

FRI FOR SMERTER

s.6-9



MORTEN HELT TIL TOPS

Morten Øgendahl blev den første vinder i DM i Skills for slagtere.

s.4-5



RØNNE ER SIKRET SEKS ÅR

Tro på fremtiden præger det lille ø-slagteri efter ny aftale.

s.10-11



PAUL ER FORBEREDT

Paul Sejer har sparet op for at trappe ned på ny senior-ordning.

s.12-14

DET KAN DU LÆSE OM I DETTE NUMMER

Vinder på podiet

En lærling og en vinder. Morten Øgendahl vandt DM i Skills for slagtere og var totalt rystet bagefter.

4-5



Du kan trappe ned

Paul Sejer er en af de første, der har benyttet sig af Danish Crowns tilbud om senior-ordning. Læs, hvordan han har forberedt sig, og hvad du kan gøre.

12-14



Ingen pris for få ulykker

Trods en stor indsats og mange forberedelser gik Arbejdsmiljøprisen uden om Ringsted. Men det gode arbejde fortsætter.

3



Massiv omtale

Danish Crowns udmelding om, at vi vil stå i spidsen for at producere bæredygtigt kød, har haft stor gennemslagskraft. Millioner har læst om det i nyhederne.

20



Job sikret i seks år

Flertallet af medarbejderne i Rønne stemte for en ny aftale om Medarbejder-selskab. Det sikrer deres arbejde de næste seks år – og en fem dages uge her og nu.

10-11



Praktikant til Pinghu

27-årige Søren Martin er gået direkte fra at være praktikant til at være projektleder, der sørger for teknikken på fabrikken i Kina.

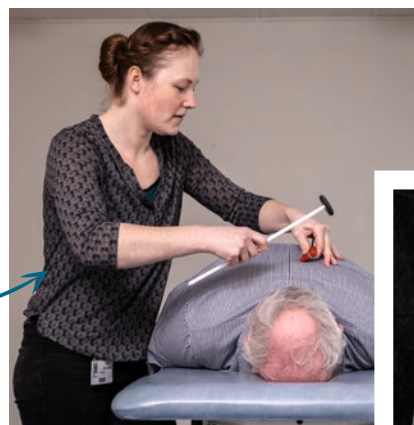
16-17



Små slag virker

Behandlingen med blandt andet små slag af en gummi-hammer har en stor effekt på mange medarbejdere, der døjer med skader og skavanker.

6-9



Arbejdet går op og ned

Danish Crown Porks direktør, Søren F. Eriksen, erkender, at det svinger meget for tiden med leverancerne af grise. Han takker medarbejderne for deres fleksibilitet.

24



Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,
8960 Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 2. maj 2019

Oplag 3.500 eksemplarer

Koncept og design Campfire & co

Tryk Stibo Complete®

Forside: Stort foto: Morten Fauery.

Nederst tv.: SkillsDenmark/Per Daugaard.

Mf.: Danish Crown. Th.: Arkivfoto.



Guldet glippede

Arbejdsmiljø-prisen gik uden om Danish Crown i Ringsted.

Tekst og foto Daniel Randrup Jakobsen

230 nominerede og interesserede var samlet i DGI-Byen i København, da Arbejdsmiljørådets priser blev uddelt. Det var en flok spændte medarbejdere fra Danish Crowns slagteri i Ringsted, som ventede på afgørelsen i kategorien Arbejdsulykker.

Vinderen blev ikke Danish Crown. Men det ødelagde ikke fabrikschef Jesper Frandsens gode humør.

- Jeg er stolt, og jeg er bestemt ikke skuffet. Om noget motiverer det os bare til at gøre

det endnu bedre, så vi kan vinde en anden gang.

- Arbejdet fortsætter. Antallet af arbejdsulykker er også styrtdykket efter nomineringen. Siden oktober har vi kun haft to arbejdsulykker, fortæller han.

Cirka 1:1

Vinderen i Danish Crowns kategori blev stål- og teknikgrossisten Lemvig-Müller A/S, som næsten har halveret antallet af arbejdsulykker siden 2016.

- Det, de vandt på, var stort set de samme tiltag, som vi har lavet. Langt hen ad vejen

var det det samme, så det må have været detaljer, som afgjorde det. Det må som minimum være en andenplads, vi fik, siger fabrikschefen med et grin.

I forbindelse med arrangementet var forhallen i DGI's conference-center indrettet som en lille markedsplads, hvor hver af de nominerede havde deres egen stand. Danish Crown stillede med en elektrisk Pick-Up-golfvogn lastet med flæskesvær.



Danish Crown Ringsted var repræsenteret af (fra venstre) Kaj Hansen, Henrik Behrendt, Tina Konge, Sten Ulvedal Jensen og Jesper Frandsen.



KORT NYT

Nu går din løn ind på din NemKonto

0 kroner på kontoen. Oh, skræk og ve, vil de fleste nok tænke. Især hvis den konto, man tjekker, er den, hvor ens løn plejer at gå ind.

Og også den konto, hvor regningerne bliver betalt fra.

Hvis du vil undgå den situation, så skynd dig at undersøge, om din løn går ind på din NemKonto. Det gør du ved at logge på din netbank eller spørge i banken.

Hvis lønnen går ind på NemKonto, kan du tørre sveden af panden. Alt er i orden.

Hvis ikke, så skynd dig at tale med din bank. Fra uge 19 går uge- og 14-dages løn fra

Danish Crown-koncernen nemlig ind på din NemKonto. Det gør den automatisk for eftertiden, fordi det er lettere, hvis du skifter bank.

Offentlige myndigheder bruger også automatisk din NemKonto, for eksempel til udbetaling af restskat, børnepenge og andre offentlige ydelser.





Vinderen Morten Øgendahl fra Blans (tv) fik overrakt pokalen og 15.000 kroner i præmie af statsminister Lars Løkke Rasmussen.

Fuld opbakning til vinderne

Tre lærlinge fra Danish Crown blev nummer et, to og tre ved DM i Skills.

Af Daniel Randrup Jakobsen
Foto: SkillsDenmark/Per Daugaard

Tre slagterlærlinge fra Danish Crown var oppe mod to konkurrenter fra Tican, da slagterfaget for første gang var med i konkurrence til DM i Skills. Den duel trak Danish Crown sig i dén grad sejrrikt ud af.

Foran godt 50.000 besøgende i Arena Næstved tog Morten Øgendahl fra Blans guldet

foran Alex Svingholm, som også er fra Blans, mens Simon Kyhl fra Horsens kom på tredjepladsen.

- Det var vildt og virkelig fedt. Jeg stod bare og rystede, da jeg havde fået pokalen og diplommet, sagde Morten Øgendahl bagefter.

- Hele arrangementet var en fed oplevelse. Alle deltagere boede det samme sted, så vi spiste sammen og hyggede os, når vi var færdige med konkurrencerne, tilføjede han.

Over tre dage i begyndelsen af april blev slagterlærlingene udfordret i deres håndværk.

En af dagene var der ekstra opbakning til Danish Crowns deltagere. Omtrent 80 lærlinge var nemlig taget med til Næstved for at opleve DM i Skills og heppe på deres kolleger.

Slagteriet i Blans sendte selv sine lærlinge af sted, mens to busser med cirka 65 slagter- og tamrenserlærlinge fra Horsens og Sæby var inviteret af Sundby-Wenbo Fonden.

Formanden for fonden sad selv med i bussen med tarmrensere hele vejen fra Sæby.

- Det var vildt og virkelig fedt. Jeg stod bare og rystede, da jeg havde fået pokalen.

Morten Øgendahl, Skills-vinder.

- Vi har lavet den her tur, fordi de unge mennesker skal føle sig værdsat, og fordi de har valgt at arbejde for Danish Crown. Det er vigtigt, at der kommer en ny generation af slagtere, som kan og vil tage over. Det sætter vi stor pris på, siger Palle Joest.

Giver støtte til uddannelse

Det er den tredje tur, han har arrangeret gennem Sundby-Wenbo Fonden, som geografisk dækker fra Horsens og opfejer i Jylland. Fonden er til for at yde økonomisk støtte til unge mennesker, som ønsker at videre-uddanne sig eller supplere med enkeltfag eller tage på studierejse.

- For en ung pige i dag er det nok ikke det fedeste at skulle fortælle sine veninder, at man er kommet i lære i tarmhuset i Sæby. Det er ærgerligt. Jeg håber med turen her, at de kan møde andre unge, som også har valgt et håndværksfag, som de har arbejdet med og dygtiggjort sig i, forklarer Palle Joest.

Ung og i tvivl

24-årige Pernille Leth Jensen blev i efteråret udlært tarmrenser med en flot sølvmedalje – det vil sige fire 12-taller og ét 10-tal. I begyndelsen af uddannelsen var hun i tvivl om, hvorvidt hun overhovedet ville være tarmrenser.

- Til at starte med tænkte jeg: "Helt ærligt, Pernille, gider du det her?" Men jeg gav det en chance, og det er faktisk et spændende arbejde. Der er fart på, og der sker hele tiden noget, synes hun.

Det er tredje gang, Pernille Leth Jensen er på tur med Sundby-Wenbo Fonden. Hun har på forhånd glædet sig til at opleve DM i Skills.

- Det er altid hyggeligt at kommet lidt ud

og være sammen med de andre lærlinge. Så sker der lidt andet, og vi kan lære hinanden bedre at kende. Vi skal selvfølgelig over og heppe på slagterne, siger hun.

Uddannelse, der kan bruges

Pernille, de øvrige tarmrensere og slagtere var ikke de eneste, som var kommet for at støtte deltagerne. Også to top-direktører fra Randers stod klar i forreste række og fulgte med under konkurrencerne.

- Det er bare fedt at se på, at der står fem dygtige, unge slagtere her og er dybt koncentreret om det, de laver. De brænder for det, og de vil gerne vise, hvad de har lært, og hvad de kan, roser produktionsdirektør i Danish Crown Pork Per Laursen.

- Det er bare fedt at se på, at der står fem dygtige, unge slagtere og er dybt koncentreret om det, de laver.

Per Laursen, produktionsdirektør.

- Det er vigtigt, at vi får gjort unge mennesker interesserede i at uddanne sig til slagtere – det vil vi jo gerne have. Vi ønsker at give opmærksomhed til faget og vise omverdenen, at det faktisk er sjovt at være slagter, og at det er en uddannelse, man kan bruge til noget, forklarer han.

Stolt over at kunne sit kram

Også HR-direktør Andreas Friis var fuld af lovord.

- Vi vil gerne have noget stolthed tilbage i faget. Det er fedt at kunne bryste sig af at være Danmarks Bedste Slagter. Dét, at man kan sit kram – det er der noget stolthed og noget faglighed over.

- Den entusiasme, der har været fra deltagerne op til konkurrencen, har smittet af på de øvrige. Vi kan se, at det har løftet niveauet på hele deres hold, at de her gutter har skullet forberede sig til DM i Skills, bemærker Andreas Friis.



KORT NYT

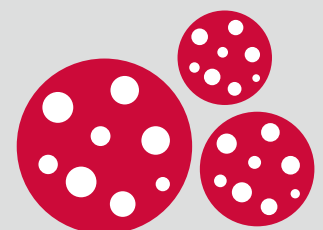
Nyt navn til DK-Foods

Pepperoni-producenten DK-Foods har skiftet navn og skilte nu med at være en del af Danish Crown-koncernen. Det nye navn er Danish Crown Toppings.

Det sker blandt andet som led i, at Danish Crown-koncernen har besluttet at satse på en mere bæredygtig fremtid for fødevarer.

- Danish Crown Toppings leverer direkte til Europas største pizza-producenter. Ofte har disse stor-kunder kun en enkelt eller måske to leverandører i den enkelte kategori, og de har i stigende grad krav til råvare-sikkerhed, gennemsigtighed og tillid i den fulde værdikæde med større og større fokus på de bæredygtige elementer. Her passer den nye bæredygtigheds-agenda i Danish Crown helt fantastisk til for-retningen, siger Kasper Lenbroch.

Han er administrerende direktør i Tulip Food Company, som købte det daværende DK-Foods i Thorning ved Silkeborg i marts sidste år. Trods det nye navn forbliver Danish Crown Toppings en del af Tulip.



Efter 15 år med dårlig ryg er **Karl Erik frisk igen**

En ny terapeut udfører **mirakler med medarbejderne** i Ringsted. Hun har blandt andet tryllet Karl Erik Pedersens efterløns-bevis ned i en skuffe.

Af Daniel Randrup Jakobsen
Foto Morten Faueryby

Med fingrene mærker hun sig vej hen over ryggen. Hun banker forsigtigt et sted mellem rygsøjlen og skulderbladet med en slank hammer med et lille gummi-hoved. Fingrene kravler videre mod nakken, finder et nyt punkt, og hammeren falder igen. Ganske let.

Tre slag – dak, dak, dak.

Old school-type

På briksen ligger 63-årige Karl Erik Pedersen. Han har været ansat på slagteriet i 36 år, og i de sidste knap 15 år har han haft problemer med ryggen. Han er slagter af den gamle skole. Du ved, dem, som ikke går til lægen – de bliver kørt – i en ambulance, når det er for sent.

- Jeg er bondefødt og kvajet opdraget. Min far sagde altid: "Hvis du har ondt, så går du bare ud og arbejder igen." Det er sådan, jeg har kørt, og jeg har ikke haft én eneste sygedag siden 2002, siger han.

- Det er nok mest af princip, for jeg har ikke haft det godt. Jeg har brugt mange weekender på at være syg, fordi jeg har haft ondt.

Karl Erik Pedersen har tidligere gået til zone-terapeut. Det hjalp på ryggen, men kun i cirka tre dage, så var den gal igen. Han fik at vide, at det sikkert var slidgigt, og så valgte han sådan set at acceptere situationen.

- Der var jo ikke så meget at gøre. Sådan er livet. Og jeg er jo ikke den, som klager, siger han.

Benene forsvinder

Karl Erik Pedersen havde derfor søgt om efterløn, for han kunne ikke holde til at arbejde mere. Den var helt gal med ryggen.

- Nogle gange skete det, at benene bare forsvandt under mig. Så væltede jeg – der var ikke så meget, jeg kunne gøre ved det, fortæller han.

- Jeg har brugt mange weekender på at være syg. Fanden stå i, at jeg ikke har mødt Trine noget tidligere.

Karl Erik Pedersen, slagteriarbejder med ondt i ryggen.

Men hans mester og sikkerheds-repræsentant insisterede på, at han skulle gå over til hende den nye terapeut og se, om ikke hun kunne hjælpe. I august 2018 var Trine Andersen begyndt at give en ny form for behandling på fabrikken i Ringsted. Resultaterne var rigtigt gode.

Svævende fødder

Da han gik ind til første behandling, var han klar over, at hans dage på slagteriet var talte. Alligevel valgte han at give det et forsøg. Han havde jo intet at tabe.



- Det føltes meget underligt, da jeg kom ud fra behandlingen hos Trine. Jeg følte mig let, og det var som om, mine fødder svævede helt oppe ved ørerne. Det var dejligt, siger han.

Han modtog sit efterløns-bevis med posten et par dage efter den første behandling. Det var egentlig meningen, at han ville stoppe samme dag, han fik det. Men det gjorde han ikke.

- Jeg valgte at give behandlingen en chance, og allerede efter den anden behandling var min ryg faktisk på højkant. Jeg kunne bøje mig ned og samle ting op fra gulvet uden at skulle helt ned på alle fire. Det var flere år siden, jeg sidst kunne det.

Spejlvendt arbejde

Trine Andersen er uddannet psyko-motorisk terapeut. Og hvad betyder det så? Det er



Karl Erik Pedersen er kun tilbage på briksen til ære for fotografen, for han har ikke haft smerter siden oktober.

altså både noget med psyken - det vil sige tanker, følelser og sådan noget - og så er det noget med det motoriske - altså bevægelse af kroppen. Vil det så sige massage og snak?

- Jeg har nogle greb, hvor jeg tager fat i musklerne, men egentlig massage er det ikke, siger Trine Andersen og laver et lille ryk i Karl Erik Pedersens hofte.

- Lige her bruger jeg en teknik, hvor jeg udløser stræk-refleksen. Hvis patienten har ondt i venstre side af ryggen, forsøger jeg at lave et hurtigt stræk af musklerne i højre side. På den måde kommer musklerne i venstre side til at slappe af. Man kan sige, at jeg arbejder spejlvendt.

Bruger gummi-hammer

Et lille tryk, et ryk, et klem og et bette dask

med en gummi-hammer. Det ser ikke ud af meget mod Karl Erik Pedersens hærdede krop, men det lader til at virke.

- Nogle gange er det dét her, som skal til. I Karl Eriks tilfælde har det virket utroligt godt. I andre tilfælde skal der et længere behandlings-forløb til, hvor vi også har samtaler om adfærd, siger Trine Andersen.

Fire behandlinger var nok

Karl Erik Pedersen har været smertefri siden oktober. Han har blot fået fire behandlinger. Han træner fortsat selv sin ryg for at få smidigheden tilbage, og får han ondt i igen, kommer han bare tilbage Trine Andersen.

En rask ryg skal man ikke kimse ad. Den har nemlig ikke kun indflydelse på, at han kan arbejde på slagteriet.

- Jeg kan gå i haven igen. Jeg kan fræse hele mit bed på en time. Det har taget mig en uge tidligere, fordi jeg var nødt til hele tiden at stoppe, fordi det gjorde ondt. Betydningen kan slet ikke beskrives. Det er bare fantastisk, siger han.

- Efterløns-beviset har jeg lagt i skuffen. Jeg skal ikke længere bruge det, for jeg regner med at arbejde, til jeg skal pensioneres som 67-årig om fire år.

Hvis der er én ting, Karl Erik Pedersen fortryder, så er det, at han har gået så længe med noget, det har taget så kort tid at kurere.

- Fanden stå i, at jeg ikke har mødt Trine noget tidligere.

Læs mere på næste side 





Fortsat
fra s. 7

20 medarbejdere er blevet **fri for smerter**

Danish Crown i Ringsted har ansat en terapeut, som på ni måneder har kureret 20 medarbejdere for deres smerter.

Af Daniel Randrup Jakobsen
Foto Morten Fauerby

Trine Andersen er psyko-motorisk terapeut, og i løbet af de sidste ni måneder har hun haft 50 medarbejdere fra slagteriet i Ringsted i behandling.

20 af dem er fortsat i behandling, mens 20 allerede er blevet fri for deres smerter. Sådan noget gør fabrikschefen glad.

- Vi får et lavere sygefravær. Vi fanger det i opløbet.

Jesper Frandsen, fabrikschef.

- Det er fantastisk. Trine har simpelthen fjernet flere medarbejdere fra smertestillende medicin, fortæller Jesper Frandsen.

Alle vinder

Det er første gang, fabrikken har en terapeut ansat på denne måde. Der har tidligere været en massage-ordning, som medarbejderne kunne benytte sig af, hvis de var medlem af slagteriets motionscenter. Men denne ordning er helt gratis.

- Det er fabrikken, som har ansat hende, og medarbejderne betaler ikke for behandlingerne. Virksomheden vinder på det, ved at vi får et lavere sygefravær. Vi fanger det simpelthen i opløbet, inden det bliver til fravær.

- For medarbejderne er det jo åbenlyst godt, og jeg hører kun positive ting om hende og hendes arbejde, siger Jesper Frandsen.



Trine Andersen arbejder spejlvendt. Har patienten ondt i venstre skulder, aktiverer hun musklerne i højre side. Det får musklerne i venstre side til at slappe af.



Det er gratis for medarbejderne at blive behandlet af Trine Andersen.



- Måske burde vi have en som Trine alle steder

Direktør: En fabrik har fået stor succes – skal de andre også det?

Af Daniel Randrup Jakobsen
Foto: Morten Fauery

Slagteriet i Ringsted ansatte i efteråret Trine Andersen, som er psyko-motorisk terapeut, til at behandle medarbejdere med muskel-problemer.

Alle medarbejdere kan benytte sig af tilbudet, og det er gratis.

- Medarbejderne skal også kunne have et liv i fritiden.

Morten Pedersen, direktør.

Resultaterne af terapeutens arbejde har været rigtig gode, som du kan læse om i de foregående artikler.

Ja, så gode, at Morten Pedersen, som er direktør for arbejdsmiljø i Danish Crown-koncernen, ser muligheder for, at flere fabrikker tilknytter psyko-motoriske terapeuter i fremtiden.

- Jeg synes, vi bør se på økonomien i det her og se, om det ikke også giver mening at

have det alle andre steder. Jeg tror, at Trine tjener sin egen løn hjem i løbet af ganske kort tid, siger Morten Pedersen.

Godt liv også i fritiden

Arbejdsmiljø-repræsentanter, medarbejdere og ledere er i fællesskab med til at sikre, at Danish Crown løbende får nogle endnu mere sikre arbejdspladser, hvor den enkelte medarbejder for eksempel ikke har for mange tunge løft, ikke så ofte kommer til skade og står ergonomisk korrekt.

Men. Og der er nemlig et "men".

- Vi har mange medarbejdere rundt om på fabrikkerne, som har været her i rigtig mange år, og flere af dem har fysiske skavanker. Dem vil vi gerne hjælpe, så de kan være hos os, til de skal pensioneres, uden at de skal kæmpe sig gennem dagene. Det handler både om, at medarbejderne skal kunne holde til at arbejde, og at de også skal kunne have et liv i fritiden og som pensionister, siger Morten Pedersen.

Han fortæller, at der ikke er fast-ansat terapeuter på andre fabrikker, men flere steder er der aftaler med fysio-terapeuter for eksempel i fitness-centrene under Danish Crowns Firmasport.



KORT NYT

Tid til at finde golfkøllerne frem

Så er der en måned til den årlige Danish Crown Golfdag. Den afvikles lørdag den 8. juni og bliver igen i år holdt på Silkeborg Ry Golfklubs baner i Ry.

Deltagerne plejer at have en hyggelig dag, hvor kolleger mødes på tværs, ligesom der kan blive lejlighed til at hilse på gamle arbejdskammerater. Firmamesterskabet er for medarbejdere og pensionister, der har været ansat i moderselskabet Danish Crown og i de danske selskaber.

Matchen vil i år blive spillet i blandede rækker, gør arrangør Peter Frederiksen opmærksom på. Han håber på deltagere nok til tre rækker.

Du skal være opmærksom på, at fristen for at tilmelde sig mesterskabet er den 2. juni kl. 12.00. Det kan du gøre via golfbox, hvor du skal søge efter Silkeborg Ry Golfklub – Danish Crown Golf 2019.



M/S Rønne fortsætter

Ny aftale om Medarbejder-selskab på Bornholm.

Af Jens Hansen

Hovedparten af medarbejderne på Danish Crowns slagteri i Rønne har stemt ja til en aftale, der sikrer deres job de kommende seks år.

Aftalen er forhandlet af Dansk Industri og Fødevareforbundet NNF og erstatter den aftale om Medarbejder-selskab, også kaldet M/S Rønne, som blev etableret i 2014 for at redde slagteriet og de cirka 200 arbejdspladser på Bornholm.

- Vi har flere ansatte på slagteriet i Rønne i dag end for fem år siden.

Per Laursen, produktionsdirektør.

Næstformand i Fødevareforbundet NNF, Jim Jensen, mener, at både virksomheden og medarbejderne har sendt positive signaler om, at man fælles vil fortsætte udviklingen af virksomheden.

- Aftalens formål er at understøtte en fortsat positiv udvikling af virksomheden, og det har begge parter bakket op omkring ved at stemme ja. Det giver et stærkt grundlag for det videre arbejde i seks år og forhåbentlig længere ud i fremtiden, siger han.

Flere medarbejdere i dag

Også produktionsdirektøren i Danish Crown Pork er tilfreds.

- Jeg er rigtig glad for, at medarbejderne bakker op om aftalen. Nu kan vi i fællesskab fortsætte udviklingen af en af Bornholms største arbejdspladser, for fakta er, at vi i dag har flere ansatte på slagteriet i Rønne, end det var tilfældet for fem år siden, siger Per Laursen.

Slagteriet har også fået flere grise siden den første aftale i 2014. Nu slagtes der 70.000 flere grise om året på Bornholm.

Målet med den oprindelige aftale var at forhindre en lukning af slagteriet og gøre det konkurrencedygtigt ved at bringe omkostningerne ned med 25 millioner kr. årligt. Hvis omkostningerne kunne reduceres med mere

end 25 millioner kr., skulle de ekstra besparelser sendes tilbage til medarbejderne.

På årsbasis blev besparelserne i det seneste regnskab gjort op til 16 millioner kr. årligt. Men parterne er enige om, at det primære mål om at forhindre en lukning af slagteriet er nået.

Mindst halvdelen retur

- Den nye aftale trådte i kraft den 15. april
- Medarbejderne skal betale 4,2 procent af deres løn ind til Medarbejder-selskabet de næste tre år
- De garanteres, at de får mindst halvdelen af pengene tilbage
- De har garanti for, at produktionen ikke rammes af nedskæringer de næste seks år
- Danish Crown forpligter sig til at investere i slagteriet i Rønne
- Blandt andet bruger Danish Crown i 2019 25 millioner kr. på nyt udstyr
- Den nye aftale afskaffer fire dages arbejdsugen fra 2014-aftalen.



KORT NYT

Danish Crown har bidraget til pandaer

To kinesiske pandaer flyttede i begyndelsen af april ind i Københavns ZOO i et anlæg, som Danish Crown har været

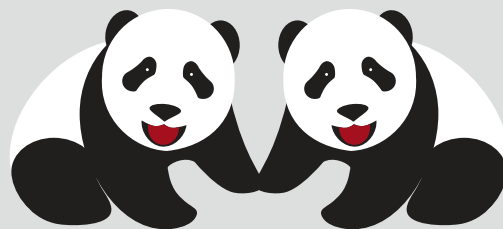
med til at finansiere sammen med en række andre store danske virksomheder.

Det skete på opfordring fra statsminister Lars Løkke Rasmussen, der henvendte sig, da den oprindelige plan med at finansiere projektet gennem bidrag fra fonde havde vist sig ikke at kunne føres ud i livet. Derfor var der behov for opbakning fra anden side.

- Der var tale om en helt ekstra-ordinær situation, og derfor trådte vi til sammen med en række andre store danske virksomheder, siger koncernchef Jais Valeur.

- Danish Crown har en meget betydelig eksport til Kina, og derfor fandt vi det i situationen naturligt at bakke op om projektet, forklarer han videre.

'Pandaernes anlæg er tegnet af den verdensberømte danske arkitekt Bjarke Ingels.



Afstemningen om den nye aftale om Medarbejder-selskabet i Rønne fik mange medarbejdere til at møde op i kantinen. Foto: Danish Crown.

- Nu kan vi ånde lettet op



Tillidsmand: Vi tror på, **Rønne har en fremtid.**

Af Lisbeth Carøe

Det er en tilfreds tillidsmand, som en måneds tid efter afstemningen om en ny aftale for slagteriet i Rønne gør status.

Efter Thomas L. W. Hansens mening er der mange gode elementer i aftalen om Medarbejder-selskabet for Rønne. Aktuelt er ét af dem i fokus.

- Vi startede på fem dages uge i mandags. Det er lækkert, super, super lækkert, kommer det på klingende bornholmsk fra Thomas L. W. Hansen, da Krogen fanger ham op til deadline i torsdags.

Netop den del af den gamle aftale om fire dages arbejdsuge har været meget udskældt blandt medarbejderne. Det har gjort det svært at få familielivet til at hænge sammen, især for enlige forældre, men de lange arbejdsdage har også været hårdt for helbredet, peger han på.

- Aftale er en fremtids-sikring

- Den nye aftale gør, at vi kan ånde lettet op i Rønne. Vi tror på, at Rønne ligger her i fremtiden. Med aftalen får vi massive investeringer i slagteriet, blandt andet i et nyt pakkeri. Det er vigtigt. Når jeg ser mig rundt for tiden, tegner det ikke for lyst, og jeg kunne godt frygte, at vi uden en aftale kunne

risikere at blive udsultet. Jeg føler, at aftalen fremtids-sikrer os, siger Thomas Hansen.

Han har bemærket, at hele Bornholm har fulgt interesseret med under forhandlingerne om en ny aftale som afløser for aftalen om Medarbejder-selskabet fra 2014.

- Det er super, super lækkert med fem dages uge.

Thomas Hansen, tillidsmand.

- Slagteriet er vigtigt herovre. Vi får ikke bare et job hos naboen, hvis det lukker. Så vi er i en speciel situation, hvor en lukning ville påvirke hele ø-samfundet. Der er folk, som har været i banken for at få et bil-lån, men har fået at vide, at de nok lige skulle vente, til der var en afgørelse, fortæller tillidsmanden.

Kan få alle penge tilbage

Den nye aftale blev stemt igennem med 70 procent ja-stemmer.

- Det er et rimeligt stort ja og et pænt resultat. Det har givet ro bagefter, og der er en god stemning på slagteriet nu, synes han. Thomas Hansen erkender, at der pludseligt opstod en mere skeptisk stemning, da aftalen blev lagt frem for kollegerne efter lang

tids forhandlinger mellem Fødevarerforbundet NNF og Dansk Industri (DI). Han tilskriver det, at aftalen er rimelig kompleks.

- Jeg har brugt meget krudt på at forklare detaljerne. For eksempel at vi kan få alle vores penge retur, hvis vi ikke opsiger aftalen i de tre år, der er aftalt, og er fleksible over for virksomheden. Vi er gået med til, at den indbyggede flex-model med en gennemsnitlig arbejdstid på 40 timer om ugen kan svinge fra 37,5 til 42,5 timer, forklarer han.

Han fremhæver også, at den nye aftale sikrer medarbejderne deres job de næste seks år.

Selv om tre ud af 10 stemte nej til aftalen, er der dog ingen, der har sagt op i utilfredshed med den ifølge tillidsmanden.

7 ud af 10 stemte ja

- Interessen for den nye aftale for Rønne var stor
- 195 af 205 stemmeberettigede deltog i stemningen
- 136 stemte ja – det svarer til 69,7 procent
- 59 stemte nej – det er 30,3 procent.



Paul trapper ned til pension på den nye senior-ordning

Du har flere muligheder for at **arbejde lidt mindre**, når du nærmer dig pensionen.

Af Daniel Randrup Jakobsen

Paul Sejer er 62 år. Han er tillidsmand på slagteriet i Skærbæk, og så er han en af de første, som er kommet på den nye senior-ordning, som Danish Crown har indført.

Da senior-ordningen trådte i kraft i januar 2018, valgte Paul Sejer at overføre sine fritvalgs-timer til sin egen senior-ordning. Dem nyder han godt af nu, for den 1. maj gik han ned fra 39 til 32 timer om ugen.

- Jeg bruger senior-ordningen som nedtrapning, så overgangen ikke bliver så brat.

Paul Sejer, på senior-ordning.

- Da jeg hørte, at den nye senior-aftale var under vejs, valgte jeg at begynde at spare op til den. Jeg bruger det som en nedtrapning til delpension og efterløn, så det ikke bliver en brat overgang, siger han.

Tilbud til alle

Den nye senior-ordning trådte i kraft for mere end ét år siden, så helt ny er den ikke. Alligevel er det måske de færreste, som har hørt om den.

- Vi er ude og relancere senior-ordningen for at sikre, at alle kender til den og forstår modellen. Jeg er glad for, at vi kan give et fælles tilbud til alle vores medarbejdere på tværs af de forskellige selskaber i Danmark, siger HR-direktør Andreas Friis.

Senior-ordningen gælder alle medarbejdere i Danish Crown Pork og Beef, Tulip Food Company og DAT-Schaub.

50 til senior-møde

Indtil nu er der ikke mange, der har meldt sig til ordningen. Andreas Friis tror, det handler om, at tilbuddet ikke har været kommunikeret bredt nok ud. Dét skal gerne ændre sig nu.

- I starten af marts i år havde vi et senior-arrangement for medarbejderne på mere end 60 år på slagteriet i Ringsted. Her mødte mere end 50 medarbejdere og deres ægtefæller op, så interessen er der, siger han.

Andreas Friis har ingen tal på, hvor mange som er på en senior-ordning i dag, men det får han inden længe. HR-afdelingen vil følge fabrik for fabrik, hvor mange som benytter ordningen, og hvilken type nedtrapning de vælger.

Han understreger, at en medarbejder, der ønsker at gå på senior-ordning, skal aftale det med sin fabrikschef, som afgør, om det er muligt for fabrikken at tilbyde det i hvert enkelt tilfælde.

Mere tid til sig selv

Jo før, du begynder at spare op, desto længere tid kan du være på nedsat tid på en senior-ordning. Paul Sejer har sparet op i godt ét år, men han skal også kun være på senior-ordningen i ét år, så går han nemlig på delpension i et år og derefter på efterløn.

- Nu har jeg jo ikke været fuld tid i produktionen de sidste mange år, fordi jeg også er tillidsmand. Men hvis jeg havde været fuld tid i produktionen i alle de år, jeg har været her, ville jeg være meget mere nedslidt, end jeg er i dag, siger han.

- Senior-ordningen er et tilbud for alle medarbejdere.

Andreas Friis, HR-direktør.

- Jeg vil helt klart opfordre mine kolleger til at indgå sådan en ordning. Hvis man ikke planlægger nøje, hvad der skal ske den dag, man er færdig på arbejdsmarkedet, ender man med at sidde og glo ud ad vinduet.

Det har han ikke selv planer om.

- Jeg skal bruge tiden på mig selv. Jeg har hus og sommerhus, som skal passes, så jeg skal nok få tiden til at gå.



**HR-direktør
Andreas Friis
relancerer nu
senior-ordningen.**
Arkivfoto.

62-årige Paul Sejer har planlagt sin tilbagetrækning fra arbejdsmarkedet. Han er en af de første, der har valgt en senior-ordning. Arkivfoto.



Du kan spare op i 10 år

- Senior-ordningen er en frivillig ordning, som KoncernSamarbejds-Udvalget har valgt at lave
- Alle medarbejdere i Danish Crowns danske selskaber er omfattet af tilbuddet
- Senior-ordningen er en individuel aftale, som du og din arbejdsplads indgår
- Aftalen laves for ét år ad gangen
- Du kan tidligst begynde at spare op til din senior-ordning, 10 år før du kan gå på folkepension
- Tidligst fem år før, du når folkepensions-alderen, kan du begynde at trappe ned
- Du kan bruge din indbetaling til fritvalgs-lønkontoen til at finansiere senior-fridage
- Eller du kan bruge dine løbende pensionsbidrag til at betale for senior-fridage
- Du kan også aftale med din arbejdsplads, at du kan gemme ferie-fridage, du ikke holder, til senior-ordningen. Dog tidligst fra fem år før, at du kan gå på senior-ordning.

Læs mere på
næste side





- Rigtig godt tilbud

Formand for Tillidsmands-kollegiet: God mulighed for seniorer.

Af Lisbeth Carøe

Danish Crowns tilbud til seniorer om at trække sig tilbage fra arbejdsmarkedet før tid møder stor sympati hos Brian Vestergaard.

Han er formand for Tillidsmands-kollegiet, der er forum for tillidsfolk fra Danish Crown, Tulip Food Company og DAT-Schaub. Han ser meget positivt på senior-ordningen.

- Det er rigtig, rigtig godt, at Danish Crown har givet medarbejderne den mulighed, siger Brian Vestergaard.

Han forklarer, at en senior-ordning ikke blev en del af overenskomsten ved de seneste forhandlinger. Men Danish Crown meldte bag efter ud, at virksomheden gerne ville se på en frivillig aftale. Den blev indført i januar 2018.

Vigtigt at have muligheden

- Jeg vil gerne kvittere for, at Danish Crown aktivt har været med på at finde en løsning. Senior-ordningen er ganske vist selv-betalt, men det vigtige er, at mine kolleger har

muligheden. Det er overordnet set en ganske udmærket ordning, siger han.

Medarbejdere i Danish Crown-koncernens danske selskaber kan spare op til at trække ned på jobbet gennem fritvalgs-ordningen eller ved at bruge af sin pensions-opsparring.

- Det er rigtig, rigtig godt, medarbejderne har muligheden.

Brian Vestergaard, tillidsmands-formand.

Brian Vestergaard peger på, at det som noget nyt også er muligt at sætte sin rest-SH ind på senior-ordningen. Altså hvis man har betaling for arbejde på søgne-helligdage til gode.

Mange spørgsmål fra kolleger

Som tillidsmand i Blans har han oplevet, at mange er kommet ind på kontoret for at høre mere om ordningen.

Der er også blevet orienteret om muligheden på afdelingsmøder.

Du kan læse mere om senior-ordningen på intranettet under HR og senior-ordning og i personalehåndbogen, som du også kan finde i Daily Crown-app'en.

- Interessen er der for senior-ordningen. Men jeg tror, der går en årrække, før der rigtigt kommer gang i den, for vi har jo stadig efterlønnen, siger Brian Vestergaard.

Formanden for Tillidsmands-kollegiet er fortaler for, at den tid kan bruges til at udvikle senior-ordningen, efterhånden som erfaringerne kommer i hus.



Brian Vestergaard er glad for muligheden for senior-ordning. Arkivfoto.



KORT NYT

Tulip-pølser på farten

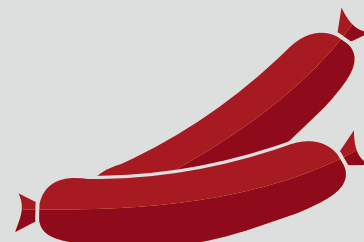
Hører du til dem, der godt kan lide at snuppe en pølse, når du er på farten, så kan du glæde dig til at sætte tænderne i pølser fra Tulip.

I hvert fald hvis du drejer ind på Q8-tankstationer rundt om i Danmark.

Tulip har landet en kontrakt med alle de cirka 100 danske Q8-tankstationer med madudsalg. Fra juni serverer de kun pølser fra Tulip.

Der bliver syv varianter at vælge imellem, blandt andet frankfurtere og grillpølser.

Forventningen er, at Q8 kommer til at sælge knap 200 tons Tulip-pølser om året.



Slut med tomgang på båndene

Idé fra medarbejder sparer på strømmen og giver mindre larm.

Af Thomas Gonzales

Slagteriet i Horsens er begyndt at slukke tombakke-båndene, når slagterne ved dem holder pauser. Det er en idé, som kommer fra en medarbejder.

- Det begyndte, fordi larmen fra båndene var blevet et irritations-moment. Hvorfor skulle de stå og larme, når der ikke var nogen, der arbejdede ved dem? Så en dag, hvor det gik mig på, slukkede jeg for båndet bag ved mig, og det gav en helt anden ro, siger ophavsmand Kristoffer Simic.

- Det var først der, det gik op for mig, at der også var nogle penge at spare ved at slukke for larmen. Det er jo ikke kun det bånd, jeg arbejder ved, der sluger strøm og larmer. Det er også båndene foran og bagved. Det er så simpelt, men det virker jo kun, hvis vi får alle med på ideen.

Mester bakker op

Han gik videre med sin idé til udbeningsmester Bjarne Søgaard, som tog godt imod den.

- Jeg syntes, det var en rigtig god idé. Vores slagtere holder fem pauser om dagen, og vi plejede at lade tombakke-båndene køre. Kristoffer kom med et forslag om, at de medarbejdere, som står ved båndene, selv kan slukke for dem, inden de går til pause. De slukker også for lamperne over båndene, og det fungerer fint, siger Bjarne Søgaard.

Idémageren ser videre perspektiver.

- Vi har fire pauser á et kvarter om dagen og så frokostpause på 25 minutter. Så det er alligevel en del tid, det løber op i på en vagt. Plus at det altså er mange bånd, vi taler om. Men det er jo heller ikke kun tombakke-båndene, man kan slukke for i pauserne. Der er mange andre maskiner, hvor vi vil kunne

gøre det samme, hvis vi får dem, der betjener dem, med på planen, fortæller Kristoffer Simic.

- Det er super vigtigt, at vi får alle med på ideen, så vi kan undgå spild.

Kristoffer Simic, idémager.

- Det er super vigtigt, at vi får alle med på det, ikke kun slagterne, men også lederne og driftslederne, mener han.

Vil undgå spild

- Det er jo os, der er på arbejdspladsen hver dag, som kan få øje på problemerne og se, hvor der er spild. Så jeg synes, det ville være fedt, hvis der var en mail-adresse eller noget i den stil, man kunne skrive til, hvis man har fået en idé til noget, der kan forbedres eller til at undgå spild.

- Det er også relevant for medarbejdere andre steder end i produktionen. Medarbejderne på kontorerne oplever helt sikkert også spild, der kan undgås. Det, som vi gør her i Horsens, koster ikke noget – det kræver kun, at folk er med på ideen, peger Kristoffer Simic på.

Tiltaget er blevet bemærket af Danish Crowns direktør for bæredygtighed, Monica Klepp Bjerrum.

- Jeg synes, det er skønt, når medarbejderne tager vores budskab om, at vi vil være bæredygtige, til sig og selv gør noget ved sagen. I det her tilfælde er det et superfint tiltag, da det både sparer energi og skaber et bedre arbejdsmiljø ved at reducere støjen i produktionen. På den måde kommer det miljøet, virksomheden og medarbejderne til gode på samme tid, siger hun.

Ved at stoppe tombakke-båndene sparer Horsens i gennemsnit 85 minutters forbrug af strøm pr. tombakke-bånd i løbet af en almindelig vagt.



En medarbejder opfordrer til, at alle sparer på energi og undgår spild. Arkivfoto.





Søren Engkær Martin har på rekordtid fået en masse udfordringer, blandt andet i Pinghu.

Fra praktikant i Vejle til **projektleder i Kina**

Uddannelsen som maskinmester har bragt 27-årig til spændende opgaver i udlandet.

Tekst og foto Micki Cheng

I sensommeren 2018 skiftede Søren Engkær Martin skolebænken ud med et skrivebord på Tulips fabrik i Vejle, hvor han begyndte som maskinmester-praktikant.

I dag er han blevet fastansat projektleder og arbejder blandt andet med Pinghu-fabrikken

Sådan skal vi opføre os

Danish Crown indfører en slags intern grundlov.

Af Thomas Gonzales

Danish Crown er en stor virksomhed med mange tusinde medarbejdere, og derfor har vi brug for et fælles sæt regler til at guide os i vores daglige arbejde, når der træffes beslutninger.

Nu indføres et såkaldt adfærds-kodeks, som gælder for alle ledere og medarbejdere i hele koncernen.

- Med mere end 26.000 medarbejdere og aktiviteter verden over er Danish Crown midtpunkt for mange potentielt risiko-fyldte beslutninger hver eneste dag. De beslutninger har vi hidtil truffet ved hjælp af sund fornuft, hvilket jo langt hen ad vejen er en god metode, siger koncernchef Jais Valeur.

- Men verden bliver mere og mere kompleks, og der stilles større krav til gennemsigtighed i vores handlinger, så derfor er tiden nu moden til, at vi definerer, hvordan vi ønsker at drive forretning i Danish Crown.

En intern grundlov

Med det fælles regelsæt får vi en intern grundlov, der altid skal prioriteres, når der træffes beslutninger. Ideen er, at regelsættet skal guide os i, hvordan vi handler og træffer beslutninger.

- Regelsættet sætter retningen for den kultur, vi ønsker at udvikle på tværs af virksomheden. Derfor er markedsfokus, bæredygtighed og forretnings-etik væsentlige elementer i de otte regler i regelsættet. Vi skal sætte os i førersædet på ansvarlighed i alle led og i alt, hvad vi gør. Det er ikke nødvendigvis et udtryk for, at vi ikke gør det i dag, men det er en markering af, at vi skal arbejde systematisk med det, siger Jais Valeur.

- Vi har derfor fået en intern grundlov, som jeg forventer, at alle tager til sig. Og ikke mindst forventer jeg, at lederne går forrest.

Det nye regelsæt er udviklet i en arbejdsgruppe ledet af Group Sustainability (bæredygtighed, red.) og Group Finance. Den har været igennem en række hørings-runder, inden den endelige tekst blev til adfærds-kodekset, som på engelsk kaldes "Code of Conduct".

i Kina. Han har netop overværet testningen af teknikken op til produktions-starten den 16. maj.

27-årige Søren Engkær Martin er glad for alt det, han har oplevet og lært i sin korte tid i Tulip.

- Jeg er den yngste og nyeste spiller på holdet i mit team. Men jeg er virkelig blevet taget godt imod, og selvom det har været en hård og meget lige-på-start, er jeg blevet hjulpet godt i gang af gode kolleger. Det er fedt, at en virksomhed som Tulip giver nye og grønne medarbejdere så stor støtte og tillid, synes han.

Blev kastet ud i det

Søren har en baggrund som elektriker, men besluttede sig for at tage den lidt længere uddannelse som maskinmester, da den er bred og åbner op for en masse muligheder. Blandt andet ville han gerne have fokus på både ledelse og det tekniske.

Allerede som praktikant fik han hurtigt opgaver med at få Pinghu-fabrikken til at fungere.

- Lige fra starten af min ansættelse har jeg fået ansvaret for det, der hedder sekundær

hook-up, hvor jeg har stået for at placere kabler og ledninger på tegningerne til maskinerne i Kina. Det har været sindssygt spændende fra første dag at blive kastet ud i det – at få de mekaniske, elektriske og tekniske dele til at spille. Jeg har aldrig følt mig alene og efterladt, for jeg har altid haft en god kollega, som jeg har kunnet støtte mig op ad, siger Søren.

- Det er fedt, at Tulip giver nye og grønne medarbejdere så stor støtte og tillid.

Søren Engkær Martin, projektleder.

Han blev færdig med sin uddannelse som maskinmester i januar i år. Siden februar har han været fastansat som projektleder.

Fart over feltet

- Det, der tænder mig, er det uforudsigelige og differentierede arbejdsliv. At man ikke kun er på kontoret, men at der sker noget hele tiden. Så er man i Kina den ene uge, så er man i England den næste, og der er fart over feltet.

- Samtidig er der også mulighed for at kunne sidde og fordybe sig med en analyse, hvor man kan se formålet med analysen og se et output – dét er fedt, for så er der ikke langt fra tanke til handling, siger Søren.

Ser frem til udfordringer

For tiden er han igen i Kina. Sammen med en kollega overværer han de første våd-test på maskinerne med kød fra Danmark.

Produkterne, der bliver produceret under testen, skal videre til de kinesiske myndigheder for at blive godkendt. Testen omfatter ikke blot det tekniske og elektriske setup, men skal blandt andet også sikre et godt arbejdsmiljø for medarbejderne på fabrikken.

Desuden deltager Søren om morgenen i tavlemøder med alle leverandørerne og bygge-entreprenørerne, hvor dagens problemstillinger og alt det tekniske gennemgås.

- Jeg ser masser af gode muligheder og fremtidige udfordringer i Tulip, og jeg glæder mig til at tage dem op. Jeg er i særdeleshed glad for, at mit job byder på så meget fleksibilitet, lyder det fra Søren Engkær Martin.

Respekt for arbejderes rettigheder og sikkerhed

Her er de otte grund-regler i Danish Crowns adfærds-kodeks, som nu gælder i hele koncernen for både ledere og medarbejdere.

1

Vi opretholder respektfulde og ærlige relationer

med vores kolleger, fællesskaber og andre interessenter

2

Vi udvikler vores forretning sammen med forbrugere og kunder

og med vores ejeres interesse for øje

3

Vi bestræber os på at opretholde de højeste standarder

inden for fødevarer-sikkerhed og kvaliteten af vores produkter

4

Vi stræber efter bæredygtige løsninger

i alle beslutninger

5

Vi respekterer menneske- og arbejdstager-rettigheder

i hele værdi-kæden

6

Vi agerer med integritet og gennemsigtighed

i alle vores forretnings-aktiviteter

7

Vi tager ansvar for arbejds-sikkerheden

for os selv og vores kolleger og bidrager til et godt arbejdsmiljø

8

Vi overholder love og regler

i alle lande, hvor vi driver forretning



Besparelser i hele koncernen er nu fundet

Danish Crown fortsætter med mål om vækst, selv om spareplan på 385 millioner kr. nu er vedtaget.

Af Lisbeth Carøe

Danish Crowns forretnings-enheder levede ikke op til forventningerne i budgettet for det første kvartal af 2018/19. Derfor blev en spareplan bebudet sidst i januar.

Den har udmøntet sig i konkrete initiativer i hver enkelt forretnings-enhed, som nu er vedtaget.

Alt i alt skal de forskellige del af Danish Crown levere 385 millioner kr. i besparelser på årsbasis. Det vil først ske fuldt ud i næste hele regnskabs-år 2019/20. Men allerede nu anslås det, at koncernen når omtrent halvdelen i år, siger viceadministrerende direktør Preben Sunke.

- Med 4WD-strategien præsenterede vi den første vækstplan i Danish Crown i mange år. Det er klart, at den manglende performance i første kvartal, den usædvanlige markeds-situation med en lav notering gennem lang tid, og at vi har været nødt til at udskyde målet om 60 øre mere pr. kilo til vores ejere, har fået Jais og mig til at kigge 4WD efter i sømmene.

- Konklusionen er, at vækstplanen er rigtig. Men situationen er anstrengt, så vi må lave en hård prioritering af strategi-planens initiativer her og nu, forklarer Preben Sunke.

Arbejdet med at finde de mange millioner er gået over flere runder, men er nu tilende-bragt.

Rigtigt ud af svinget

Blandt de prioriterede projekter er:

- Finance Transformation, som skal effektivisere administrationen
- Group Procurement, der skal sikre besparelser på indkøb
- New Crown, som skal give Danish Crown en ny position med en ny kernefortælling, nyt logo og et nyt visuelt udtryk
- Bæredygtigheds-mål, hvor Danish Crown-koncernen vil halvere sit klima-aftryk inden 2030 og være klima-neutral i 2050.

- Jeg vil sige det sådan, at vi kommer til at agere som en rallykører, der bremser og giver gas på samme tid for at komme godt rundt i svinget. Vi har haft fuldt fart på frem til svinget, nu bremser vi lidt og laver en lille, kontrolleret udskridning med bag-enden, og så skal vi være klar til at speede op for at komme hurtigt ud af svinget, siger Preben Sunke, der som rallykører på hobby-plan kender teknikken.

- Vi er som en rallykører, der bremser og giver gas for at komme godt rundt i svinget.

Preben Sunke, direktør.

Hårdere prioritering

Opbremmsningen kommer til at ramme dele af strategi-planen, som enten drosles ned eller udskydes en tid. Det handler for eksempel om koncern-initiativer som et fælles system til kvalitets-styring for produkter og etablering af en whistleblower-ordning, mens ambitions-niveauet for CSR-strategien (virksomhedens sociale ansvar) sænkes en anelse.

- Det er ærgerligt, og det er ikke udtryk for, at vi ikke vil de her ting. Vi er bare nødt til at prioritere hårdere i den situation, vi står i, så der kan for eksempel gå lidt længere tid med at implementere tiltagene, eller de bliver knap så omfattende i første omgang, forklarer han.



Sådan falder besparelserne

Tulip Ltd skal levere hovedparten af spareplan.

Af Lisbeth Carøe

Alle selskaber i Danish Crown-koncernen skal bidrage til besparelserne på 385 millioner kr. Dog med én undtagelse og med ét selskab, der skal trække størstedelen af læsset.

Som bebudet skal engelske **Tulip Ltd** strammes gevaldigt op og finde 220 millioner kr. Det skal ske gennem effektiviseringer både i produktionen og i administrationen, blandt andet ved at benchmarke de danske fabrikkers arbejdsgang med de engelske fabrikkers, ved at stoppe brugen af eksterne konsulenter og gennem afskedigelser.

Danske **Tulip Food Company** skal hente 50 millioner kr. og har fundet dem primært på marketing-aktiviteter, men også fyringer og ansættelses-stop.

Danish Crown Pork leverer sin del på 30 millioner kr. ved at ændre sin salgs-struktur, blandt andet sine salgs-kontorer i Asien og USA som allerede meldt ud, og i produktionen ved at optimere omkostningerne til kvalitets-sikring af færdig-produkter.

Hovedkontoret i Danish Crown finder 29 millioner kr. gennem besparelser på udviklings-projekter inden for IT, en mere blød lancering af New Crown (ny fortælling, nyt logo og udtryk), stop for eksterne ledelses-konsulenter, ansættelses-stop og afskedigelser.

Polske Sokolow skruer ned for aktiviteterne inden for marketing og på vedligeholdelse, primært i den opkøbte virksomhed Gzella, ligesom der arbejdes med optimering af transport for at skaffe de 15 millioner kr., der skal leveres.

Danish Crown Beef har sat flere tiltag i værk for at hente de 15 millioner kr., som selskabet skal bidrage til spareplanen med.

Der arbejdes med at effektivisere hakkelinjer og indtransport i Danmark, med de indirekte produktions-omkostninger, IPO'er, på slagteriet i Husum og med at skrue ned for vedligehold i Teterower, hvor der også spares på organisationen.

DAT-Schaub har aflyst to interne konferencer og sin deltagelse på årets Anuga-messe, ligesom en reception er lukket, og der er indført stop for gen-ansættelser. Desuden forsøges den nedlagte fabrik i Storegade i Esbjerg solgt, og selskaber i alle lande er blevet bedt om at bidrage, så DAT-Schaub i alt kan levere 12 millioner kr. til koncernens spareplan.

Også handels-virksomheden **ESS-Food** har droppet Anuga i år, og der er lagt begrænsninger på oversøiske rejser for at finde besparelser på 4 millioner kr. I Sydafrika har det betydet afskedigelser, og generelt et stop for gen-ansættelser.

Det eneste selskab, der er undtaget fra at bidrage til Danish Crowns spareplan, er svenske **KLS Ugglarps**, hvor der ikke har været noget overflødigt fedt at trimme.

Så meget skal vi spare	
Selskab	Millioner kr.
Tulip Ltd	220
Tulip FC	50
Pork	30
Group-funktioner	29
Sokolow	15
Beef	15
DAT-Schaub	12
ESS-Food	4
KLS	0
I alt	385



Michael Søndergaard.
Foto: Danish Crown.

Scan-Hide får ny direktør

Den 1. maj tiltrådte 43-årige Michael Søndergaard i Scan-Hide i Vester Skerninge på Fyn. Han vil i løbet af få måneder overtage rollen som administrerende direktør.

- Michael Søndergaard har en bred og alsidig erfaring i fødevarer-branchen. Han har tilbragt 16 år af sin karriere i udlandet, hvor han har samlet sig en bred international erfaring inden for alt fra indkøb og produktion til ledelse og ikke mindst afsætning. Samtidig har han den store fordel, at han taler italiensk. Italien er et vigtigt omdrejningspunkt i den globale handel med skind fra kreaturer, siger Finn Klostermann, administrerende direktør for Danish Crown Beef og formand for bestyrelsen i Scan-Hide A.m.b.a.

Italiensk for øvede

Italien står Michael Søndergaards hjerte meget nært. Han har boet og arbejdet i seks år i landet, så han behersker det italienske sprog flydende og har et indgående kendskab til den italienske forretningskultur.

- Jeg glæder mig meget til opgaven. Jeg vil bruge de første måneder til at identificere, hvor der er mulighed for at skabe vækst og udvikle Scan-Hide, siger Michael Søndergaard.

Han afløser Jesper Burgaard, der skal være direktør i Kartoffelmelcentralen KMC.

jnha



Klimavejen fik massiv omtale i medierne

Danish Crown nåede langt ud med sit nye mål om bæredygtighed.

Af Aske Gott Sørensen

Danish Crown kom bredt ud med den nye strategi om bæredygtighed, som blev meldt ud i begyndelsen af marts. Det var den, du kunne læse om i indstikket "Først skridt på klimavejen" i Krogens marts-udgave.

En opgørelse efter et par uger viser, at det blev til hundredvis af omtaler i de danske medier på alle kanaler. Alene de første tre-fire dage blev det til 157 artikler, 30 radio-indslag og 19 tv-indslag.

Tydelig holdning

Alt i alt nåede de ud til sammenlagt 17,6 millioner læsere, lyttere og seere ifølge Infomedia. Det skyldes ikke mindst, at en stribe af Danish Crowns ejere over hele landet stillede op og på fornem vis var med til at fortælle om fremtiden.

- At Danish Crown melder sig så tydeligt ind i klimakampen er blevet godt modtaget hele vejen rundt fra ejere, medarbejdere og meningsdannere. Vi har været tydelige i at sætte en retning i forhold til bæredygtighed, og det har virkelig engageret folk, siger kommunikationsdirektør Astrid Gade Nielsen.

Ros fra ministre

På Twitter, hvor især meningsdannere, journalister og politikere færdes, er udspillet også blevet positivt modtaget. Her var der blandt mange andre ros fra statsministeren og miljø- og fødevarerministeren.



Næsten 18 millioner læsere, lyttere og seere er bekendt med Danish Crowns ambition om klimavenligt kød.



Statsministeren:

Meget tilfreds med at landbrugs- og fødevarerhvervene tager ansvar for klimaet @ArlaDanmark @danishcrown. Betyder at danske fødevarer fastholder positionen som duks i klimaklassen og viser vejen for landmænd og fødevarerproducenter #dkgreen #dkfood #dkpol

<https://t.co/qTGXVuaKoY>

– Lars Løkke Rasmussen (@larsloekke) March 11, 2019

Tænketaanken Frej:

@danishcrown nye udspil er et bevis på, at landbruget er i fuld gang med den grønne omstilling. Det er fantastisk at se, hvordan erhvervet har rykket sig @Taenk_Frej tror på fremtiden!

<https://t.co/cE9cCLU1D6>

– Marie-Louise BT (@Marielouisebt) March 8, 2019

Concito:

Flotte ambitioner fra @danishcrown! Det bliver spændende at se, hvordan de vil levere på klimamålsætningerne. Mindre men bedre kød, tak! Og gerne til en bedre pris for landmanden #dkgreen #dkfood

<https://t.co/fwghZQzaWi>

– Michael Minter (@micminter) March 8, 2019

Miljø- og fødevarerministeren:

Glimrende initiativ og vision fra erhvervet. Det er ligeså værdsat, som det er nødvendigt.

<https://t.co/ZuNaH9djnd>

– Jakob Ellemann-Jensen (@JakobEllemann) March 9, 2019

Her kan du se et udpluk af, hvad andre skrev om os.



Aalborg sørger for mere dansk oksekød

Af Irena Bach Thovtrup

Danish Crown Beef har kunder i detail- og foodservice, som vil have mere dansk oksekød. Nu er de mere villige end tidligere til at aftage alle delstykker fra kreaturet.

- I takt med at flere og flere af vores kunder rigtig gerne vil have mere dansk oprindelse på deres kød og samtidig efterspørger flere forskellige danske udskæringer af god kvalitet, så har det i højere grad været muligt for os at sælge forskellige kategorier af kreaturer med fuldt anatomisk ansvar, fortæller salgsdirektør i Danish Crown Beef Claus Hein.

- Vi har dygtige medarbejdere, der kommer med input til, hvordan vi får løst opgaven bedst muligt.

Palle D. Sørensen, fabrikschef.

- Siden foråret 2018 har efterspørgslen faktisk været støt stigende. Forskellige kategorier af kreaturer med fuldt anatomisk ansvar er nemlig en rigtig god løsning, fordi vores kunder på den måde kan tilbyde forbrugerne et bredere sortiment af danske udskæringer, forklarer han.

Opgaven krævede tæt samarbejde mellem salg, planlægning, produktion og kunder.

- Det var salg, der gav bolden op til det her projekt, og så var det vores opgave i planlægning at gribe den og føre det helt ud i produktionen. Så vi skulle have hjælp fra blandt andre vores mestre i skærestuen og pakkeriet, fortæller planlægningsleder Tobias Nybroe.

I Aalborg er man ikke i tvivl om, at det er denne type opgaver, som fabrikken skal løse.

- Det er jo det, vi kan i Aalborg. Vi er meget fleksible i skærestue og pakkeri, og derfor kan vi lettere håndtere små batches, som det for eksempel er tilfældet med denne type produktion, uddyber Tobias Nybroe.

Meldingen er, at udbening af kategorier med fuldt anatomisk ansvar kører rigtig fint. Det bliver til mange tons dansk kød om ugen. At projektet er kommet så godt fra start er især takket være medarbejderne i produktionen.

- Vi kan godt mærke, at vi har fået mere at lave i skærestuen og pakkeriet. Jeg synes, at det er gået rigtig fint med at få det passet ind i vores produktion – især fordi vi har dygtige medarbejdere, der kommer med input til, hvordan vi får løst opgaven bedst muligt, fortæller Aalborgs fabrikschef Palle D. Sørensen.



De nordjyske slagtere har nok at se til, for kunderne i detail- og foodservice køber nu gerne hele kroppe. Arkivfoto.

PAUSEkrøgen

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

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

B: Svær

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



Pizza-snegle med skinke



Hvis lørdag står på øl, shots, drinks, vin og/ eller lignende, så står søndag måske på chips, cola, panodil og pizza-snegle! Måske de skal laves på forhånd 😊. Opskriften her er til 12 styk.

Velbekomme!

Det skal du bruge

Dej

25 g gær
2 dl lunkent vand
2 spsk olie
½ tsk salt
Ca. 5 dl hvedemel

Fyld

1½ dl tomatpuré
½ løg
150 g kogt skinke
2½ dl reven ost
1 tsk oregano

Sådan gør du

1. Læg bagepapir på en bageplade.
2. Smuldr gæren i en stor skål.
3. Kom vandet i skålen og rør.
4. Hæld olie, salt og 2 dl mel i skålen. Rør.
5. Kom lidt efter lidt resten af melet i skålen. Slå og ælt dejen godt.
6. Ælt dejen færdig på bordet.
7. Rul dejen ud til en firkant på ca. 25 cm x 45 cm.

Fyld

1. Kom tomatpuréen i en skål.
2. Pil løget, og riv det. Kom det i tomatpuréen. Rør det godt sammen.
3. Hæld tomat-blandingen på dejen, og smør det ud.
4. Skær skinken i små terninger, og kom dem i dejen.
5. Drys ost over skinken.
6. Drys oregano over osten.
7. Rul dejen sammen til en pølse. Skær den i 12 stykker.

8. Læg pizza-sneglene på bagepladen. Læg en plasticpose over dem.
9. Lad pizza-sneglene hæve i 15 minutter.
10. Tænd varmlufts-ovnen på 200 grader.
11. Bag pizza-sneglene øverst i ovnen i 12-15 minutter.
12. Tag pizza-sneglene ud af ovnen, og lad dem køle af på en bagerist.
13. Sæt dem i køleskabet.
14. Vågn op med tømmermænd, åbn køleskabet, få øje på pizza-sneglene, bliv glad.
15. Spis pizza-sneglene, og sværg, at du aldrig drikker igen.

Opskriften er lavet af Hanne Birkum Petersen og Kirsten Marie Pedersen og er fra www.voresmad.dk. Du kan også se opskrifter på www.danishcrown.dk.

PAUSEkrogen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



Jubilarer

14. maj-23. juni 2019

Danish Crown

Blans

16. maj
25 års jubilæum

Torben Kaasgaard
Midterstyk-afdeling

23. maj
25 års jubilæum
Connie Eva Groening
Opskæring

1. juni
30 års jubilæum
Flemming Lorensen
Forende-afdeling

5. juni
30 års jubilæum
John Steensen
Opskæring

23. juni
25 års jubilæum
Thor Hattesen
Slagtegang

Herning
21. maj
35 års jubilæum
Lars Johnny Pedersen
Skærestue 1

21. maj
35 års jubilæum
Dion Preben Bentsen
Skærestue 2

26. maj
25 års jubilæum
Niels Henning V. Nielsen
Slagtegang

5. juni
30 års jubilæum
Claus Lindbjerg Jespersen
Opskæring

Horsens
17. maj
35 års jubilæum
Henrik Lund Nielsen
Kam-/bryst-afdeling

21. maj
35 års jubilæum
Jørn Nielsen
Pakkeri

25. maj
35 års jubilæum
Jens Peter Sørensen
Opskæring

4. juni
45 års jubilæum
Vagn Pedersen
Kam-/bryst-afdeling

6. juni
25 års jubilæum
Ole Toft Madsen
Teknisk afdeling

12. juni
35 års jubilæum
Poul Johan Kvist
Slagtegang

18. juni
40 års jubilæum
Leo Drejer
Teknisk afdeling

19. juni
35 års jubilæum
Henrik Christian Benberg
Opskæring

19. juni
30 års jubilæum
Bo Jensen
Pakkeri

Randers
20. juni
25 års jubilæum
Lene Bjerregaard Kauffmann
IT Servicedesk

Ringsted
14. maj
40 års jubilæum
Hikmet Dorttepe
Pakkeri

16. maj
30 års jubilæum
Jan Edvard Person
Skærestue 1

16. maj
25 års jubilæum
Marianne Andersen
Fabrik 3

26. maj
30 års jubilæum
Mustafa Selcuk
Skærestue 3

5. juni
30 års jubilæum
Carl J. Kolding Pedersen
Skærestue 1

18. juni
35 års jubilæum
Denis Levin Nielsen
Skærestue 3

19. juni
30 års jubilæum
Levent Gungørdü
Skærestue 1

21. juni
35 års jubilæum
Dorthe Lindholm Clausen
Pakkeri

Rønne
16. maj
25 års jubilæum
Ricki Engel Jensen
Slagtegang

29. maj
30 års jubilæum
Frank K. Sørensen
Udbening

Skærbæk
16. maj
40 års jubilæum
Finn Thomsen
Udlæsning

Sæby
21. maj
35 års jubilæum
Jørgen Jensen
Pakkeri

24. maj
25 års jubilæum
Bent Stokholm Pedersen
Kam-afdeling

30. maj
25 års jubilæum
Lars Bjerrum
Teknisk afdeling

6. juni
25 års jubilæum
Lars Christoffersen
Pakkeri

13. juni
25 års jubilæum
Henny Hedegaard
Kam-afdeling

18. juni
35 års jubilæum
Dorthe Marie Larsen
Administration

DAT-Schaub

Herning
5. juni
30 års jubilæum
Birgit Jespersen

Tulip

Esbjerg
22. maj
30 års jubilæum
Anita Grinderslev Iversen
Produktion

Randers
5. juni
40 års jubilæum
Vibeke Hjortshøj Bach
Customer Service

30. maj
25 års jubilæum
Frank Leest
Optimization

Svenstrup
12. juni
30 års jubilæum
Lisbeth Nielsen
Pølser 1

Vejle
24. maj
25 års jubilæum
Palle Pedersen
Pølsepakkeri

1. juni
30 års jubilæum
Mona Refsgård
Pølsepakkeri

6. juni
25 års jubilæum
Michael Jørgensen
Pølsepakkeri

16. juni
50 års jubilæum
Erik Walther Nissen
Salt-afdeling

Aabenraa
26. maj
25 års jubilæum
Hans Dieter Jepsen
Pakkeri

30. maj
25 års jubilæum
Joan Søndergaard
Pakkeri

30. maj
25 års jubilæum
John Steckmetz
Pakkeri

Aalborg
6. juni
30 års jubilæum
Gitte Jensen
Stam-afdeling

Herning Detail
14. juni
25 års jubilæum
Jan Kristensen
Ekspedition

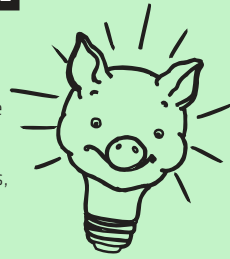
20. juni
25 års jubilæum
Bettina Davidsen



Jubilارlisten er bearbejdet af Lene Fabricius, fabr@danish-crown.dk.

HAR DU EN GOD IDE

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



HER ER REDAKTIONS-UDVALGET

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



Flemming Nielsen
slakteriarbejder,
Danish Crown Pork
Herning



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Danish Crown Pork
Ringsted



Henning Lønstrup
tillidsmand,
Danish Crown Beef
Aalborg



Ole Carlsen
fabriktdirektør,
Danish Crown Pork
Blans og Skærbæk



Henrik Rafn
tarmrenser,
talsmand,
DAT-Schaub
Horsens



Naja Lennert
produktions-
medarbejder,
Tulip
Svenstrup



Arne Skov
produktions-
medarbejder,
Danish Crown Beef
Holsted



Charlotte Vollmer
HR-konsulent
Danish Crown Pork
Sæby



Michael Ravn
kommunikations-
ansvarlig,
Tulip



Daniel Jakobsen
journalist-
praktikant
Danish Crown
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Danish Crown
Randers



Arbejdet går op og ned for tiden



Jeg er helt med på, at de seneste måneder har været lidt som en tur i en af de vildeste rutsjebaner for jer, der arbejder på et af svineslagterierne. Vi har fået færre grise til slagtning end ventet.

Det har givet mange af jer dage med tidlig fyraften, og I er sikkert også blevet bedt om at holde hele fridage.

Andre har haft voldsomt travlt med at pakke Kina-varer i lange baner, så for jer har der stået overarbejde på programmet både på hverdage og i weekenden.

Tak for jeres indsats

Først og fremmest vil jeg gerne sige tak for, at I på den måde altid står klar, når Danish Crown har brug for jer.

Det er vitalt for vores forretning og vores ejere, at grisene kan blive slagtet, skåret op, udbenet, pakket og læsset, når de er klar til at forlade landmandens stald.

Jeg ved, vi trækker store veksler på jer, når vi med ofte kort varsel beder jer give den ekstra skalle. I skal vide, at jeg og resten af ledelsen sætter stor pris på, at det altid lader sig gøre.

Ny model prøves af

Når tilførslerne af grise falder, kan jeg også godt forstå, at det trækker veksler på jeres

tålmodighed og giver anledning til snak mand og mand imellem. Når kapaciteten ikke udnyttes, er vi selvfølgelig nødt til at reagere.

- Vi har fundet en model, der ser ud til at kunne holde alle mand i gang.

Søren F. Eriksen, Pork-direktør.

Her i foråret rummer kalenderen fem helligdage, inden ferieperioden begynder. Ved at holde lukket én hel dag i Sæby og suspendere 40 timers ugen i Horsens har vi fundet en model, der ser ud til at kunne holde alle mand i gang.

Kun få afløsere i år

Jeg kan ikke garantere, at det ikke vil blive nødvendigt at stoppe tidligt enkelte dage på de øvrige fabrikker, men det vil forhåbentlig kun være i begrænset omfang.

Når sommerferien begynder, har vi brug for alle mand, og det bliver kun i begrænset omfang nødvendigt at hente ferieafløsere ind i år.

I spørger sikkert jer selv, hvad der så sker efter sommerferien. Vi er meget usikre på

antallet af grise til efteråret, så vi analyserer og kigger for tiden alt efter i sømmene.

Vi balancerer på en line

Vi har før set bratte udsving. Derfor er det meget usikkert, hvad der er det rette at gøre. Vi balancerer mellem, at vi på den ene side har pligt til at slagte ejernes grise, og at vi på den anden side skal have en rentabel produktion.

I skrivende stund er der ikke truffet beslutninger. Men jeg kan love, at I vil få besked så snart, vi ved, hvad der skal ske, hvis ikke vi ser en vending i tilførslerne af grise hen over sommeren.

Så for nu er der kun ét at gøre: Fortsæt det gode arbejde.