testet i de kommende uger.

De er frontløbere i en ny satsning, som Koncern-Uddannelses-Udvalget (KUU) har sat i gang.

- Vi vil undersøge, hvordan produktionsmedarbejdernes basale kundskaber i dansk, matematik og it er, ligesom de bliver tjekket for, om de skulle være ordblinde. Det danner grundlag for, at den enkelte kan finde ud af sit niveau, mens vi som virksomhed kan få et overblik over, hvor der er behov for at udvikle vores medarbejdere, siger uddannelses-leder Lis Korsbjerg.

## Holdes i arbejdstiden

I første omgang er det altså 120 mand, der skal af sted i uge 44 og 45. Efter nytår følger resten af de i alt 500 danske medarbejdere i produktionen, som skal have kortlagt, hvor de står.

Alle kommer til at bruge én arbejdsdag på et AMU-kursus, hvor de skal igennem

forskellige opgaver med at skrive og stave, ligesom de får prøvet deres it-kompetencer af og bliver testet for, om de er ordblinde.

Du kan få mere at vide hos din uddannelses-ambassadør om kortlægningen af kompetencer.

## Klar til nye opgaver

- Men hvad er det, der får Danish Crown-koncernen til at ville satse mere på uddannelse?

- Vi gør det af to grunde. Dels vil vi gerne opkvalificere vores medarbejdere, så de bliver endnu bedre til det, de laver, og så de er klædt på til de opgaver, der kommer i fremtiden, blandt andet ny teknologi.

- Dels vil vi gerne holde fast i vores dygtige medarbejdere, forklarer Lis Korsbjerg.

Når kortlægningen viser, hvor der skal sættes ind, træffer uddannelses-udvalget beslutning om, hvilke former for uddannelse Danish Crown-koncernen skal tilbyde medarbejderne.

De første medarbejdere forventes at kunne begynde på uddannelse i løbet af 2020. ●

## Af sted én dag

- Afklaringen foregår i hold på 20 deltagere. I alt 120 medarbejdere er frontløbere
- Den foregår i arbejdstiden og varer én dag (mellem 29. oktober og 5. november)
- Deltagerne får løn og får dækket udgifter til samkørsel
- I alt 40 mand fra Danish Crown Pork og DAT-Schaub i Sæby samt Danish Crown Foods i Svenstrup og Aalborg samles på VUC i Aalborg
- Tilsvarende samles 40 mand fra Foods i Vejle samt Danish Crown i Herning og Horsens på VUC i Vejle
- 40 mand fra Danish Crown i Ringsted afklares hos VUC i Ringsted
- Efter nytår skal resten af de 500 medarbejdere i produktionen have afklaret deres kompetencer.

# Nyt logo - kan du huske de tidligere?

*Se, hvordan  
Danish Crowns udtryk har  
været gennem tiden.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen

**D**en 16. september i år blev Danish Crowns nye retning og nye visuelle identitet lanceret. Det kom der et nyt logo ud af.

Men hvordan er det nu egentlig, at Danish Crowns logo har set ud gennem tiderne?

Vi har gravet nogle af de gamle logoer frem, så du kan se, hvordan rejsen mod det nye Danish Crown-logo har været. ●

## 1970

*Danish Crowns historie går mere end 130 år tilbage, men selve firma-navnet "Danish Crown" så først dagens lys i 1970.*

*Det skete, da andels-slagterierne i Vojens og Kolding fusionerede. Der skulle findes et nyt navn, og valget faldt på Danish Crown med logoet herunder til følge:*



## 1999

*I 1998 var der igen gang i opkøbene i den danske slagteribranche. Danish Crown fusionerede nemlig med Vestjyske Slagterier og positionerede sig nu også stærkt i Vestjylland. Året efter, 1999, fik Danish Crown et nyt logo:*



## 1990

*Danish Crown-navnet blev hurtigt pakket ned i skuffen igen efter nye fusioner i den danske slagteribranche.*

*Næste gang, at Danish Crown så dagens lys, var i 1990. Det skete efter endnu en fusionsbølge blandt danske slagterier i 1980'erne.*

*Her fusionerede Tulip med Østjyske Slagterier og det nordjyske selskab WENBO. Det førte til, at Danish Crown-navnet igen blev taget op af skuffen i 1990, og der så logoet sådan ud:*



# 2008

Danish Crown fortsatte efter 1999 med at vokse og fusionerede med danske aktører i branchen. I 2001 var det Steff-Houlberg, som Danish Crown slog sig sammen med og blev en endnu større forretning.

Op gennem 00'erne lukkede Danish Crown flere af de danske slagterier og afdelinger og valgte at samle mere på få steder. Som da det højteknologiske slagteri i Horsens åbnede i 2005.

Efter en årrække med optimering blev Danish Crown-logoet i 2008 nok engang re-designet sammen med det nye slogan Det handler om mad:



**DANISH CROWN**

# 2019

Klimabølgen ramte for alvor Danmark i midten af 10'erne, og det fik Danish Crown til at øge fokuset på bæredygtig fødevarer-produktion. Det betød blandt andet, at griseproducenterne begyndte at blive bæredygtigheds-certificeret, og Klimavejen kom til.

Den 16. september 2019 gik Danish Crown så all in på en bæredygtig fremtid for fødevarer og præsenterede en ny og mere bæredygtig retning for hele koncernen. Det affødte også et nyt visuelt udtryk og et nyt logo:



**Danish Crown**

## Kort nyt



### Ny til at styre pengene i Danish Crown

48-årige Thomas Ahle er ansat som ny koncern-økonomidirektør i Danish Crown. I øjeblikket har han en tilsvarende stilling med ansvar for Europa i Refresco, der er verdens største uafhængige operatør på området for at hælde drikkevarer på flasker.

I dag arbejder han med base i Holland. Han tiltræder i Danish Crown i februar 2020.

Som tidligere annonceret vil den nuværende koncern-økonomidirektør Preben Sunke efter overlevering koncentrere sig om sine opgaver som viceadministrerende direktør og som koncern-driftsdirektør i Danish Crown.

Thomas Ahle er uddannet økonom fra Aarhus Universitet i 1999, har tidligere arbejdet i blandt andet Aarhus Oliefabrik, Kraft Foods og Lantmännen Unibake. Han glæder sig til at vende tilbage til Danmark.

- Jeg ser frem til at begynde i Danish Crown, der er en spændende virksomhed med stærke værdier og en klar strategi. Jeg vil gøre alt, hvad jeg kan for at understøtte arbejdet med at levere kvalitets-fødevarer og skabe værdi og bæredygtige løsninger til ejerne, kunderne og medarbejderne, siger Thomas Ahle.

Han er gift med Gitte og sammen har de en søn.

Thomas Ahle.  
Privatfoto.





# Skydebokse skal bygges om og sikre medarbejderne bedre

*Million-investering i Holsted skal mindske risikoen for spark.*

**Tekst:** Lisbeth Carøe

**K**reaturslagteriet i Holsted er kun fem år gammel, men ét sted i det moderne byggeri er en akilles-hæl. Pladsen omkring skydeboksene, hvor dyrene bliver aflivet, er trang, og det har ført til flere arbejdsulykker.

Alene i løbet af det seneste år er der sket fire ulykker i området. På hele fabrikken er der i samme tidsrum sket 15 ulykker.

**- Vi vil ikke acceptere, at vores medarbejdere kommer til skade.**

*Ivan Schmidt,  
produktions-direktør.*

- Vi vil ikke acceptere, at vores medarbejdere risikerer at komme til skade, når de passer deres arbejde, siger produktionsdirektør Ivan Schmidt.

Han konstaterer, at området omkring de to skydebokse er problematisk, fordi medarbejderne kan blive udsat for spark, når

dyrene spjætter, både efter at de er blevet skudt med boltpistolen, og når de bliver kædet op og er på vej rundt i conveyer-systemet.

## **Nu og her-løsning**

Danish Crown Beef har derfor sat ind med en plan. Eller rettere to.

Den første er en midlertidig løsning, hvor der er svejset en bøjle på skydeboksens sliske. Det skal forhindre, at dyrene falder uden for slisken til fare for medarbejderne.

Desuden er Beef gået over til dobbelt bemanning, sådan at to mand er på vagt samtidigt, så de kan udføre hver deres opgave. Den ene afliver dyrene, mens den



*Holsted skal bygges om for at blive en mere sikker arbejdsplads. Arkivfoto.*

anden kæder dem op. På den måde kan medarbejderne blive stående det samme sted, i stedet for at de skal gå rundt om dyrene, mens de afbløder, og reflekserne i dyrene kan få dem til at sparke ud.

### **- Vi er first mover på det her område.**

*Ivan Schmidt,  
produktions-direktør.*

#### **På forsøgs-stadiet**

Plan nummer to er langsigtet og indebærer en ombygning af skydeboksene.

- Vi er ude i noget helt nyt og uprøvet. Ingen slagterier har en færdig løsning på problemet, så sammen med en leverandør, den lokale arbejdsmiljø-organisation, de medarbejdere, der arbejder ved skydeboksene, den tekniske organisation og ledelsen på fabrikken, forsøger vi at finde en holdbar måde at indrette aflivningen på. Vi er first mover på det her område, fremhæver Ivan Schmidt.

Ombygningen er endnu på skitse-planet, men ventes at koste ca. fire millioner kr. Beef regner med først i det nye år at være så langt, at en ansøgning om investeringen lander på bordet foran Danish Crowns bestyrelse.

#### **Ombygning til næste år**

Præcist hvornår medarbejderne i Holsted kan forvente at have en mere sikker arbejdsplads, kan produktions-direktøren ikke sætte en dato på.

- Det vil tage nogle måneder at få udarbejdet den endelige tegning og finde en pris, så vi kommer nok et stykke ind i 2020, før vi kan bygge om og de nye skydebokse stå færdige, anslår Ivan Schmidt.

- Derfor er jeg også meget tilfreds med, at vi har kunnet sætte ind med en midlertidig løsning, så vi med det samme kan sikre vores medarbejdere bedre. Det skal gerne højne sikkerheden betragteligt, siger Beef-direktøren. ●

## **- Godt, der sker noget**

*Tillidsmand er tilfreds med ombygning.*

**Tekst:** *Lisbeth Carøe*

**D**er lyder kun lutter lovord fra tillidsmanden i Holsted, da han bliver spurgt til planerne om at ombygge skydeboksene for at sikre medarbejderne bedre.

- Alt, hvad der kan forbedres dér, tager vi imod med kyshånd. Det er et farligt hjørne, siger Villy Petersen.

Som tillidsmand for sine kolleger har han gennem årene været bekymret for de ulykker, der kunne ske i området med aflivning.

### **- Mit håb er, at vi slipper for alvorlige ulykker.**

*Villy Petersen, tillidsmand.*

- Problemet er jo, at dyrene spræller, og når kollegaen skal kæde det døde dyr op, står han tæt på bagbenene, som pludseligt kan sprælle og ramme ham. Vi har haft ulykker på den konto, siger Villy Petersen.

Med det kendskab, han har til planerne om, hvordan skydeboksene skal bygges om, er han mere fortrøstningsfuld.

- Som jeg forstår det, kommer dyrene til at ligge længere efter aflivningen, inden de kædes op. Mit håb er, at den ekstra tid er nok til, at dyrene falder til ro, så vi slipper for alvorlige ulykker, siger tillidsmanden i Holsted. ●





# Alle skal være sikre på jobbet

Færre må komme til skade, når de går på arbejde. Danish Crown-koncernen sætter skrappe mål og lancerer en kampagne.

Tekst: Lisbeth Carøe

**K**ender du Dan og Conny? Sikkert ikke, men det kommer du til.

Dan og Conny vil fra tid til anden minde dig og dine kolleger om at passe på jer selv. Makkerparret vil vise, hvordan du gæbærd dig sikkert, så du kan forlade din arbejdsplads lige så tryk, som da du kom.

Duoen er frontfigurer i en ny kampagne, der sætter fokus på din sikkerhed på jobbet. Dan og Conny er tegneserie-personer, som i ni små film viser dagligdags situationer, hvor du og dine kolleger kan risikere at komme til skade.

## God arbejdsplads for alle

- I Danish Crown ønsker vi at have en god og sikker arbejdsplads for alle vores medarbejdere. Vi er i en branche, hvor arbejds-

ulykker og tilløb til ulykker i mange år har været højere end mange andre brancher, men det vil vi ikke acceptere, siger viceadministrerende direktør Preben Sunke.

**- Målet om 20 i 2020 gælder såvel Beef, Pork, DAT-Schaub som Danish Crown Foods.**

*Preben Sunke,  
viceadministrerende direktør.*

- Vi har i flere år haft fokus på vores arbejdsmiljø, og det har givet flotte resultater. Men vi vil længere ned. Derfor sætter vi ind med en kampagne, der i løbet af det næste år skal rulle på de danske fabrikker. Vores mål er 20 i 2020.

20 i 2020 betyder, at Danish Crown-koncernen i Danmark skal ned på max 20

i incidens. Det vil sige, at højst 20 ud af 1000 medarbejdere i løbet af et år kommer til skade på jobbet, så de må melde sig syge.

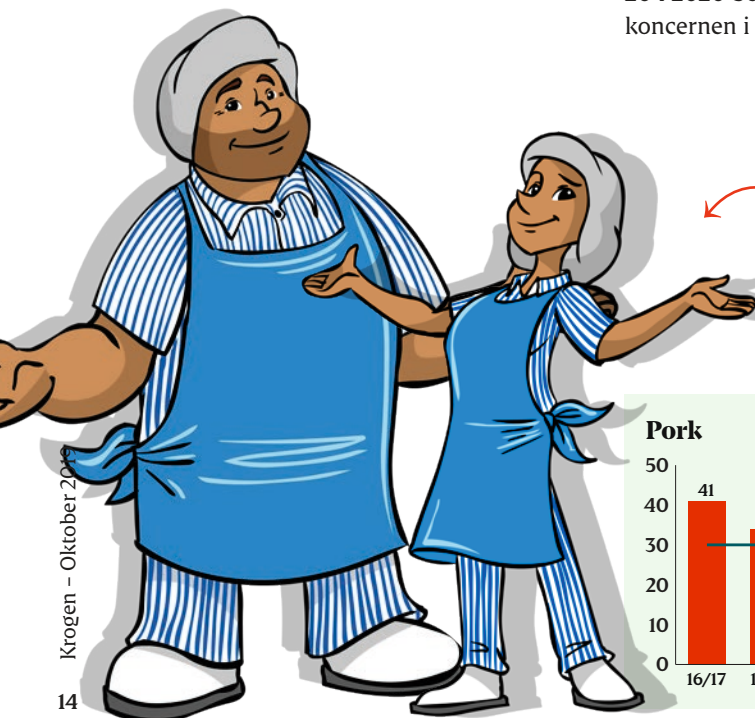
- Det er et ambitiøst mål, men vi vil have "good jobs for everyone", som vi siger i vores strategi. Målet om 20 i 2020 gælder såvel Beef, Pork, DAT-Schaub som Danish Crown Foods, og det skal være nået i løbet af næste år, forklarer Preben Sunke.

## Tilpasset lokale behov

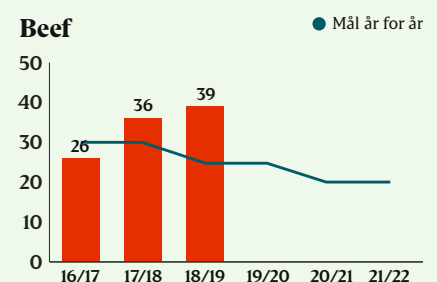
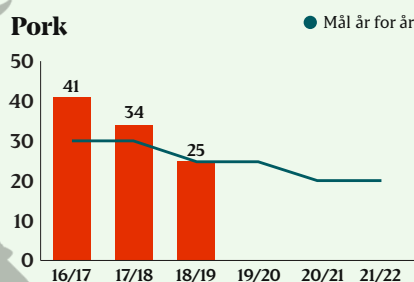
Dan og Conny vil du komme til at møde på info-skærmene på din arbejdsplads, hvor de lokale sikkerheds-grupper vælger, hvilke emner om sikkerhed de vil sætte fokus på i løbet af det næste år. Alt efter, hvad der er behov for på lige netop din fabrik.

Hver film slår et tema an. Dan og Conny viser for eksempel, hvor galt det kan gå, hvis man ikke tænker sig om, når ting og sager skal hentes ned fra høje hylder, og hvordan du som gående og truck-fører skal passe på dig selv og hinanden.

Kampagnen med fokus på bedre sikkerhed på jobbet sættes i gang den 18. november på alle fabrikker. ●



*Dan og Conny kommer du til at se meget mere til. De er dine hjælpere til en mere sikker arbejdsplads.*





# Målet er nået – nu skal vi videre

*Udviklingen med færre ulykker på de danske fabrikker skal fortsætte.*

Tekst: Lisbeth Carøe

**S**amlet nåede vi i mål. Aldrig før er så få kommet til skade, når de har passet deres arbejde på en af de danske fabrikker i Danish Crown-koncernen, som i det seneste år.

Samtidig betyder det, at vi for første gang er lykkedes med at komme ned på, at 25 medarbejdere ud af 1000 er blevet udsat for en ulykke på jobbet.

Det er en markant nedgang, for det er ikke så mange år siden, at der var væsentlig flere slagteriarbejdere, der kom til skade.

## Mål for 2018/19 er nået

- En ulykke er selvfølgelig én for meget. Men det er fantastisk flot, at vi har kunnet bringe antallet af arbejds-ulykker så meget ned, for vi har ligget højt - alt for højt, siger direktør for Arbejds miljø og Sikkerhed i Danish Crown Morten Pedersen.

Han forklarer, at koncernen for et år siden indførte en målsætning om højst 25 i incidens i 2018/19 på de danske fabrikker. Incidens er antal medarbejdere, der kommer til skade, ud af 1000 ansatte i løbet af et år.

- Det nåede vi helt præcist, og det glæder mig meget. Både fordi medarbejderne kan gå på job i vished om, at de kan gå hjem

igen uskadte, og fordi vi som virksomhed er lykkedes med at skabe de forandringer, det kræver at vende situationen, siger han.

## Lær af hinanden

Morten Pedersen konstaterer dog, at der er store forskelle mellem afdelingerne. Danish Crown fører nøje statistikker over arbejds-ulykker, og de viser, at der er udsving. Endda på samme fabrik.

**- Det er fantastisk flot, at vi har kunnet bringe antallet af arbejds-ulykker så meget ned.**

*Morten Pedersen, direktør.*

- Det må vi kunne gøre bedre. Hvis man selv døjer med ulykker eller tilløb til ulykker og kan se, at nabo-afdelingen ligger bedre, så gå da ind og spørg, hvad de gør, opfordrer Morten Pedersen.

Det samme gælder, når forskellene viser sig i den samme afdeling, der har dag- og

aftenhold. Her er det endnu mere oplagt at lære af hinanden.

## Hjælp din kollega

Topledelsen har fokus på, at Danish Crown kan tilbyde medarbejderne en sikker arbejdsplads.

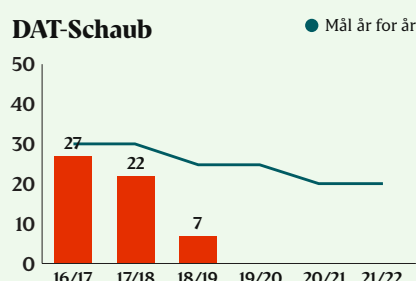
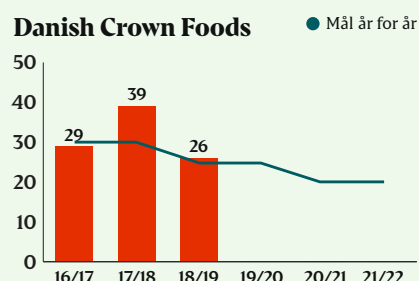
Det slår viceadministrerende direktør Preben Sunke fast.

- I løbet af det næste år skal vi nå ned på højst 20 i incidens. Det skal vi hjælpe hinanden med. Virksomheden investerer gerne i bedre arbejdsmiljø, men det kræver også, at vi alle sammen for eksempel tør prikke til sidemanden, når han eller hun gør noget uhensigtsmæssigt. Vi skal hjælpe hinanden med at gøre arbejdspladsen så sikker som muligt, siger han. ●

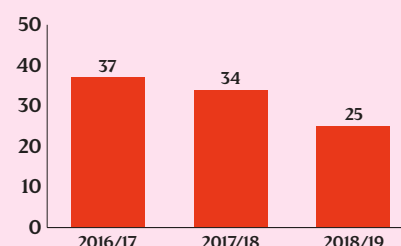
## Sådan er det gået

Antallet af arbejds-ulykker med fravær er gået støt ned i Danish Crown-koncernen de senere år.

Incidensen - antal ulykker pr. 1000 medarbejdere i løbet af et år - er landet på 25 med udgangen af september i år. Det var præcis det mål, der var sat.



*Færre og færre kommer til skade, når de går på arbejde i den danske del af Danish Crown-koncernen.*





# Løftehandske aflaster medarbejdere

*Ny teknologi hjælper slagterimedarbejderne, når de for eksempel skal løfte hele kamme fra båndet og op på et juletræ.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen

**Foto:** Niels Hougaard

På slagteriet i Herning er medarbejderne glade for deres nye medhjælper.

Medhjælperen er dog ikke et menneske, men løftehandsker, som hjælper med at løfte for eksempel hele kamme, når de skal op på et juletræ.

Det fortæller John Bennetsen, der er opskæringsmester på slagteriet.

- Vi købte nogle stykker af dem i maj for at prøve dem af flere steder i afdelingen. Vi leder altid efter hjælpemidler, som kan

gøre arbejdsforholdene bedre. Jeg må sige, at løftehandsken er det bedste, vi endnu har prøvet, siger John Bennetsen.

## Man skal vænne sig til den

Selvom den bliver kaldt for en løftehandske, er det egentlig ikke en handske.

Det er et kabel, som bliver spændt rundt om håndledet, og via en sensor langs pegefingern og en bluetooth-modtager hjælper kablet med at løfte, når pegefingern bliver bøjet.

Så kan man indstille på en skærm, hvor mange kilo den skal hjælpe med at løfte, når man bøjer pegefingern.

- Løftehandsken er rigtig god, men man skal også lige vænne sig til at bruge den. Personligt har jeg vænnet mig til den, og den gør arbejdet mindre belastende, når man skal løfte hele kamme på 6-8 kilo over på et juletræ, siger Carsten Lund, der arbejder i opskæringen.

## Har stadig et par fejl

På trods af at løftehandsken er det bedste hjælpemiddel, som har prøvet i opskæringen, har den stadig et par børne-sygdomme.

**- Løftehandsken er rigtig god, men man skal lige vænne sig til at bruge den.**

*Carsten Lund, slagteriarbejder.*

Niels Vagner arbejder også i opskæringen og bruger dagligt løftehandsken. Han fortæller, at der af og til opstår problemer med bluetooth-modtageren.

- Vi har hver især en sensor og en bluetooth-modtager, så de er indstillet til





En sensor i hand-sken kan få snoren til at hjælpe med at løfte. Forrest Niels Vagner og bag ham Carsten Lund.



# Jæger – pas på svinepest

*Fødevarer-styrelsen: Lad være med at tage vildsvine-kød med til Danmark efter jagt.*

**Tekst:** Lisbeth Carøe

**H**vis du er jæger og arbejder på et slagteri, er der ekstra grund til at være yderst påpasselig, hvis du skyder et vildsvin i udlandet, som er smittet med Afrikansk Svinepest.

Sygdommen kan overleve både i kødet og sætte sig på dit tøj, dine sko og dit udstyr. Ja, også dine hænder kan overføre den frygtede husdyr-sygdom. Derfor skal du være meget opmærksom på at overholde alle regler.

Hvis der konstateres Afrikansk Svinepest i Danmark, kan slagterierne ikke længere eksportere svinekød til andre lande. Grænserne lukkes, og både landet og landbrugs-erhvervet vil lide store tab i milliard-klassen, ligesom du selv kan imødesee at stå uden job.

## Myndighedernes råd

Fødevarer-styrelsen har fem gode råd til jægere, der tager på jagt i udlandet.

1. Vask alt udstyr, også tøj, skydestok, våben og støvler, inden du tager hjem til Danmark.
2. Desinficer redskaber og andet, der har været anvendt til jagt, inden det kommer med i danske husdyr-besætninger eller på jagt i Danmark.

3. Hunde brugt til jagt må ikke komme i kontakt med danske grise eller vildsvin.
4. Undlad enhver kontakt til danske husdyr inden for de første 48 timer, efter du er kommet til Danmark.
5. Vær opmærksom på reglerne for at tage kød eller jagt-trofæer med hjem fra områder med særlige restriktioner.

## Ingen kød med til Danmark

Hvis du har skudt et vildsvin fra et område i EU, hvor der er Afrikansk Svinepest, skal det testes for virus, før kødet bliver frigivet til dig.

Hvis du har været på jagt uden for EU, må du ikke tage kødet med hjem.

- Afrikansk svinepest kan sprede sig hurtigt, og der er en risiko for, at man kan tage smitte med hjem fra områder, hvor sygdommen endnu ikke er opdaget. Derfor opfordrer vi ud fra et forsigtighedsprincip til, at man ikke tager vildsvinekød med hjem til Danmark, siger dyrlæge i Fødevarer-styrelsen Signe Balslev på styrelsens hjemmeside.

Også små mængder inficeret blod eller afføring fra vildsvin på en jægers støvler kan være nok til at smitte danske svin. ●

os personligt. Men det sker desværre for tit, at signalet forsvinder, og så skal vi tage en ny i brug. Vi har givet den feedback videre til firmaet bag, så vi håber, at det problem kan blive rettet, siger Niels Vagner.

## Undersøger flere muligheder

Opskærings-mester John Bennetsen er enig med Niels Vagner i, at udfordringerne med bluetooth-modtagerne skal løses. Men han håber også, at det kan give mening at bruge løftehandsken flere steder, end man gør i dag.

**- Vi prøver at kigge på, om den kan give mening at indføre flere steder.**

*John Bennetsen, mester.*

- Det er klart, at når vi prøver noget, som hjælper godt i det daglige arbejde, så prøver vi at kigge på, om den kan give mening at indføre flere steder. Både i vores afdeling og i andre afdelinger på slagteriet, siger John Bennetsen. ●

# Bryndis elsker at rense tarme

*31-årige Bryndis Magnúsdóttir har netop bestået grundforløbet på tarmrener-uddannelsen. Hun nyder arbejdet, selvom hun syntes, det lød ulækkert, da hun først hørte om jobbet.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen

**Foto:** Claus Petersen

**B**ryndis Magnúsdóttir er godt i gang med at skære sener og væv af grisemaven hos DAT-Schaub i Horsens. Det går hurtigt, og det går godt.

Det samme synes Ib Pedersen, der er faglærer på tarmrener-uddannelsen. Han står nemlig og kigger Bryndis Magnúsdóttir over skulderen, mens hun udfører sit arbejde.

Ib Pedersen skal denne dag vurdere, om Bryndis Magnúsdóttir har lært de ting, hun skulle på grundforløbet på tarmrener-uddannelsen, så hun kan komme videre på hovedforløbet.

Bryndis Magnúsdóttir består alle øvelser uden problemer.

## Skulle først overbevises

Bryndis Magnúsdóttir er oprindeligt uddannet sosu-hjælper, men hun kørte træt i det arbejde og valgte i stedet at læse på HF.

Efter HF-uddannelsen skulle den nu 31-årige islændinge finde ud af, hvad hun gerne ville arbejde med.

På jobcenteret blev hun præsenteret for muligheden for at blive tarmrener-lærling. Umiddelbart lød det at rense tarme ikke som noget for Bryndis

Magnúsdóttir, men hun besluttede sig alligevel for at tage med ud på Danish Crowns slagteri i Horsens og se, hvad det gik ud på.

**- Jeg blev meget overrasket, da jeg så, hvordan DAT-Schaub arbejder. Det var lige noget for mig.**

*Bryndis Magnúsdóttir, tarmrener-lærling.*

- Jeg tænkte ærlig talt, at det lød lidt ulækkert, men jeg blev meget overrasket, da jeg kom ud og så, hvordan DAT-Schaub arbejder. Det så spændende ud, det var et arbejde med hænderne, som samtidig krævede viden og teknik. Det var lige noget for mig, siger Bryndis Magnúsdóttir.

## Variierende arbejde

Efter to ansøgninger blev Bryndis Magnúsdóttir optaget på tarmrener-uddannelsen og begyndte på grundforløbet i februar 2019.

Grundforløbet bød på kursuser i førstehjælp, hygiejne, samfundsfag, IT og en masse fagligt. Og selvom der var et skoleforløb på ZBC i Roskilde, også kendt som

slageriskolen, og Bryndis Magnúsdóttir har tre børn, har hun nydt de første otte måneder på tarmrener-uddannelsen.

- Det er vildt spændende at gå på tarmrener-uddannelsen. Man får en masse viden, man får lov at bruge hænderne, og der er faste rammer for arbejdsforholdene. Arbejdsdagene er samtidig varierende, fordi man skifter plads i produktionen, så man den ene dag skærer maver, mens man den anden renser tarme. Selvom man er på skolebænken, er det meget *learning by doing*, og det er fedt, siger Bryndis Magnúsdóttir.

## Drømmer om fastansættelse

Det hold af tarmrener-lærlinge, som Bryndis Magnúsdóttir går på, er det første hold, som skal på det nye hovedforløb på tarmrener-uddannelsen.

Det glæder Bryndis Magnúsdóttir sig til at komme i gang med. Hun ved, hvad hun gerne vil, når hun om halvandet år er færdig-uddannet tarmrener.

- Jeg håber helt sikkert på, at jeg kan få en fast stilling hos DAT-Schaub her i Horsens, hvor jeg er nu. Man begynder som timelønnet, men når man bliver god nok, kan man komme til at arbejde på akkordløn. Det vil jeg rigtig gerne, så jeg glæder mig til at blive bedre, siger Bryndis Magnúsdóttir. ●



# Fire lærlinge er godt i gang

**D**e første Danish Crown-elever har bestået deres grundforløb på den nye tarmrenser-uddannelse.

Det gjorde de den 22. oktober. De fire tarmrenser-lærlinge er på det første hold, som begynder på det nye hovedforløb, efter at uddannelsen er blevet ændret.

Nu er det slut med den 1,5 år lange uddannelse, som før blev efterfulgt af en overbygning på 1 år.

Nu skal alle, der begynder på tarmrenser-uddannelsen, have begge dele. Samtidig er læretiden skåret ned fra 2 år og 6 måneder til 2 år og 3 måneder.

Mens det første hold af tarmrenser-lærlinge nu går i gang med det nye hovedforløb, er et nyt hold af lærlinge netop begyndt på grundforløbet. ●

*Bryndis Magnusdottir er ferm til sit fag, konstaterer foglærer Ib Pedersen til prøven.*



*Ib Pedersen (tv) har uddannet næsten alle tarmrenserere i Danmark, men er nu gået på pension. Afløseren er Claus Kejlstrup (th).*



## Farvel efter 41 år

*Faglærer takker af, mens skaberen af ny uddannelse tager over.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen

**Foto:** Claus Petersen

**F**ormentlig alle tarmrenserere i Danmark kender ham. Ib Pedersen. Han har som foglærer på uddannelsen til tarmrenser indviet dem i tarmrensningens facetter.

Det har han gjort i 41 år. Lige indtil den 22. oktober. Den dag havde han sine sidste lærlinge til prøve.

Det foregik som altid på slagteriet i Horsens. Da prøven var vel overstået, gik han på pension.

### Ny foglærer med erfaring

Til at styre den nye uddannelse er der kommet en ny foglærer.

Han hedder Claus Kejlstrup, han er tidligere timelærer på uddannelsen og er derfor et kendt ansigt.

Claus Kejlstrup har været med til at sætte den nye tarmrenser-uddannelse sammen, og han er glad for resultatet.

- Nu hvor vi har gjort den sidste del på et år obligatorisk, kan vi fylde mere viden ind under hele hovedforløbet. Det betyder, at når vi uddanner en tarmrenser på den

nye uddannelse, kan vedkommende få et arbejde på hvilket som helst tarmhus i Danmark, uanset hvad tarmhuset er specialiseret i, siger Claus Kejlstrup.

### Mere specialiseret

At der skal mere viden ind i uddannelsen er også en tendens, den nu tidligere foglærer Ib Pedersen kan nikke genkendende til.

Gennem sine 41 år som foglærer på tarmrenser-uddannelsen har han oplevet en stor udvikling.

- Der er jo kommet flere hjælpemidler til i arbejdet som tarmrenser. Det betyder også, at der bliver mere tid til at få bygget noget viden ind i uddannelsen.

- Tilbage i 1975 tog uddannelsen til tarmrenser også 2,5 år, men dengang havde man for eksempel også med oksetarme at gøre. Det har man ikke længere, så det er blevet mere specialiseret i dag, mener Ib Pedersen. ●

# Reaktioner på Danish Crowns det nye udtryk

*Kommentarerne spænder vidt  
– fra mystisk til visionært.*

Tekst: Lisbeth Carøe

**D**anish Crown lancerede den 16. september en ny, mere bæredygtig retning for koncernen, nyt logo og nye farver.

Et af Krogens ihærdige medlemmer af redaktionsudvalget, Lars Steffensen, har indsamlet reaktioner på de nye tiltag blandt sine kolleger. Det er der kommet mange forskellige kommentarer ud af. Du kan læse nogle af dem her. ●

## Den nye skrift

- Jeg er læse/stave-svag, jeg har været på kursus i, hvordan jeg af-fotograferer et ord. Teksten er svær at læse for mig og specielt de store bogstaver er rigtigt svære.

- Hvorfor er der ingen, der har stoppet det i opløbet? Den tekst er jo næsten umulig at læse for en gammel, nærsynet slagter som mig. Hvis jeg har problemer, er der med garanti andre, der bøvlrer med det.

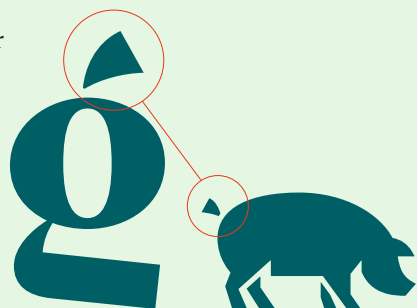
## Det nye g

- Det pisser mig direkte af, at g'et vender forkert. Så meget at jeg ikke kan koncentrere mig om teksten.

- Hvorfor bruger de så mange penge på at vende bogstaverne forkert. Kan kun sige: Kejserens nye klæder.

- Der er kun et aber dabei, g'et er lidt mystisk.

- Jamen, hvad sker der for det g der.



## De nye farver

- Det er flot, jeg har altid syntes, sort, rød og hvid var lidt kedelige. Jeg håber, der kommer flere farver til.

- Det er kun sportstosser og slagteriarbejdere, der springer over, hvor gærdet er højest, kan jeg se. Farverne er kedelige og flade.

- Så nu kan vi også blive fyret på lyserødt papir.

- Det er dårlige farver, jeg er farveblind og kan ikke se bogstaverne ordentligt dér, hvor der er lys baggrund og mørk tekst i samme farve.





## Generelt

- Jeg fatter hat af, hvad der er moderne, bare det sælger grise, så thumps up fra mig.

- Jeg kan godt lide det, for mig signalerer det en opfrisker, og vi kommer alle sammen til at hedde DC og spille på den samme banehalvdel.

- Der, er bliver gjort for organisationen nu, er vigtigt. Det er visuelt sammenhold, der viser, at vores sammenhold får tingene til at glide meget bedre.

- Nyt udtryk, nyt drive, jeg kan godt lide det.

- Vi skal stå på hovedet for at finde 1-2-3 øre pr. kg, for at der skal bruges over 25 millioner på sådan noget pjat. Hvad med at skifte nogle af de 20-30-35 år gamle maskiner ud, der ofte er skyld i, at vi holder stille på afdelingsbudgettet. Det er endnu en forkert prioritering, der stammer langt fra dagligdagen i produktionen.

- Ja, kønt er det langt fra, men det er konen jo heller ikke, og hende holder jeg sgu meget af alligevel.

- Der er da et reklamebureau, der ordentligt har taget røven på jyderne.

- I det mindste er der visioner i det, og det giver da et håb om fremtiden her i DC.



# Danish Crown

## Jais: - Det er en nødvendig investering

*Ny fortælling, logo og farver skal være med til at udvikle Danish Crown.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen

**D**en 16. september blev Danish Crowns nye visuelle udtryk og nye logo lanceret samtidigt med, at der blev sat en mere bæredygtig retning for koncernen.

Omkostningerne ved at skifte logo, farver og få lavet visuelle elementer, som understreger, at Danish Crown nu går i en ny retning, løber op i et to-cifret million-beløb.

Det er penge, der er nødvendige at bruge, mener koncernchef Jais Valeur.

### **Pris: 25 millioner kr.**

- Prisen for projektet er 25 millioner kroner. Det er en forholdsvis lille investering sammenlignet med denne her slags projekter i andre virksomheder. Men det er vigtigt for mig at understrege, at det skal betragtes som en investering, siger Jais Valeur.

- Det, vi tager fat i her, svarer til at støbe et solidt fundament, når man skal bygge et hus. Det er altså noget af det helt grundlæggende, vi skal have på plads for at fortsætte udviklingen af Danish Crown.

### **Mere attraktiv**

Jais Valeur understreger også, at det var nødvendigt at lave et nyt visuelt udtryk sammen med den nye fortælling, fordi det skaber en bedre forståelse hos forbrugeren om, at Danish Crown nu går i en ny retning.

Den forståelse blandt forbrugere og kunder skal så give et afkast på længere sigt.

- Alt, hvad vi gør i selskabet, skal bidrage positivt til bundlinjen, og det samme er tilfældet her. Det skal tilføre værdi til vores produkter og gøre os mere attraktive over for kunder, forbrugere og interessenter, siger Jais Valeur. ●

# De fantastiske fire med over 200 års erfaring

*Røverhistorier, natarbejde og bedre arbejdsforhold.  
Fire gutter med mere end 50 års erfaring fortæller om tiden  
på Tulip fra slagteri til forædling.*

*De fantastiske fire – fra venstre  
Svend Aage Christensen, Lars  
Ingolf Klærke Kristensen, Poul Erik  
Isen Christensen og Erik Walther  
Nissen – har i alle årene været så  
glade for deres arbejde, at de hver  
især har passeret 50 års ansættelse.  
Foto: Claus Petersen.*





# De kunne været gået på pension for 24 år siden

Tekst: Michael Ravn

Det var en tid, da mange store nyheder skete på og uden om planeten. Stars and Stripes blev plantet på Månen, landsholds-målmand Henry From plantede et stykke tyggægummi på OL-stolpen, The Beatles satte sig tungt på verdens hitlister, og Vietnam-krigen rasede.

Men også i vores egen, lille andedam var der nyheder at byde på – nærmere bestemt på Tulip i Vejle, hvor fire mænd mødte ind til et nyt arbejde.

Erik Walther Nissen, Lars Ingolf Klærke Kristensen, Poul Erik Isen Christensen og Svend Aage Christensen tiltrådte i årene 1964-1969. I dag er de her såmænd endnu - bortset fra en enkelt af dem, Poul Erik Isen Christensen, der for nylig er gået på pension efter over 50 års ansættelse.

## Begyndte som ferieafløser

Mere end 200 års anciennitet er samlet i et mødelokale på Tulip-fabrikken, og røverhistorierne er mange og stemningen i top, som den nu engang er, når kolleger gennem mere end et halvt liv samles over kaffe og rundstykker.

Det er mange år at spole tilbage. Men de fantastiske fire kan nu alligevel godt huske den første dag på Tulip, som dengang var et decideret slagteri på Havnegade i Vejle.

- Jeg startede som ferieafløser på opfordring af svigerfar. Og ja, her sidder jeg jo så endnu, så det var en lang periode som ferieafløser, griner Lars i munden på de tre andre, inden Poul Erik supplerer.

- Vi startede som et hold på 10, der mødte ind. Det var ganske uformelt den første dag med besøg af tillidsmand, personalechef og så videre, hvorefter vi fik en rundvisning på fabrikken. Tirsdag morgen gik det løs med oplærings-perioden, hvor vi lærte at udbene bove. Efter de første tre uger kom vi rigtigt i gang, og så skulle vi ellers klare os på 100 procent akkord.

- Efter et år var vi nok kun to-tre stykker af den gruppe tilbage – resten var løbet skrigende væk. Det var hårdt fysisk arbejde og krævede bestemt

De er nogle seje gutter, de fire medarbejdere fra Tulip i Vejle, som for længst har fejret deres 50 års jubilæum på fabrikken.

De tre af dem er still going strong, mens den fjerde netop er gået på pension. Men alle har de passeret grænsen for, hvornår de kunne have nydt deres otium som folkepensionister.

Til sammen har de - foreløbigt - arbejdet 24 år længere, end de behøvede. Aktuelt har de tre sidste ingen planer om at stoppe.



### Erik Walther Nissen

Alder: 68 år

Job: Gårdchauffør

Begyndte hos Tulip:

16. juni 1969

Kunne være gået på pension for tre år siden.



### Svend Aage Christensen

Alder: 72 år

Job: Pakkerimedarbejder på natholdet

Begyndte hos Tulip:

29. marts 1967

Kunne være gået på pension for syv år siden.



### Poul Erik Isen Christensen

Alder: 71 år

Job: Pensioneret pakkeri-operatør

Begyndte hos Tulip:

7. november 1966

Fratrædt officielt: 2. august 2019

Kunne være gået på pension for seks år siden.



### Lars Ingolf Klærke Kristensen

Alder: 73 år

Job: Mestersvend siden 1984 og i dag produktionsmedarbejder

Begyndte hos Tulip:

1. januar 1964

Kunne være gået på pension for otte år siden.

sin mand dengang, så der blev skilt nogle får fra bukkene, fortæller Poul Erik.

### Værste dag på arbejde

Hverken Erik, Svend Aage eller Poul Erik gjorde sig de store tanker mange år frem i tiden, mens Lars allerede dengang tænkte, at folk skal jo da have noget at spise, så Tulip skulle nu nok overleve som arbejdsplads.

Det gjorde Tulip da også, selv om virksomheden gik fra slagteri til forarbejdnings-fabrik og nye lokaler i slutningen af 1980'erne, også kendt som Vejle Nord.

Men der var bestemt også bump på den historiske vej.

- I 1974 blev hele aftenholdet fyret. Det var vist omkring 500 mand, der måtte ud. Det må være en af de værste dage, vi har oplevet, fortæller Erik, mens de andre nikker eftertænksomt.

### **- Vi har været mere sammen med hinanden end med konerne. I hvert fald om natten.**

*Poul Erik Isen Christensen.*

- Dengang var der flere tusinde medarbejdere, og generelt har Tulip jo altid været en af byens største arbejdspladser, forklarer Svend Aage.

### Fra manuelt til maskinelt

- Ja, i gamle dage rendte man altid ind i en hel masse kolleger og fik en lille sludder. Men der er sket helt vildt meget, og det er da på alle mulige måder et andet job i dag.

- For det første er det jo noget andet at være slagter end at arbejde med forarbejdede produkter, men i det hele taget har det bevæget sig fra at være manuelt til at være mere maskinelt. På slagteriet i Havnegade var alt arbejdet manuelt, og det gjaldt både løft, opskæring og så videre, siger Lars, inden Erik byder ind med en hurtig kommentar.

- Ja, man risikerede at være godt træet, når man kom hjem!

### Spillede kort i arbejdstiden

Siden kom EDB'en, robotterne og maskinerne ind, og vilkårene for de ansatte er blevet meget bedre gennem årene. Der er rundt om bordet bred enighed om, at de fire aldrig havde nået 50 års anciennitet, hvis vilkårene havde været de samme.

I tiderne med ren akkord var der stor forskel på tempoet hos de ansatte, og nogle fik hurtigt overstået dagens opgaver.



- Nogle var jo ekstra talentfulde til eksempelvis opskæringen, og de kunne så sidde og spille kort fra klokken 11 og skære den sidste skinke op klokken lidt i 15. Så var dét en dag, men de arbejdede nu nok alligevel en kende for hurtigt, for mange blev jo nedslidte længe før tid – og mange af dem, der var hurtigst dengang, de ligger også under muld i dag, lyder det fra Poul Erik.

### Får sin nattesøvn igen

Poul Erik og Svend Aage kom begge på nathold ved Vejle Nord-fabrikkens åbning i 1988. Det passede dem så godt, at de blev hængende.

### **- Vi har altid haft et godt sammenhold.**

*Svend Aage Christensen.*

De har endda fulgtes ad og kørt sammen på arbejde gennem alle årene, lige indtil den 2. august, da Poul Erik officielt gik på pension – som den foreløbigt eneste af de fantastiske fire, der ellers alle kunne

*De har for længst kunnet gå på pension, men har valgt at fortsætte med at arbejde. Kun Poul Erik Isen Christensen er netop stoppet - som 71-årig. De tre andre aner ikke, hvornår de vil gå over i pensionisternes rækker. Foto: Michael Ravn.*





have vinket arbejdsmarkedet farvel for længst.

- Ja, vi har da nok været mere sammen med hinanden end med konerne. I hvert fald om natten, griner Poul Erik og fortsætter.

- Men efter pensionen får jeg da min nattesøvn igen, og det er faktisk rart efter 30 år. Men indtil videre føles det nu mere som en lang ferie, for jeg er jo næsten lige stoppet.

#### **Frihed under ansvar**

Til gengæld må Svend Aage undvære sin faste køremakker gennem over 30 år. Selv om de begge er drevne jyder uden de store armbevægelser, kan de da godt indrømme, at de savner hinanden – lidt.

Også Lars er trappet ned og arbejder i dag kun to dage om ugen. Så er der lidt mere tid til for eksempel at rejse.

Når man har været på samme arbejdsplads i mere end 50 år, møder man lidt forskellige reaktioner ude i det virkelige liv – og folk løfter gerne et øjenbryn eller to.

### **- Tulip har altid haft et godt navn her i byen og har betydet en hel masse i vores familie.**

*Lars Ingolf Klærke Kristensen.*

- Mange synes, at det er helt vildt, for de fleste skifter jo job en del gange i løbet af sådan et liv. Men jeg har altid været glad for at arbejde i Tulip, og jeg har godt kunnet lide, at hvis man ellers passede sit arbejde, så var der ingen, der blandede sig alt for meget. Der har været tiltro til os medarbejdere gennem årene, og man regnede med, at vi løste vores opgaver –

og det gjorde vi. Vi har altid haft det godt og hjulpet hinanden, siger Poul Erik.

Lars forklarer, at hvis man ikke er glad for sit arbejde, så bliver man i hvert fald ikke i 50 år.

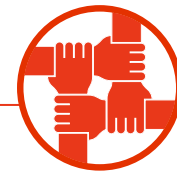
#### **Familien med på job**

- Vi har altid haft et godt sammenhold. Som natholds-arbejder skal man måske være gjort af noget lidt specielt, men man finder jo sin rytme og får løst tingene. Og jeg kan åbenbart heller ikke undvære arbejdet, for jeg kunne være gået på pension for længe siden. Men det dér med at passe sit arbejde, det er sundt for mig, fortæller Svend Aage.

- Samme her, siger Lars og fortsætter:

- Generelt har Tulip altid haft et godt navn her i byen, og Tulip har betydet en hel masse i vores familie. Jeg har en datter, der nu har været her i 30 år, og min kone

Læs mere på næste side →



var her også i 30 år, inden hun stoppede for 11 år siden. Jeg selv kunne have gået på efterløn for 13 år siden, men jeg tager én dag ad gangen og holder, når det passer mig og ikke mindst kroppen. Indtil videre har jeg ingen planer om at stoppe, smiler han.

**- Jeg har altid kunnet lide at gå på arbejde. Jeg har følt, at jeg var god til mit arbejde og har løst mine opgaver. Det giver en form for tilfredsstillelse.**

*Erik Walther Nissen.*

- Jeg har det på samme måde, fortæller Erik.

### Ingen sygedage i 50 år

- Så længe jeg kan få fornyet kørekortet, så kommer jeg da nok drønende. Til mit jubilæum sagde min mester, at han havde forsøgt at finde en sygedag på mig, men det kunne han ikke. Jeg kan nu heller ikke selv huske at have haft en sygedag nogensinde, og det er jeg da stolt af. Jeg har altid kunnet lide at gå på arbejde, for jeg har følt, at jeg var god til mit arbejde og har løst mine opgaver, og det giver jo en form for tilfredsstillelse.

Heller ikke Svend Aage har planer om at stoppe.

- Jeg tør slet ikke spå om, hvornår jeg har sidste dag på Tulipvej. Så længe mestersvenden stadig er tilfreds, så er jeg det nok også, siger han.

Dermed er det altså kun Poul Erik, der har smagt på livet efter pensionsdatoen.

- Ja, jeg er jo så den eneste her i rummet, der er stoppet – men jeg er glad for det, må jeg sige. Jeg nyder tilværelsen og får cyklet nogle gode ture.

Men engang imellem kan jeg da godt savne at blive samlet op af Svend Aage og møde ind på natte-skiftet på fabrikken. ●

*Jamonilla er en variant af Tulip Pork Luncheon Meat, som sælges i store dele af verden. Hvert år produceres der omkring 140 millioner dåser på fabrikken i Vejle.*



# Stolte over Tulip på hylderne

*Veteranerne er lidt arbejdsramt på ferierejser.*

**Tekst:** Michael Ravn

**D**e fire Vejle-veteraner er fælles om én ting, når de er ude at rejse i deres ferier. De har alle sammen for vane at tjekke hylderne i supermarkederne, når de befinder sig under sydlige himmelstrøg.

Her står der ofte Tulip-dåser – produceret på Vejle-fabrikken.

- Det er vildt sjovt, når man kommer rundt i verden og ser vores dåser på hylderne. Der bliver man sgu stolt, siger Poul Erik.

- Det gør man i hvert fald, istemmer Erik, inden Svend Aage tager over med en lille undren.

### - Dåsekød smager godt

- Jeg har nogle gange funderet over, at det er stort set det samme produkt, der stadig sælger over hele verden med vores pork luncheon meat. Men man har vel ramt den rigtige opskrift, selv om der jo er lidt forskel på produkterne til Caribien eller Asien.

Mens Tulip-dåserne bringer stor stolthed hos de fire veteraner, findes der i Danmark en anden aversion mod dåsekødet – selv om danskerne omvendt ikke er blege for at kaste sig over tun, makrel, majs og ananas i konserves.

- Der er ingen grund til at rynke på næsen over pork luncheon meat. Det smager faktisk ganske godt, siger Lars.

- Køberne ude i verden har jo også andre smagsløg. Og nogle helt andre kriterier, end vi er heldige med at have herhjemme. Det handler jo også om fødevarer-sikkerhed og proteiner. Der er jo mange steder ude i verden, hvor man må leve uden et køleskab, siger Poul Erik. ●

Mester Klaus Thusgaard (tv) sørger for, at Steen Hauge får sin fortjeneste-medalje efter 45 års arbejde.  
Foto: Danish Crown.



## Hauge er gået på pension

*Men hans idé, Hauge Passagen, kører stadig videre.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen

Husker du Hauge Passagen, som Krogen skrev om for et års tid siden? Det er et pakkebånd i Holsted, som mestersvend Steen Hauge opfandt, fordi pakkeriet døjede med for meget trængsel og ophobning af varer på pakkebåndet.

Nu er ophavsmanden gået på pension, men Hauge Passagen kører stadig rundt og rundt som bagagebåndet i en lufthavn. Hauge Passagen blev indført i 2018 og har medført færre tunge løft for medarbejderne på kreaturslagteriet. Pakkeriet har heller ikke længere problemer med, at kødet hober sig op på båndet.

### - Stort at få medalje

Steen Hauge har derimod takket af efter 45 år i Danish Crown. På sin afskedsdag tidligere på måneden modtog han Dronningens fortjeneste-medalje, fabrikschef Per Svane holdt tale, og administrerende direktør Finn Klostermann og produktionsdirektør Ivan Schmidt kom forbi og sagde farvel.

Det var ifølge Steen Hauge en rigtig god måde at gå på pension efter 45 år i samme virksomhed.

- Det betyder meget for mig at modtage fortjeneste-medaljen. Det er rigtig

stort. Samtidig holdt Per Svane en meget flot tale, og bagefter fik vi middag med kalvemørbrad, som var fantastisk. Min kone fik en buket blomster, og jeg fik en kurv med mange gode ting i. Der var intet at sætte en finger på, det var stort, siger Steen Hauge.

### Skal stadig komme til kaffe

Fabrikschef Per Svane har ros til sin nu pensionerede medarbejder.

- Steen har sat et stort aftryk i Danish Crown. Det kommer helt konkret til udtryk med Hauge Passagen, som kom til efter en god idé af Steen. Derfor var det også en god måde at sende Steen på pension, at vi kunne være med til at overrække ham fortjeneste-medaljen, siger Per Svane.

Fabrikschefen håber fortsat at se Steen Hauge, der naturligvis kender mange på slagteriet i Holsted.

- Steen har allerede været forbi et par gange og få en kop kaffe, siden han stoppede. Det har jeg bedt ham om at blive ved med. Døren er altid åben hos os, så jeg håber, at Steen bliver ved med at komme forbi, siger Per Svane. ●

## Kort nyt



### Fælles hæder

Friland og Tulip, nu Danish Crown Foods, modtog i fællesskab prisen for "Årets mad & bageri nyhed", da kiosk-kæden 7-Eleven samlede 250 leverandører og samarbejdspartnere til sit årlige møde i slutningen af september.

Hæderen opnåede de for at konvertere til pølser med Frilandsgris i hele kædens pølse-sortiment til hotdogs.

- I 7-Eleven vil vi gerne hædre de partnere, der gør en særlig indsats og en positiv forskel for vores forretning. Vi har brug for nye ideer, produkter og løsninger, der kan bidrage til at holde 7-Eleven relevant og top of mind hos forbrugere på farten, siger administrerende direktør Jesper Østergaard.

Tulip modtog også årets "Ud og møde kunderne"-pris, der gives til de leverandører, der har ydet et ekstra stykke arbejde for at støtte 7-eleven i at møde slut-kunderne i butikkerne, til events osv.

I alt blev der uddelt fire priser. 12 leverandører var nomineret.



# Ja til mere bæredygtig soja

*Danish Crown tilslutter sig Dansk Alliance for Ansvarlig Soja.*

Tekst: Aske Gott Sørensen

**D**anish Crown har taget et markant skridt for at sikre, at virksomheden lever op til sin politik om bæredygtighed.

Bestyrelsen i Danish Crown har vedtaget en sojapolitik, som sikrer, at der tages hensyn til biodiversitet og natur-arealer. Samtidig træder Danish Crown ind i Dansk Alliance for Ansvarlig Soja, der hører under Dansk Initiativ for Etisk Handel.

- Vi skal ikke kun forholde os til de aftryk, vi sætter direkte, men også dem vi sætter indirekte, og der er soja et område, hvor vi har et ansvar som virksomhed. Derfor glæder jeg mig over, at vi sammen med stærke samarbejds-partnere kan tage ansvar for vores produktion og blive mere bæredygtige, siger Danish Crowns viceadministrerende direktør Preben Sunke.

## Går sammen med partnere

For at træde ind i Dansk Alliance for Ansvarlig Soja skal Danish Crown levere en handlings-plan i 2020, som omfatter indkøb af bæredygtig soja - i første

omgang svarende til den mængde grisekød, der sælges på det danske marked.

Derudover omfatter Danish Crowns egen strategi lokale partnerskaber i Sydamerika for at fremme bæredygtig udvikling af soja-produktion og deltagelse i partnerskaber for at udvikle alternative, lokalproducerede foderkilder som eksempelvis bælgeplanter, græs eller andet, der kan nedsætte behovet for soja.

- Ét er at se på vores nuværende situation med importen af soja og gøre den mere bæredygtig. Men skal foder-produktionen og forbruget være bæredygtigt i fremtiden, så skal vi til at gøre nogle ting, vi ikke kan i dag.

- Derfor skal vi involvere os i partnerskaber, hvor det giver mening, og afsøge alternativer, som kan gøre den danske produktion af grise mindre afhængig af importeret soja, siger Preben Sunke. ●

**- Vi skal afsøge alternativer, som kan gøre produktionen af grise mindre afhængig af importeret soja.**

*Preben Sunke, viceadministrerende direktør.*

## Kort nyt



*Pålægsmad er mest populært*

Når danskerne sætter sig til bordet for at spise aftensmad, er der en hitliste over, hvilke retter der oftest bliver serveret.

Og nej, det er ikke varm mad, der er den mest populære spise. Det er derimod rugbrød med pålæg.

Det viser den seneste befolkningsundersøgelse af danskernes mad- og måltidsvaner, som Madkulturen har lavet. Den er fra 2018.

### Hitlisten ser sådan ud:

1. Rugbrød med pålæg
2. Kylling med kartofler og/eller grønt
3. Pizza
4. Bøf med tilbehør
5. Brød med pålæg sandwich
6. Burger eller bøfsandwich
7. Koteletter eller schnitzler
8. Frikadeller
9. Gryderet
10. Pastaret.

*Kilde: Madkultur18.*

# Dobbelt så mange slagterlærlinge

23 nye lærlinge er begyndt i deres prøve-forløb.

Tekst: Daniel Winther Pedersen

**23** nye slagterlærlinge er klar til at begynde på slagter-uddannelsen hos Danish Crown.

Det fortæller Lis Korsbjerg, der er uddannelses-leder i Danish Crown.

Det er næsten dobbelt så mange, som der var på det seneste hold af slagterlærlinge. Sidste gang var der 12 slagtelærlinge, mens der gangen før var 18.

- Vi er selvfølgelig glade for, at vi har fundet 23 kvalificerede slagtelærlinge, som nu skal begynde på vores uddannelses-forløb. Vi har en ambition om at øge antallet af slagterlærlinge med 15 procent, og det er lykkedes godt denne gang, siger Lis Korsbjerg.

## Prøveforløb er i gang

De 23 nye slagterlærlinge begynder officielt uddannelses-forløbet den 4. november på ZBC, tidligere kendt som Slagteriskolen i Roskilde.

Men cirka seks uger inden begynder slagterlærlingene på et prøveforløb på slagterierne, så de kan få en idé om, hvordan tilværelsen som slagter er.

- Prøveforløbet giver de nye slagterlærlinge en forsmag på, hvordan arbejdet som slagter er. Samtidig

giver det også lidt praktisk forståelse, inden de begynder på skolebænken i Roskilde, så de kan koble teorien op på noget, de måske har prøvet de første seks uger, siger Lis Korsbjerg.

De 23 nye slagterlærlinge er derfor allerede nu i gang med deres prøveforløb. Det foregår på slagterierne i Horsens, Ringsted, Blans, Rønne, Sæby, Herning og Holsted, hvor de også skal fortsætte deres uddannelse efterfølgende. ●

*Flere lærlinge er begyndt på deres uddannelse i Danish Crown her i efteråret. Arkivfoto.*



## Pause-Kroge

### Sådan løser du Soduko

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!

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

A - Let

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

B - Svær

# Gris stroganoff af nakkefilet med kartoffelmos



Regn og blæst har ramt Danmark, og så er der ikke noget bedre end en varm og smagfuld simreret. Normalt laves en stroganoff af oksekød, men i denne udgave af SpiseKrogen er det en stroganoff med gris.

Opskriften er beregnet til fire personer. Det tager ca. to timer at lave retten.

Velbekomme!

## Det skal du bruge

¼ nakkefilet, ca. 500 g  
½ dl mel  
Salt og peber  
½ tsk cayennepeber  
1½ spsk olie

250 g svampe, fx champignon eller portobello  
3 gulerødder, ca. 250 g  
4 fed hvidløg  
1 bundt timian  
300 g perleløg – evt. fra frost  
1 spsk koncentreret tomatpuré  
1 knivspids kommen  
¼ tsk røget paprika eller karry  
½ l vand  
1 bouillontering  
1 dl madlavningsfløde  
8 %

## Kartoffelmos

1 ¼ kg kartofler  
2 dl mælk  
2 tsk smør

## Pynt

1 bundt persille

## Sådan gør du

Skær kødet i store tern på 2-3 cm. Bland mel, salt, peber og cayennepeber, og vend ternene i melblandingen, så det lige sætter sig. Del kødet i to lige store portioner.

Varm 1 spsk olie i en gryde ved god varme. Det skal være så varmt, at det siger lyde, når du kommer kødet på. Brun halvdelen af kødet på alle sider, 2 minutter i alt. Tag kødet op af gryden, tilsæt evt. lidt mere olie, og brun den anden halvdel af kødet.

Rens svampe, og skær i halve. Skræl gulerødder, og skær i mindre stykker. Pil og hak hvidløg. Skyl timian og persille, og hak persille.

Steg løg, svampe, gulerødder og hvidløg i gryden. Tilsæt kødet sammen med tomatpuré, kommen, paprika, vand, bouillontering, fløde og timian. Lad det simre i ca. 1½ time, til kødet er mørt. Smag til med salt og peber. Pynt med hakket persille ved anretning.

## Kartoffelmos

Skræl kartofler, og skær i tern. Kog i usaltet vand, til kartoflerne er møre, ca. 20 minutter. Hæld vandet fra. Mos kartoflerne med et piskeris, og hæld mælk i lidt ad gangen, mens du pisker i mosen. Tilsæt smør, og pisk, til mosen har en glat konsistens. Smag til med salt og peber. ●



Opskriften er udarbejdet af Jesper Paustian og er fra [www.voresmad.dk](http://www.voresmad.dk).



**Tips**  
I stedet for perleløg kan du anvende skalotteløg, som du piller og hakker.

## Pausekrogen

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 21.

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

Løsning A

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

Løsning B

# Jubilareer

4. november - 16. december 2019

## Danish Crown

### Blans

27. november

30 års jubilæum

**Peter Lauridsen**

Håndværker

27. november

30 års jubilæum

**Søren Andreassen**

Slagtegang

28. november

25 års jubilæum

**Ole Albæk**

Slagtegang

11. december

30 års jubilæum

**Karlo Jensen**

Pakkeri/Salteri

## Herning

7. november

25 års jubilæum

**Brian R. Jensen**

Frysehus

14. november

25 års jubilæum

**Per Michael**

**Sønderup**

Frysehus

20. november

30 års jubilæum

**Jens Birkholm**

Frysehus

21. november

25 års jubilæum

**Preben Iversen**

Skærestue 3

21. november

25 års jubilæum

**Hans Jørgen**

**Nielsen**

Frysehus

11. december

30 års jubilæum

**Sivananthan**

**Rajalingam**

Skærestue 1

## Horsens

5. november

35 års jubilæum

**Ulrik Kristensen**

Kam/Bryst

12. november

35 års jubilæum

**Leo Nybo**

**Rasmussen**

Pakkeri

22. november

40 års jubilæum

**Egon Sørensen**

Opskæring

1. december

25 års jubilæum

**Aase Therkelsen**

Laboratorie

1. december

40 års jubilæum

**Karsten Jensen**

Elværksted

## Randers

15. november

25 års jubilæum

**Benthe Møller**

Administration

1. december

35 års jubilæum

**Søren Kvist**

**Sørensen**

Teknisk afdeling

## Ringsted

5. november

35. års jubilæum

**Carsten Bjarne**

**Hansen**

Fabrik 3

5. november

35 års jubilæum

**Karsten Bonde**

Omlæsnings-

central

4. december

30 års jubilæum

**Jørgen Hauspild**

Skærestue 1

12. december

25 års jubilæum

**Stine Duemose**

**Larsen**

Slagtegang

## Skærbæk

12. november

35 års jubilæum

**Arne J. Lund**

Slagtegang

## Sæby

14. november

25 års jubilæum

**Ronni Lund**

Forender

19. november

35 års jubilæum

**Per Frandsen**

Pakkeri

## Holsted

6. november

30 års jubilæum

**Jan Martin**

**Thomsen**

Slagtegang

## Sdr. Felding

28. november

30 års jubilæum

**John Jørgensen**

Produktion

## Aalborg

5. december

25 års jubilæum

**Lars Lauritsen**

Skærestue

## Danish Crown Foods

### Randers

21. november

30 års jubilæum

**Steen Sørensen**

Teknisk afdeling



Jubilarelisten er bearbejdet af Lene Fabricius, [fabr@danishcrown.dk](mailto:fabr@danishcrown.dk).

## Her er redaktionsudvalget

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



**Flemming Nielsen**  
Slagteri-arbejder, Danish Crown Pork Herning



**Lars Steffensen**  
Arbejdsmiljø- og miljø-repræsentant, Danish Crown Pork Ringsted



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



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



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



**Naja Lennert**  
Produktionsmedarbejder, Tulip Svenstrup



**Arne Skov**  
Produktionsmedarbejder, Danish Crown Beef Holsted



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



**Michael Ravn**  
Kommunikationsansvarlig, Tulip



**Daniel Winther Pedersen**  
Journalist, Danish Crown Randers



**Lisbeth Carøe**  
Redaktør, Danish Crown Randers

## Har du en god ide?

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



# Sikkerhed kommer først

**D**et skal være sikkert at gå på arbejde i Danish Crown-koncernen. Det har vi sat ekstra fokus på de senere år, og jeg er glad for og stolt af, at vi gør store fremskridt.

År for år har vi bragt antallet af arbejdsulykker og tilløb til ulykker ned. Det er godt, at færre er kommet til skade, for uanset hvad man laver i sit daglige arbejde, skal man kunne regne med, at man kommer hjem i ét stykke.

Det er jeres fortjeneste. Jer, der hver dag minder kollegaen om ikke at løbe på slagtegangen, jer, der tager billeder og rapporterer om, hvad der kunne være sket, og sørger for at rette op på miseren, og jer, der lægger et stort arbejde i sikkerheds-grupperne rundt omkring.

Tak til alle jer.

## Hurtig forbedring

Vi har nået vores del-mål om, at højst 25 ud af 1000 medarbejdere må komme til skade på arbejde i løbet af et år. Det er flot i betragtning af, at vi for bare få år siden lå meget højere.

I medierne blev vi gang på gang nævnt som det dårlige eksempel i industrien, men det er vi heldigvis på vej væk fra.

Kan vi i stedet blive fremhævet som det gode eksempel på, at slagteri-branchen har taget kniven i den anden hånd og skabt sikre arbejdspladser for sine medarbejdere, vil jeg blive endnu mere stolt.

## Næste mål: 20 i 2020

Vi skal fortsætte det gode arbejde. Derfor hedder næste mål: 20 i 2020. Det betyder,

at om et år må højst 20 medarbejdere ud af 1000 have været udsat for en arbejdsulykke. For at nå det ambitiøse mål har vi brug for at sætte ekstra tryk på. Derfor lancerer vi en sikkerheds-kampagne på alle de danske fabrikker, som du kan læse mere om inde i Krogen.

Ud over at det skal være sikkert at gå på job, adresserer kampagnen også nedslidning. Danish Crown vil være med til at sikre, at alle kan arbejde her frem til pensions-alderen. Derfor er Muskel-Skelet-Besvær (MSB) og forebyggelse også et tema, vi arbejder intenst med.

## Hjælp hinanden

Vi vil foretage de investeringer, der skal til for at have et godt arbejdsmiljø. Samtidig vil jeg gerne opfordre alle til at tænke over, hvordan de gæbærder sig. Alle ved godt, at man ikke løber i en svømmehal. Sådan skal det også være i produktions-lokaler og på gange, hvor gulvene kan være glatte.

Så min opfordring skal være, at alle tager ansvar for, at vi har et godt og sikkert arbejdsmiljø i Danish Crown. Hold kollegaen op på det. Lær af andre afdelinger eller fabrikker, der gør det godt.

Husk – Sikkerhed først! ●



**- År for år  
har vi bragt  
antallet af  
arbejds-ulykker  
og tilløb til  
ulykker ned.  
Vi skal fortsætte  
det gode arbejde.  
Derfor hedder  
næste mål:  
20 i 2020.**

*Preben Sunke,  
viceadministrerende  
direktør.*

