

# ALLE MED I LEAN

S8-10





## DET KAN DU LÆSE I KROGEN

### SIDE 4-5

#### ENS REGLER

Uanset om du er ansat i Ringsted eller Blans, Horsens eller Sæby, så gælder de samme retningslinjer. DC Pork har fået en fastholdelses- og fraværs-politik. Læs, hvad en tillidsmand, en fabrikschef og en direktør mener.

### SIDE 6-7

#### KJELD GÅR AF

Efter 27 år som administrerende direktør har Kjeld Johannesen besluttet, at nu må det være nok. Han stopper. Se, hvem din nye chef er.



### SIDE 10

#### FOR FÅ OG FOR MANGE

For få grise den ene dag. Overarbejde den næste dag. Produktionen svinger utrolig meget for tiden på svineslagterierne. Få forklaringen på, hvad der sker.

### SIDE 11

#### ENDELIG DATO

Nu har medarbejderne i Faaborg fået, hvad de har sukket efter længe. En dato for, hvornår deres arbejdsplads lukker. Tillidsmanden er optimistisk.

### BAGSIDE

Leder: Vi taler mange sprog.

### FORSIDE + 8-10

Lars Søndergaard Pedersen er ambassadør på slagteriet i Horsens. Han sætter sine kolleger ind i, hvordan pakkeriet bliver mere Lean. Det kommer også snart til dit slagteri, så læs nu, hvad det handler om.

Forsidefoto: Claus Petersen.

# PRAKTIKANTER SKAL TALE DANSK

## FLYGTNINGE I VIRKSOMHEDS-PRAKTIK ER NETOP BEGYNDT I BLANS.

AF LISBETH CARØE

- Det ligger helt fast, at vores nye flygtninge-praktikanter skal kunne begå sig på dansk, før vi slipper dem løs som produktions-medarbejdere.

Fabriksdirektør Ole Carlsen er klar i mælet om, hvor meget dansk de nye flygtninge i virksomhedspraktik skal beherske.

**- DE SKAL KUNNE TALE MED DERES KOLLEGER.**

*Ole Carlsen, fabriksdirektør.*

- De bliver undervist i dansk på kurset her på slagteriet, og vi vil have, at de skal kunne så meget, at de kan tale med deres kolleger, når de kommer ud i produktionen for at arbejde, siger han.

- Samtidig har vi besluttet, at de til den tid bliver spredt ud på hele fabrikken, for så bliver de tvunget til at tale dansk. De kommer altså ikke til at stå på en linje for sig selv, understreger Ole Carlsen.

**SLAGTERIARBEJDER ER TOLK**  
Danish Crown i Blans har i sam-

arbejde med Jobcenter Sønderborg fra mandag den 26. oktober sat et kursus i gang for 16 flygtninge med det formål, at de skal kvalificere sig til et fast arbejde som slagteriarbejder.

Hele det 26 uger lange kursus finder sted på fabrikken, hvor undervisningen foregår på dansk. Dog med hjælp fra en arabisk-talende slagteriarbejder, egyptiske Mohamed Farag, der arbejder i Blans. Han skal fungere som tolk og bistå med at gøre det svære danske sprog forståeligt.

Ved redaktionens slutning var der sat navn på 14 kursister, hvoraf en kommer fra Eritrea, resten fra Syrien.

#### ALLEREDE VENTELISTE

Det forventes, at holdet bliver fyldt op. Siden introduktions-mødet den 8. oktober, som 30 nysgerrige flygtninge deltog i, har flere meldt sig, så der er venteliste til at komme med på kurset.

- Vi fornemmer, at de er meget ivrige efter at få arbejde. Blandt dem, vi har holdt samtaler med, var vi nødt til at henvise et par stykker til at opsøge en læge - fysikken skal jo være i orden som slagteriarbejder. Men deres fysiske skavanker afholdt dem ikke

fra at drømme om jobbet, fortæller HR-medarbejder Bente Andersen.

#### FIK EN AHA-OPLEVELSE

De interesserede blev også vist rundt på slagteriet til intro-mødet. Flere af dem har angiveligt været vant til at slagte i Syrien, og det blev bemærket, at der ikke var ret meget blod på slagteriet.

- De fik en aha-oplevelse og var meget positive over, hvor rent der er på slagteriet, og at der er så meget smart teknologi, forklarer virksomheds-konsulent Kirsten Pauly fra Jobcenter Sønderborg.

**- DE ER MEGET IVRIGE EFTER AT FÅ ARBEJDE.**

*Bente Andersen, HR-medarbejder.*

Nogle af flygtningene på intro-mødet var så utålmodige efter at komme i gang, at de gerne ville springe de 26 uger på kurset over.

- Det er klart, at hvis de kan dansk, kan vi i stedet tilbyde dem fire ugers virksomhedspraktik på et skære-kursus, siger fabriksdirektør Ole Carlsen.

#### TØJ OG HYGIEJNE

Men nu er 14 deltagere foreløbigt begyndt på kurset. Undervisningsplanen for den første dag bød på introduktion til sikkerheds-udstyr og hygiejne-regler, ligesom de fik udleveret tøj og hilst på deres kommende tillidsmand.

Sideløbende vil de blive lært op i at håndtere en kniv og de mange andre funktioner, en slagteriarbejder skal kunne. ■

## HOLSTED SPRÆNGER KAPACITETEN

AF ASKE GOTT SØRENSEN

Det var ambitiøst, da der blev planlagt med en kapacitet på 900 dyr i Holsted. Det ville blive Nordeuropas største, men halvandet år efter har slagteriet sprængt kapaciteten.

På en enkelt dag sørgede medarbejderne for at slagte 1.030 dyr med en enkelt overarbejdstime. Dermed satte de rekord for slagteriet.

Det blev fejret med, at kantinen serverede frikadeller og kold kartoffelsalat til alle medarbejderne som tak for den jætte indsats, de havde præsteret.

Inden rekord-dagen den 28. september var det hidtil største antal slagtede dyr på en dag uden overarbejde 921 dyr.

#### GODE MEDARBEJDERE

- Medarbejderne har altid været de rigtige, og de har altid leveret.

Det har været teknikken, der har drillet, og det har vi fået udbedret gennem indkørings-perioden, så vi stille og rolig har arbejdet os frem til rekorden, siger fabrikschef Per Svane Knudsen.

Undervejs i indkøringen har det især været fabrikens IT-systemer, der har drillet. Men det er ifølge Per Svane Knudsen nu ved at være et overstået kapitel for slagteriet.

- I dag kan vi køre daglig drift med en kapacitet på 900 dyr om dagen. Vi har fået fjernet de problemer, der var i indkørings-fasen. Det betyder, at vi ikke skal udsætte dyr som førhen, men kan slagte ejernes dyr, som de kommer, siger Per Svane Knudsen. ■



Susanne Lindergren glæder sig til en uges gratis ophold i en feriebolig. Det er præmien i den konkurrence, som Danish Crowns Feriefond udskrev i sommer.

# VINDER DRØMMER OM STRAND OG STORBY

## FERIEFOND HAR KIK PÅ SKAGEN SOM NYT LEJEMÅL.

AF LISBETH CARØE  
FOTO CLAUS PETERSEN

Den heldige vinder er fundet i den konkurrence, som Danish Crowns Feriefond har udskrevet for at få inspiration til de næste ferieboliger, den skal købe.

Vinderen er besøgsguide Susanne Lindergren fra Danish Crown i Horsens. Hun blev udtrukket som vinder blandt de 238 forslag, som bestyrelsen for feriefonden har modtaget.

- Det er dejligt at få en gratis ferie forærende. Det glæder jeg mig meget til, selv om jeg ikke har besluttet, hvor det skal være. Måske bliver det en venindeferie i København, så der bliver mulighed for både at holde ferie i en storby, shoppe, se noget kultur og kunne tage på stranden, drømmer Susanne Lindergren.

### STOR SANDKASSE

Hendes eget forslag til feriefondens bestyrelse er at investere i en

feriebolig i Solrød, netop fordi byen ligger tæt på København og har en dejlig strand.

- Du har alt dér. Jeg har boet der i otte år, og mine børn er vokset op i Solrød. Det er verdens største sandkasse, siger hun.

Ifølge formand for bestyrelsen for feriefonden, Carl Hansen, bliver det i en lidt anden retning, fonden vil lede. Blandt de 238 forslag var Skagen det mest populære feriemål i Danmark.

- Ud fra tilbagemeldingerne har vi valgt Skagen. På vores næste møde i bestyrelsen tager vi derop for at se på mulighederne for et byhus eller sommerhus med mindst tre soveværelser, forklarer Carl Hansen.

Han håber, at et køb kan falde på plads, så feriegæsterne kan rykke ind fra højsæsonen i 2016.

### FERIE I UDlandet HITTER

Den absolutte topscorer blandt de indkomne forslag var Berlin, ligesom mange pegede på Hamborg. Også

London var i spil. Men ny lovgivning i Tyskland spænder ben for at købe en lejlighed til udlejning, forklarer bestyrelses-formanden.

Derfor vil feriefonden i første omgang satse på at finde et lejemål i Skagen og dernæst undersøge mulighederne i udlandet.

- Det er et stort ønske hos mange at holde ferie uden for Danmarks grænser, så vi vil gøre, hvad vi kan, siger Carl Hansen.

Han er glad for den store respons, som konkurrencen har givet. Det er første gang, feriefonden forsøger sig med at indhente ønsker hos de mulige feriegæster, og det har givet bestyrelsen nyttige input at arbejde videre med.

- Folk har været rigtig flinke til at give gode begrundelser for det, de har foreslået, så vi gemmer svarene og bruger dem i vores arbejde med at finde nye feriemål i fremtiden, lover Carl Hansen. ■

# VI VENTER STADIG PÅ FUSION

AF LISBETH CARØE

Danmarks to eneste andels-selskaber inden for svineslagtning, Tican og Danish Crown, offentliggjorde i februar i år, at de ønsker at fusionere.

Siden har ansøgningen været behandlet af konkurrence-myndighederne. Først af EU med konkurrence-kommissær Margrethe Vestager fra Danmark i spidsen, som i juli nikkede ja til den udenlandske del af forretningerne.

Siden har den danske Konkurrence- og Forbrugerstyrelse behandlet ansøgningen og set på, hvad en fusion vil betyde for konkurrencen på det hjemlige marked. Styrelsen har bedt om uddybende materialer og stillet en lang række spørgsmål undervejs til både Tican og Danish Crown. Endnu er der ikke faldet en afgørelse.

- Vi har haft en god og tæt dialog med Konkurrence- og Forbrugerstyrelse, og vi ser frem til, at der forhåbentlig snart træffes en beslutning, siger koncern-økonomi-direktør Preben Sunke.

Det bygger han på den velvilje, som styrelsen har udvist over for begge selskabers ønske om en snarlig afklaring. I henhold til lovgivningen er konkurrence-styrelsen dog først forpligtet til at melde sin beslutning ud i januar næste år.

Ved redaktionens slutning forelå der ikke svar fra de danske konkurrence-myndigheder. ■



Tillidsrepræsentant Klaus Olesen fra Horsens finder det rigtigst, at medarbejderne behandles ens på alle slagterier. Foto: Claus Petersen.



# ENS REGLER HVIS DU BLIVER SYG

## NY POLITIK FOR FASTHOLDELSE OG FRAVÆR GÆLDER ALLE DC PORK-FABRIKKER.

AF LISBETH CARØE

- Det er en rigtig god idé med fælles retnings-linjer, og jeg synes, det er blevet en rigtig god fastholdelses- og fraværs-politik, vi har fået, siger Klaus Olesen.

Han er tillidsmand i Horsens og har indgået i den arbejdsgruppe på tværs af tillidsfolk og ledelse, som har arbejdet med at give de danske fabrikker i DC Pork ens regler for

medarbejdere, der bliver syge eller på anden vis har fravær.

**VI HAR BRUG FOR DIG HVER DAG.**

- Jeg kan godt lide, at uanset hvor man er ansat, så er det de samme

ting, der gælder. Det er ikke rimeligt, at der skal være forskel på folk alt efter, hvor de arbejder.

- Det er lidt ligesom med loven, den er ens for alle, bruger Klaus Olesen som sammenligning.

### KOM TILBAGE TIL OS

De nye regler er udarbejdet på ryggen af en fraværs-politik fra sidste år.

Alene at titlen nu er fastholdelses- og fraværs-politik, giver et andet signal.

- Vi ønsker at fastholde vores syge medarbejdere, så de fortsætter med at arbejde hos os, når de er blevet raske. Både for deres egen skyld og for virksomhedens, siger medlem af arbejdsgruppen, fabrikschef Jesper Frandsen.

Han forklarer det med, at erfaringen viser, at jo længere tid medarbejdere har været væk fra arbejdet, jo sværere er det for dem at komme tilbage. Derfor indeholder den nye politik beskrivelser af, hvordan arbejdspladsen skal holde kontakten med den syge.

### OP TIL LEDELSEN

Den nye politik indeholder ikke sanktioner, som for eksempel hvornår der kan gives advarsler og varsles afskedigelser.

Det skyldes dels, at der skal være plads til at tage individuelle hensyn, for eksempel hvis særlige forhold gør sig gældende for en bestemt

# PLADS TIL AT TAGE HENSYN

AF LISBETH CARØE

- Det er ikke forbudt at være syg i Danish Crown. Folk, der passer deres arbejde og tilfældigvis rager en lungebetændelse til sig to gange i løbet af en vinter, kan trygt regne med, at de fortsat har deres arbejde.

Det slår direktør i DC Pork Søren F. Eriksen fast om den nye fastholdelses- og fraværs-politik. Den gælder for produktions-medarbejdere i Danmark

og er blevet til i et samarbejde mellem tillidsfolk og fabrikschefer.

### MERE RETFÆRDIGT

- Målet er netop, at vi gerne vil holde fast i vores gode medarbejdere. Det skal ikke være sådan, at man frygter for sit job, hvis man helt legitimt må melde sig syg.

Og der er også plads til, at ens mester eller fabrikschef kan tage individuelle hensyn dér, hvor de mener, situationen er til det, understreger han.

- Vi har indført de nye regler, så medarbejderne ved, at de bliver behandlet ens, uanset hvilken fabrik de arbejder på. Hidtil har hver fabrik haft sit egen måde at tackle fravær på, men med de fælles retnings-linjer bliver det mere fair og gennemsigtigt for alle, mener Søren F. Eriksen.

Tanken er, at når både mestre og medarbejdere har et nedskrevet grundlag, ved alle, hvad de har at holde sig til. Det gælder såvel på de forskellige afdelinger på den enkelte

fabrik som fabrikkerne imellem. Alle steder er reglerne de samme.

Fastholdelses- og fraværs-politikken er godkendt i SFU – fællesudvalget for DC Pork, hvor både tillids-repræsentanter og ledelsen har sæde. Den har også været forelagt lokale SU'er.

Politikken er trådt i kraft den 1. oktober. ■



medarbejder. Dels fordi tillidsfolk og ledere i arbejdsgruppen er enige om, at den slags er op til virksomhedens ledelse at træffe beslutning om.

**KOM GERNE SELV MED FORSLAG TIL, HVORDAN DU KAN KOMME TILBAGE PÅ ARBEJDE.**

- Det er ledelsens ret, og det vil jeg som tillidsmand ikke være en del af. Hvis jeg er uenig, kan jeg bringe det for det fagretlige system. Så med de nye regler er vores kolleger faktisk bedre stillet, siger tillidsmand Klaus Olesen.

Han roser DC Porks ledelse for at lade en arbejdsgruppe af både tillidsfolk og fabrikschefer udarbejde fastholdelses- og fraværs-politikken. Det er et eksempel til efterfølgelse, mener Klaus Olesen.

Du kan få de nye regler på din arbejdsplads. ■



Fabrikschef Jesper Frandsen fra Ringsted - vil gerne holde fast i syge medarbejdere. Arkivfoto.

### 3 + 3

Fastholdelses- og fraværs-politikken er udarbejdet af en arbejdsgruppe, der har bestået af tillidsrepræsentanterne Klaus Olesen, Horsens, Karsten Thomsen, Sæby, og Brian Vestergaard, Blans, samt repræsentanter for fabrikscheferne i DC Pork Leif Brøndum, Sæby, Ole Carlsen, Blans, og Jesper Frandsen, Ringsted.



Micki Cheng drømmer om at skrive en bagebog efter Den store bagedyst. foto: Carsten Mol, DR.

## KAGEMANDEN ER I FINALEN

AF LISBETH CARØE

- Mine kager skal smage godt - så godt, at folk gerne vil have et stykke mere, og så skal det være hyggeligt. Det er min stil, siger Micki Cheng.

Han er nået til finalen i DR's Den store bagedyst, der vises i morgen, onsdag, kl. 20. Her skal han kæmpe mod to kvindelige finalister, som han også var i Aftenshowet med i torsdags.

Bagning er en helt ny passion for 26-årige Micki Cheng. Faktisk

begyndte han først at kreere kager, da han i november sidste år meldte sig til Den store bagedyst.

### BAGER I HOVEDET

- Men jeg har altid synes, det var fedt at lave mad og elsker at have gæster og gøre det hyggeligt, så jeg kan bruge meget af det, når jeg bager. Jeg kan godt i hovedet sammensætte kagerne, så de indeholder både noget sødt og syrligt, noget blødt og noget sprødt, forklarer mesterbageren.

Også i sit arbejde på Tulips hovedkontor, hvor han var kontorelev under optagelserne og pt. er vikar, har han

kunnet bruge bagekunsten, i hvert fald indirekte.

Samtidig med de to dage lange tv-optagelser til hvert afsnit, var Micki Cheng tovholder på eventen DM i hotdog.

- Jeg havde vildt travlt og skulle planlægge, så jeg kunne nå begge dele. Det var rigtig fedt at bevise over for mig selv, at jeg godt kunne klare det. Når man er ret ny på arbejdsmarkedet, er man ikke helt sikker på, om det går, men det gjorde det heldigvis, smiler Micki Cheng.

Han er meget glad for de søde bemærkninger, kollegerne er kommet med undervejs i bagedysten. Især glæder han sig over, at også folk fra andre afdelinger kommenterer det, for det viser, at det samler folk på tværs. Det er lige i hans ånd. ■

## SEKS SLAGTERIER MED I AFTALE OM TYSK LØN

AF JENS HANSEN

Danish Crown har underskrevet en frivillig aftale med den tyske økonomi-minister og vice-kansler Sigmar Gabriel. Aftalen betyder blandt andet, at alle ansatte på Danish Crowns fabrikker i Tyskland skal have tysk arbejds-tilladelse fra næste sommer.

- Hidtil har en del af de kontrakt-ansatte i produktionen været udstationeret af en arbejdsgiver i deres hjemland. Det har betydet, at der på tværs blandt folkene i produktionen var vidt forskellige regler for blandt andet feriepenge og løn under sygdom, forklarer Steen Sønnichsen.

Han er administrerende direktør for Danish Crowns tyske datterselskab DC Fleisch.

- Det sætter vi en stopper for nu ved at kræve, at alle kontrakt-ansatte på vores fabrikker skal have tysk arbejds-tilladelse, for så er de helt automatisk omfattet af de tyske regler på området, siger han.

Sammen med fem andre af de absolut største aktører i den tyske kød-industri forhandlede Steen Sønnichsen de sidste detaljer på plads på et møde med Sigmar Gabriel og repræsentanter for den tyske fagforening NGG.

### MED I FORHANDLINGER

Aftalen kommer i forlængelse af først en aftale om mindsteløn i 2013 og en aftale om arbejdsforhold og indkvartering af kontrakt-ansatte i 2014.

- Som det har været tilfældet ved de tidligere aftaler, har Danish Crown

været en aktiv spiller i forhandlingerne. For os har det været centralt, at der var opbakning fra de toneangivende virksomheder i den tyske kød-industri. Det mål har vi nået, så fra juli næste år vil alle de ansatte i de seks virksomheder have fuldstændigt enslydende rettigheder, og det vil helt sikkert være med til at skabe ro på området, siger Steen Sønnichsen.

De fem andre virksomheder, der har underskrevet aftalen, er svine- og kreatur-slagterierne Tönnies, Westfleisch og Vion, mens Wiesenhof og Heidemark er med fra fjerkræ-industrien.

Aftalen blev underskrevet på et møde den 21. september med den tyske vice-kansler. ■



## THOMAS HANSEN VALGT IGEN

Medarbejderne på slagteriet på Bornholm har valgt deres repræsentanter til bestyrelsen bag Medarbejder-investeringselskabet, der var en del af redningsplanen for DC Rønne sidste sommer.

Valget foregik den 30. september og bød på genvalg til tillidsrepræsentant Thomas L. W. Hansen og nyvalg til Frank Hessel fra administrationen. Det hidtidige medlem af bestyrelsen, tidstudie-tillidsrepræsentant Laila Ingildsen, er nu suppleant.

Valget gælder for et år ad gangen, og i overensstemmelse med fundatsen for MS'et, er det nu medarbejdernes tur til at sidde på formands-posten.

Men da bestyrelsen først konstituerer sig på sit næste møde den 9. december, er den hidtidige formand, direktør i DC Pork Søren F. Eriksen, konstitueret, oplyser Thomas Hansen.

Næste år vil det være omvendt. ■

lica

*Kjeld Johannesen – stopper efter 45 år i slagteri-branchen.*

## DC FIK SØLV TIL VM I BØF

Danish Crown UK har fået sølvmedalje til VM i bøf. Oven i købet med en krydsnings-kvie, der dystede mod et skarpt felt af rene kødkvægs-racer som Wagyu, Angus og Shorthorn.

Alligevel fik den sølvet med hjem ved World Steak Challenge, som løb af stablen den 15. oktober i Hyde Park i London.

Den flotte placering skabte glæde hos DC UK, der også fungerer som salgskontor for DC Beefs produkter, fortæller salgsschef Allan Munch Hansen.

- Vi blev bedt om at deltage, og vi er klar over, at vi har rigtig godt kød. Men da vi så de andre deltagere, blev vi alligevel noget overraskede. Derfor er vi ekstra stolte, når vi konkurrerer mod kød, der er 10 gange så dyrt som vores og alligevel får en pris med hjem. Det er med til at vise, at vores håndtering af råvarerne er med til at give en rigtig høj kvalitet, siger han. ■

askgs



# KJELD

## NY KONCERN-CHEF KOMMER FRA ARLA OG TILTRÆDER I NOVEMBER.

AF ANNE VILLEMØES

Danish Crowns administrerende direktør gennem 27 år Kjeld Johannesen har valgt at fratræde den 1. april 2016. Midt i november i år tiltræder hans efterfølger for at skabe den bedst mulige overgang.

Den nye koncernchef bliver den 52-årige Jais Valeur, som kommer fra en næsten 25 år lang karriere i Arla Foods.

### PLANLAGT LÆNGE

Kjeld Johannesen er 62 år og meddelte allerede for godt et år siden, at han ønskede at fratræde i løbet af foråret 2016 efter 45 år i branchen.

# MÆLKE-MANDEN

## JAIS VALEUR HAR ARBEJDET MANGE ÅR I ARLA.

Danish Crowns kommende koncernchef Jais Valeur har næsten hele sin karriere beskæftiget sig med mælk. Alligevel betænkte han sig ikke længe på at sige ja til at blive kødmand.

- Mine år i Arla har været fantastiske, og jeg har været heldig at være en del af denne spændende virksomhed og i spidsen for et hold af inspirerende ledere.

- Men muligheden for at komme til Danish Crown og være med til at

udvikle selskabet fremadrettet kunne jeg ganske enkelt ikke sige nej til, og jeg tror på, at jeg kan gøre en forskel, siger Jais Valeur i en presse-meddelelse fra Arla, da skiftet blev kendt.

### RUNDT I ARLA

Han er uddannet cand. merc. fra Handelshøjskolen i Aarhus i 1986, og umiddelbart efter blev han ansat som salgs- og marketingchef i Arla Foods Ingredients, hvor han var i syv år. Han skiftede til en stilling som direktør i den anden gren af Arla – i Cremo Cheese.

Herfra blev han hentet til New Zealand til det nuværende Fonterra, der beskriver sig selv som et multinationalt mejeriselskab, som er ejet af 13.000 landmænd og er verdens største eksportør af mejeri-produkter.

Jais Valeur var general manager i consumer division i fire år frem til 1998, da han blev eksportdirektør i det danske øl-bryggeri Royal Unibrew.

Det var han, til Arla i 2000 hentede ham tilbage som salgsdirektør i Arla Foods Ingredients. Efter fem år på den post skiftede han til posten som administrerende direktør i Arla Mengniu i Kina, hvor han var i to år.

Siden 2007 har han været koncern-direktør i Arla Foods med ansvar for global marketing, innovation og produktion, der har ca. 5.800 medarbejdere.

Han får dette skudsmål med fra Arlas administrerende direktør:

- Jais har drevet og gennemført store forandringer i Arlas globale



# STOPPER I DC

Han har beskæftiget sig med slagte-ribranchen, siden han som 18-årig fik plads som kontorelev ved slagteriet i Hurup.

I 1988 satte han sig i stolen som administrerende direktør i det nordjyske slagteri-selskab Wenbo, og i 1990 etableres Danish Crown og bliver startskuddet på konsolideringen af den danske slagteri-sektor. En konsolidering, der med fusionerne med henholdsvis Vestjyske i 1998 og Steff-Houlberg i 2001 endegyldigt cementerer Danish Crowns rolle som en af Europas førende fødevarer-virksomheder.

## GLOBAL KONCERN

De seneste 15 år har Kjeld Johannesen især haft fokus på en international udvikling af koncernen. Med strategisk opkøb i en lang række lande har Danish Crown i dag en markant markeds-adgang globalt.

Når han i begyndelsen af det nye år overlader stolen til Jais Valeur, overlader han også styringen af en international koncern, som igen-nem en årrække har været verdens

næststørste på sit område, og som i dag er verdens største eksportør af svinekød.

- Kjeld Johannesen er en unik leder, som over årene har formået at binde hele værdi-kæden sammen. Han har forstået at udvise både stor forståelse for ejer-siden og har samtidig haft fokus på den stadig mere internationale udvikling af afsætnin-gen, siger koncernens bestyrelses-formand Erik Bredholt

## LEDER MED DYB VIDEN

- Jeg tror ikke, at man mange steder i erhvervslivet kan pege på et menneske med mere detaljeret kendskab til alle lag i en virksomhed, tilføjer han.

Til at overtage den alsidige opgave har Danish Crowns bestyrelse efter en grundig søgeproces valgt Jais Valeur. Han kommer fra et job som Executive Vice President hos Arla Foods.

- Jais Valeur har både et indgående kendskab til international afsætning og en stærk forståelse for, hvad det vil sige, at en stor koncern er ejet af sine råvare-leverandører. Vi har valgt

ham, fordi vi er overbeviste om, at han er den bedste til at løfte den tunge arv efter Kjeld Johannesen, siger Erik Bredholt.

## NYT BLOD

Danish Crowns bestyrelses-formand peger også på, at det er sundt for en stor koncern ind imellem at få nyt blod tilført.

Jais Valeur tiltræder medio november. Efter en kort introduktions-periode overtager han det fulde ansvar i begyndelsen af 2016. ■

produkt-kategorier og produktions-kæde. Som leder har han bragt Arlas innovation og produkt-udvikling store skridt fremad, og han har samtidigt været i stand til at udvikle en strømlinet produktions-organisation.

- Jeg er ked af at miste ham som kollega i koncern-ledelsen og som en leder, der udviser det globale udsyn, som vi værdsætter i vores ledelse. På samme tid er jeg stolt på Jais' vegne over, at han er blevet tilbudt denne nye rolle, og jeg ønsker ham alt godt i sit nye job, siger Peder Tuborgh på Arlas hjemmeside.

## BOR I VEJLE

Ud over jobbet i Arla er Jais Valeur medlem af bestyrelserne i Royal Unibrew A/S og Foss A/S.

Jais Valeur er 52 år, bor i Vejle med sin hustru Lillie Li Valeur og har tre voksne drenge. ■

lica



Jais Valeur - skifter mælk ud med kød som ny koncernchef for Danish Crown.



KORT NYT



## DC'S INTRANET NU OGSÅ I UK

Er du nysgerrige efter at vide, hvad dine engelske kolleger foretager sig?

Det kan du nu få at vide på DC Intra, Danish Crown-koncernens nye intranet, der blev lanceret i maj 2015. Siden den 19. oktober har Tulip Ltd. været koblet op på det nye system, som på sigt skal omfatte alle medarbejdere i koncernen.

Formålet er at lette dagligdagen for medarbejderne ved at gøre nyttige informationer hurtigere og nemmere at finde.

Ved at gå ind på DC Intra får du nem adgang til nyheder og information om de øvrige selskaber i koncernen, ligesom du får adgang til den fælles telefonbog på intranettet.

Medarbejderne i Danish Crowns moderselskab, i Tulip Food Company og ESS-FOOD har allerede adgang til den fælles platform.

Nu kan du så besøge Tulip Ltd's intranet og hente mere viden om selskabet. Du skal bare huske at ændre sprog-indstillingen til engelsk. Det gør du i øverste højre hjørne af skærmen.

Husk, du kan også gå på intranettet med din smartphone. ■





Lars Søndergaard Pedersen (ved tavlen) gennemgår Lean-tiltagene i pakkeriet over for sine kolleger. Lisbeth Schou (tv) og Thi Tam Le er med på ideen, men peger på sprog-vanskeligheder som en udfordring for Next Level.

## DU FÅR OGSÅ LEAN

Pilot-projektet i Horsens bliver rullet ud på de øvrige slagterier i DC Pork i Danmark, så de også bliver Lean. Som medarbejder kan du forvente, at den trimmede tankegang kommer til din arbejdsplads i 2016 efter denne foreløbige plan:

- Ringsted og Rønne: Opstart januar
- Herning: Opstart april
- Blans og Skærbæk: Opstart september
- Sæby: Opstart november.

# ALLE ER MED VIGTIGT, AT KOLLEGERNE FORSTÅR IDEEN.

To medarbejdere i pakkeriet i Horsens er positive over for at være involveret i Next Level, men med et vist forbehold.

De står koncentreret og lytter til deres kollega, som peger ud på tavlen, hvor der er et problem i produktionen, og hvor langt afdelingen er kommet med at løse det.

- Det er et stort projekt, og vi er mange medarbejdere, så det kan godt tage lang tid, tror jeg. Det er lidt svært, siger Thi Tam Le.

Selv taler hun udmærket dansk efter 26 år i Danmark, men hun ved også,

at mange kolleger med udenlandsk baggrund har det svært med sproget.

- Der er mange, som ikke forstår, hvad der bliver sagt, og det er man nødt til for at kunne samarbejde. Hver gang, der er noget, som er gået galt, skyldes det, at vi ikke har forstået hinanden, forklarer hun.

Også kollegaen Lisbeth Schou peger på sprog-forbistringer som en forhindring, der skal overvindes.

- Alle skal være med i Lean, og det kan godt være svært, når vi har så mange sprog her. Men jeg tror godt, det kan gennemføres, siger hun. ■



# LARS LEAN'ER SIG GENNEM ARBEJDET

PAKKERI-ARBEJDER ER **AMBASSADØR FOR LEAN** BLANDT SINE 100 KOLLEGER.

AF LISBETH CARØE  
FOTO CLAUS PETERSEN

Kort og præcist gennemgår Lars Søndergaard Pedersen de punkter, der er skrevet op på den hvide tavle, for sine kolleger. Hvad er sat i værk, og hvor langt er vi nået?

Det lyder simpelt, og det er det også. I hvert fald når man lige har forstået systemet. Det er Lean, og det skal være let.

Let at arbejde med, let at få overblik over og let at inddrage andre i.

## GIVER SAMMENHOLD

Tankegangen bag Lean er at forbedre det, man gør, og at alle skal være med til at gøre arbejdet bedre.

- Jeg synes, det er spændende at få det til at køre her. Det er en glæde, at vi alle sammen ved det samme. Når folk i produktionen ved, hvad der foregår, følger de meget mere med, og det skal gerne give et bedre

sammenhold, siger Lars Søndergaard Pedersen.

Hans arbejdsplads, Danish Crown i Horsens, er den første fabrik, der arbejder systematisk med Lean. Pilotprojektet kaldes Next Level, for bestræbelserne på at effektivisere skal tage et skridt op.

## FRONTLØBER

På fabrikken er pakkeriet frontløber. På dagholdet er tre ambassadører blandt de 100 medarbejdere blevet klædt på til at holde tavlemøder for kollegerne. En af dem er Lars Søndergaard Pedersen.

- Folk går meget op i det, synes han.

Både han og hans chef, pakkemester Ole Pedersen, er ikke i tvivl om, at det giver en fælles ansvarsfølelse, at alle er orienteret og inddraget.

## HURTIGT LØST

- Det gode er også, at vi løser en masse ting med det samme. Omkring 80 procent bliver bare gjort, uden at det

ligefrem skal være et projekt. De små, nære ting bliver ordnet meget hurtigt end før, for når der bliver holdt tavlemøder, står alle eksperterne jo og kan fortælle, hvordan det er, og hvor problemet ligger, siger Ole Pedersen.

Lars Søndergaard Pedersen har også bemærket, at Next Level har gjort, at samarbejdet på tværs er blevet bedre.

- Vi fandt for eksempel ud af, at der inde i opskæringen var en kollega, som var dygtig til at pakke hovederne rigtigt i kartonner. Så vi spurgte, om de andre ikke ville lære det, for så kunne vi undgå fejl, der gjorde, at pallerne inde hos os væltede, fortæller ambassadøren i pakkeriet.

## BRUGER IDÉKORT

Han roser også kollegerne for at give deres besyv med. De kommer gerne med deres ideer til, hvordan arbejdsgangene kan gøres bedre. Ingen holder sig tilbage, heller ikke med små ideer.

Medarbejderen kan skrive sine forslag på et idékort og sætte det op på

tavlen, og så bliver det besluttet, hvad der skal ske. Ofte er det ganske almindelig sund fornuft, der skal til, for at indføre forbedringer.

Med skriften på væggen – eller i hvert fald tavlen – er det tydeligt for enhver, og det holder fokus.

Samtidig bliver afdelingernes udfordringer og ideer koordineret på hele fabrikken i det såkaldte kontrolrum. For eksempel oplevede Horsens på et tidspunkt, at forbruget af vand steg. Det blev lokaliseret i kontrolrummet, og en indsats blev sat i værk i den relevante del af fabrikken, så det igen faldt.

## LARS' TRE S'ER

Lars Søndergaard Pedersen slår på det, han kalder de tre S'er, som medarbejdere med Lean i blodet skal tage sig i agt for. Nemlig:

- Spild af tid
- Spild af varer
- Spild af ordre, altså at miste en kunde. ■

## SMÅ, MEN SOLIDE SKRIDT

LEAN INVOLVERER MEDARBEJDERNE MERE.

Lean handler om mere end en effektiv produktion.

Den handler også om at inddrage medarbejderne, lytte til dem, når de kommer med forslag og bruge den sunde fornuft til at ændre ting, som giver mening at lave om på.

Det er essensen for Per Laursen. Som fabriksdirektør har han været med til, at Horsens har taget teten som pilot-projekt. Og som ny produktionsdirektør har han det overordnede ansvar for at rulle Lean ud på de øvrige danske fabrikker i DC Pork.

- Hvis Lean skal virke, så skal alle medarbejdere være med. Alle skal løfte i flok. Det her er ikke et værktøj forbeholdt ledelsen. Tværtimod er det fantastiske, at det bygger på medarbejdernes ideer, synes Per Laursen.

## SYNLIGT FOR ALLE

Den konkrete tilgang med at hænge tavler op centrale steder på fabrikken gør det til et meget synligt projekt, som alle ser i det daglige arbejde.

- Vi skal alle sammen arbejde i den samme retning. Det kan godt være, at vi har taget knap så lange skridt,

som vi havde troet, vi kunne, men vi vinder land, så det er solide fremskridt, vi ser, siger Per Laursen.

Det begrundes han med, at Lean sikrer, at når den rigtige løsning er fundet, så bliver metoden arbejdet ind som den måde, arbejdet gøres på. Det er ikke bare en periode, mens projektet varer, at man gør det.

## GRATIS GULDKORN

Next Level, som Lean-indsatsen er døbt i Horsens, vil i løbet af det næste år dukke op på både svine- og soslagerierne i Danmark.

- Vi vil gerne hjælpe andre i gang, ikke kun ledere, men også medarbejdere. Vi hjælper gerne andre til at undgå de ting, som ikke er lykkedes for os. Vi serverer gerne guld-kornene for dem, lover Per Laursen.

Som afskeds-salut sætter han kasketten som produktionsdirektør på hovedet og fremhæver, at:

- Når det kan lykkes på så stor en fabrik som Horsens, så er der ingen undskyldning for de andre fabrikker. ■

fortsættes på side 10



# INVESTERING I MEDARBEJDERNE

## UDDANNELSE OG HJÆLP FÅR TINGENE TIL AT SKE.

AF LISBETH CARØE

Vi skal effektivisere og sikre en konkurrence-dygtig produktion.

Det er en sætning, enhver slagteri-arbejder kan i søvne. Sådan har det lydt de sidste mange år i den danske slagteri-branche, så at Lean går ud på det samme, kan dårligt være en overraskelse.

Men det er også en investering i medarbejderne, siger den mand, der for et år siden blev ansat til at drive Lean-processen i DC Pork. Hans navn er Jesper Frederiksen.

- Det er ikke, fordi vi gør det dårligt, at vi sætter Lean på dagsordenen. Bund-niveauet er i forvejen rigtig højt på slagterierne. Det er et spørgsmål om at gøre det bedre, siger Jesper Frederiksen.

### NØDVENDIGT AT TRÆNE

Samtidig gør han stilfærdigt opmærksom på, at effektiviseringen er en rejse, der aldrig slutter. Det er et grund-vilkår.

- Men når det er sagt, så er det vigtigt, at vi investerer i vores medarbej-

dere. Der skal uddannelse, træning og hjælp til, for at Lean virker. Ellers sker der ikke noget, slår han fast.

Hen ad vejen kommer hver fabrik til at have sin egen Lean-leder til at stå for den praktiske udførelse. I Horsens er Martin Lykke Jensen drivkraften, og han har bygget oven på den indsats, fabrikken har gjort hidtil.

### TAVLER OVERALT

Helt praktisk er de fire tavler, som opskæringen, slagtekæden, pakkeriet og udbeningen tidligere brugte til tavlemøder, blevet udvidet med yderligere 22 tavler. Tavler er den grundlæggende idé i Lean, for at alle kan følge med i, hvad der sker, og om de forskellige problemstillinger er blevet løst, eller hvor langt de er i den proces.

Horsens lagde ud med at have 60 ledere, mellemledere, driftsledere, mestre og mestersvende gennem den samme træning. Desuden er der blandt medarbejderne udpeget ambassadører, som har fået et lynkursus, så de kan stå i spidsen for tavlemøderne.

Ringsted er i gang med at ansætte sin Lean-leder, da fabrikken er den næste, der går i gang med at blive trimmet. ■



Jesper Frederiksen (tv) og Martin Lykke Jensen står i spidsen for Lean-projektet, hvis omdrejnings-punkt er tavlemøder. Foto: Claus Petersen.

## HVAD ER LEAN?

Princippet om Lean bygger på en tankegang om at strømline en virksomheds produktion – at gøre den så effektiv som muligt.

Lean har rødder helt tilbage til Henry Fords fabrikker i begyndelsen af 1900-tallet. I 1960'erne udviklede Toyota videre på det egentlige Lean-koncept til at lave biler på samlebånd.

Lean bruges i dag ikke kun i fysiske produktioner, men også i andre sammenhænge som eksempelvis i administrationer og hos offentlige myndigheder.

Pilot-projektet i Horsens arbejder ud fra fire fokus-punkter:

- Finde problemet
- Få et hurtigt overblik
- Tage udgangspunkt i fakta, ikke fornemmelser eller antagelser
- Løse problemet hurtigt.

# OP I TID OG FÆRRE GRISE

AF LISBETH CARØE

Forandring er hverdag i slagteri-branchen. Det er alle, der arbejder i Danish Crown-koncernen, bekendt med. Men alligevel kan det godt give anledning til snak og undren mand og mand imellem.

De usædvanligt store udsving i antallet af slagtesvin det seneste halve år og de tiltag, DC har forsøgt sig med, kan for nogen opleves som svære at se fornuften i.

- I forsommeren blev vi spurgt, om vi vil være med til at sætte arbejdstiden op fra 40 til 42,5 time om ugen. Men

det ville være forkert, syntes vi, når Ringsted lige havde fået lukket to slagtelinjer, forklarer tillidsmand på DC Herning Kurt Høj.

Han føjer til, at Herning har mange ældre medarbejdere – nogen har været på slagteriet i mere end 40 år. De giver udtryk for, at de ikke kan holde til så lang en arbejdsuge.

- Men hvis det drejer sig om overarbejde, som for eksempel op til jul, så hjælper vi altid gerne. Det har der aldrig været bøvvl med her, understreger tillidsmanden.

Udspillet fra DC om at øge den ugentlige arbejdstid er ikke mindst

her efter sommerferien blevet et emne for snakken, fordi der i perioder har været færre grise til slagtning, end kapaciteten rækker til.

Uvilkårligt har mange tænkt, hvad der var sket, hvis de var gået med til 42,5 timer.

Havde de så risikeret, at der nu skulle fyres nogen? Eller ligefrem at et slagteri skulle lukkes?

### OVERARBEJDE ER DYRT

- Det er rigtigt, at vi har oplevet væsentlige udsving i leverancerne, også mere end vi havde regnet med. Derfor ønskede vi at få arbejdstiden sat op, siger produktions-direktør Per Laursen.

Han forklarer, at overarbejde er dyr tid for slagteriet. For at få en mere rentabel produktion ville DC gerne have mere fleksible arbejdstider, så medarbejderne er på arbejde, når der er grise at slagte, og sparer timer op i banken, som de så kan bruge til at holde fri for, når der er mindre at lave.

- Øvelsen er at drive slagterierne mest effektivt. Det kommer vi aldrig ud over, for vi skal være konkurrencedygtige for at kunne holde arbejdet i Danmark, siger Per Laursen.

Han fortæller, at DC forsøger at lave mere pålidelige prognoser, så planlægningen bliver bedre. Blandt andet prøver selskabet at få producenterne til i god tid at melde ind til slagtning, når de vælger at fede smågrisene op til slagtning i stedet for at sælge dem til udlandet. ■



# - DER ER JOB AT FÅ

## TILLIDSMAND I FAABORG ER PÆNT OPTIMISTISK.

AF LISBETH CARØE

Pessimismen er gjort lidt til skamme. Det erkender tillidsmand Jimmy Andersen på DC Faaborg.

- Da vi fik at vide, vi skulle lukke, frygtede vi for, hvordan det skulle gå. Mange har jo været her i mange år. Men personligt ser jeg ikke nær så sort på det nu. Jeg tror på, at man kan få job, hvis man vil, siger Jimmy Andersen.

Han henviser til erfaringerne fra kollegerne hos Tulip, som lukkede for et år siden.

- Vi snakkede om, at det ikke ville blive let for dem. De fleste var 50+, men reelt er der vel kun to-tre stykker tilbage, forklarer DC-tillidsmanden.

Samtidig skubber han blidt, men bestemt på sine kolleger. Nu er lukkedatoen kendt, så der er ekstra muligheder for at få hjælp til kurser og opkvalificering – også fra de offentlige kasser via jobcentret.

### LØN I DC TRÆKKER

- De gør for lidt. Mange tænker kun på den næste løn-udbetaling og ikke længere frem, selv om de fra Kompetence-fonden har kunnet få noget på CV'et. Samtidig er der kun 12-14 stykker, der har fundet andet arbejde, siger Jimmy Andersen.

Han forklarer, at mange foretrækker at blive til det sidste i Danish Crown, fordi de fleste tjener mellem 170 og 200 kr. i timen.

- Så er det jo noget andet at nøjes med måske 150 kr. i timen som

ufaglært et andet sted. Det synes jeg også selv, indrømmer han.

Derfor har NNF-tillidsmanden heller ingen tvivl om, at der nok skal blive produceret lige til den sidste dag den 12. februar.

### FYRESEDLER TIL ALLE

Alle medarbejdere på virksomheden fik en fyreseddel i torsdags den 22. oktober. Ifølge Jimmy Andersen er 180 fra skinke- og Metapress-afdelingerne varslet til at fratæde den 18. december, mens de sidste ca. 60 fra kambåndet og salt og røg bliver, til alt lukker og slukker.

Som aftalt i Danish Crowns socialplan etableres en jobbank, der holder åbent i ni måneder efter lukningen for at hjælpe de afskedigede videre. Jimmy Andersen og arbejdsstudie-tillidsmand Søren Lind er udpeget som bestyrere.

Allerede i denne uge går de sammen med HR-konsulent Lotte Lind Holm i gang med at tilbyde en samtale med hver enkelt kollega for at finde frem til, hvad han eller hun kan tænke sig.

I gennemsnit betaler DC 7.500 kr. pr. medarbejder til efter-uddannelse og omskoling. Faaborg-medarbejderne står desuden først i køen til eventuelle jobs på Danish Crowns øvrige fabrikker. ■

## FAABORG LUKKER SOM PLANLAGT

AF JAN FØNSS BACH

I januar 2014 blev det besluttet at flytte udbeningen af skinker fra Danish Crown i Faaborg til engelske Bugle. Forventningen var, at afdelingen i Faaborg skulle lukke senest i første halvår af 2016, og det kommer til at holde stik.

Sidste fase af overflytningen fra Faaborg til Bugle er i gang og forløber planmæssigt. Det betyder, at fabrikken i Faaborg lukker den 12. februar 2016.

- Selvom lukningen blev meldt ud for knap to år siden, har medarbejderne arbejdet loyalt og godt, og de har taget overarbejde, når det har været nødvendigt. Det er jeg utrolig glad for, og de fortjener virkelig stor ros for indsatsen, siger direktør i DC Pork Søren F. Eriksen.

Lukningen kommer til at berøre 256 medarbejdere, som opsiges i takt med nedgangen i produktionen. ■



Miljø- og fødevarer-minister Eva Kjer Hansen fik lejlighed til at se, hvordan slagtingen af kreaturer foregår på det topmoderne DC-slagteri i Holsted. Hun blev ledsaget af DC's administrerende direktør Kjeld Johannesen (tv) og DC Beef-direktør Finn Klostermann.

AF JENS HANSEN  
FOTO MORTEN FAUERBY

Danish Crowns kreaturslagteri i Holsted har haft besøg af den nye miljø- og fødevarer-minister Eva Kjer Hansen.

Venstre-ministeren blev vist rundt på slagteriet af DC Beefs direktør Finn Klostermann, der sammen med DC Beefs formand Peder Phillipp og Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen var værter for besøget den 21. oktober.

- Jeg er her for at få nogle indspark til, hvor vi kan gøre noget mere. Jeg er fuldt bevidst om betydningen af markedsadgangen. Her ser vi i øjeblikket konkret på, hvor vi kan opprioritere på det område. En af de ting, vi har i proces lige nu, er at digitalisere en del procedurer for både at gøre det mere effektivt og sænke omkostningerne, fortalte Eva Kjer Hansen.

- Det er forholdsvis simpelt. Det handler om at sikre råvaregrundlaget, så der fortsat er en produktion og nogle arbejdspladser, fastlog hun. ■

# MINISTER PÅ SLAGTERI



# ØGET OPBAKKNING TIL DC CHECK

**DCCHECK**  
EMPLOYEE SURVEY

## 90 PROCENT HAR SVARET I ÅRETS MÅLING.

AF JAN FØNSS BACH

Flere medarbejdere på tværs af koncernen har i år givet deres mening til kende ved DC Check-målingen, der fandt sted i september.

Med en svarprocent på 90 giver medarbejderne målingen stor opbakning.

Der er tale om en stigning på 1 procent i forhold til i 2013, da produktionsmedarbejderne sidst deltog.

- Vi er meget tilfredse med opbakningen. Omkring 9.800 medarbejdere har haft mulighed for at deltage, så

det er en rigtig flot svarprocent, som også er højere end hos andre store industri-arbejdspladser, siger senior HR-leder Mette Vinge-Brandt.

- Det viser, at medarbejderne på tværs af koncernen gerne vil være med til at give deres input til at få en bedre arbejdsplads, siger hun.

### HANDLINGSPLAN

Den 27. oktober får alle ledere adgang til resultaterne for deres eget område, som de efterfølgende skal præsentere for medarbejderne i afde-

lingen. De skal desuden udarbejde en handlingsplan for afdelingen, der skal sikre opfølgning på målingen med fokus på medarbejdernes fortsatte motivation og engagement.

Handlingsplanerne skal være udarbejdet og præsenteret for medarbejderne inden den 31. december 2015.

Der arbejdes lige nu på en samlet opgørelse af resultaterne for målingen. Når den er klar, bliver der informeret om resultaterne for hele koncernen. ■

## PRIS TIL TULIP UK

AF NICK PURNELL

Tulip Ltd har modtaget en fornem pris for at sikre god trivsel blandt medarbejderne.

Prisen, Engagement Excellence Awards, uddeles en gang om året til virksomheder, der udmærker sig ved at gøre en ekstra indsats inden for HR-området. Prisen har eksisteret i 50 år, og i år gik den til Danish Crowns engelske datterselskab som den virksomhed i Storbritannien, der har den bedste strategi, når det handler om at sikre medarbejdernes trivsel og velvære.

Prisen blev tildelt for Tulips Equipped for Life-program, som tilbyder virksomhedens medarbejdere en række let tilgængelige og billige muligheder

for at forbedre deres helbred og velvære på en sjov og god måde.

### FITNESS OG FRUGT

De har tilbud om billigere fitness, gratis sundheds-tjek og rigtig mange andre aktiviteter. Alle medarbejdere får også en håndbog, der indeholder en oversigt over de mange sunde tilbud, som Equipped for Life-programmet giver mulighed for at benytte.

Håndbogen indeholder en liste over lokale initiativer, der spænder fra frugt-fredag og motionsudfordringer til en liste over velgørenheds-initiativer, som Tulip Ltd støtter eller deltager i.

### FÆLLES LØSNING

HR-direktør i Tulip Ltd, Kirsty Wilkins,

er meget glad for prisen for Tulip Ltd's indsats.

- Det er en stor præstation og en fantastisk opfølgning på, at vi sidste år fik en pris for vores kampagne "My Tulip Rewards". Trivslen og velværet hos vores medarbejdere er meget højt prioriteret i Tulip, men selv om vi i årenes løb har taget rigtig mange initiativer, er Equipped for Life første gang, vi har fået samlet det hele i én fælles løsning.

- Vi har adresseret alle de forhold, som har størst betydning for vores medarbejdere i dagligdagen. Det har betydet en markant forbedring af deres generelle velvære og trivsel, siger Kirsty Wilkins. ■



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.





Den italienske ambassadør Stefano Queirola Palmas (tv) var imponeret over slagteriet i Horsens, som formand for Danish Crowns bestyrelse Erik Bredholt viste frem.

# ITALIENSK AMBASSADØR SÅ SLAGTERI FOR FØRSTE GANG

## AUTOMATIK OG BESØGSGANG BLEV BEMÆRKET.

AF ASKE GOTT SØRENSEN  
FOTO MORTEN FAUERBY

Italien er et stort marked for dansk svineskinker. Hvert år sender Danish Crown ca. 120.000 tons primært skinker til Italien, og det var en af grundene til, at Italiens ambassadør i Danmark, Stefano Queirola Palmas, lagde vejen forbi slagteriet i Horsens den 21. september.

Stefano Queirola Palmas og Henning Holmen Møller, der er præsident for Det Dansk-Italienske Handelskam-

mer, blev vist rundt af formand for bestyrelsen i Danish Crown Erik Bredholt.

Det var en imponeret ambassadør, der gjorde status.

- Det er mit første besøg på et slagteri, og det har været meget interessant at se, hvordan man gennem godt håndværk og automatik skaber den maksimale værdi af dyret.

### ROS FOR GENNEMSIGTIGHED

- Samtidig har det været interessant at lære mere om samarbejdet

mellem Danish Crown og Italien, som gavner begge parter, sagde Stefano Queirola Palmas.

Samtidig roste ambassadøren også Danish Crown for den gennemsigtighed, som besøgsgangen i Horsens er et signal om.

Også Erik Bredholt var meget glad for besøget, hvor der blev diskuteret alt fra andels-selskaber til gammeldags slagte-metoder.

- Det har været en fornøjelse at tale med ambassadøren, som var meget

positiv at tale med og oprigtigt interesseret i vores virksomhed. Italien er et vigtigt højværdi-marked for os, som har budt på mange succeser - både for Danish Crowns leverancer af skinker og Tulips leverancer af bacon, forklarer bestyrelses-formanden. ■

## 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

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

B: Svær

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



# OLE ERSTATTER PER

## NYT MEDLEM AF REDAKTIONSUDVALGET.



Fabriktdirektør Ole Carlsen er trådt ind i Krogens redaktionsudvalg. Arkivfoto.

### AF LISBETH CARØE

Ole Carlsen er nyt medlem af redaktionsudvalget bag Krogen. Han er trådt til som afløser for Per Laursen, der er i færd med at skifte jobbet som fabriksdirektør i Horsens ud med arbejdet som produktionsdirektør i Randers.

Til daglig er 54-årige Ole Carlsen fabriksdirektør i Blans og Skærbæk, og han kommer med en solid portion erfaring. Til marts har han 30 års jubilæum i Danish Crown, og som så mange andre kom han ind i branchen, fordi han fulgte i sin fars fodspor.

Egentlig ville han have været kok, men også dengang var lærepladser svære at få fat i, så han kom i lære på slagteriet i Grindsted. Siden blev han også uddannet faglærer og har undervist på Slagteriskolen i Roskilde og rundt om på de mange slagterier, der dengang var i Danmark.

I 1986 blev Ole Carlsen ansat som bacon- og opskæringsmester i Blans, der dengang hørte under Slagteri-region SYD. Året efter blev han driftsleder og fabrikschef i 1993. For to år siden fik han ansvaret for so-slagteriet i Skærbæk, så det nye medlem af redaktionsudvalget kan kaste lys over et bredt udsnit af de emner, der er relevante for Krogens læsere.

- De fleste i redaktionsudvalget har deres rod i slagteriarbejdernes hverdag. Jeg håber, at jeg kan bidrage med noget om baggrunden for det, der sker i Danish Crown. Hvorfor vi gør, som vi gør, så læserne får mulighed for at blive godt oplyst, siger Ole Carlsen.

Redaktionsudvalget mødes efter hver anden udgivelse, giver efterkritik og kommer med forslag til historier, som redaktionen kan skrive. ■

## MAD FOR DIABETIKERE SOKOLOW HJÆLPER POLAKKER TIL SUND MAD.

### AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Diabetes er en folkesygdom i mange lande verden over. Også i Polen, hvor Sokolow har indgået samarbejde med Coalition for Diabetes, der arbejder på at reducere antallet af nye tilfælde og lette livet for de mange polakker, der allerede er ramt af sygdommen.

Som en del af det samarbejde har Sokolow været på tur rundt til Polens tre største byer Warszawa, Krakow og Gdansk. Her har interesserede haft mulighed for at lære mere om

diabetes, få tjekket deres blodsukker, snakke med ernærings eksperter og lære at lave sund mad. Initiativet tiltrak rigtig mange interesserede i alle tre byer.

- Vi havde slet ikke forventet, at interessen ville være så stor. Men vi er selvfølgelig glade for, at vi kan inspirere rigtig mange mennesker til at lave sund og velsmagende mad som den, vores kok Dominik Moskalenko underviste i på workshoppen, fortæller kommunikationschef i Sokolow, Aleksandra Chalimoniuk.



Hun understreger, at hele formålet med Sokolows deltagelse i projektet er at bidrage til, at det bliver nemmere at leve godt med diabetes, og at reducere antallet af nye diabetikere i fremtiden. ■

Danish Crowns polske datterselskab Sokolow har sendt kokken Dominik Moskalenko rundt i landet for at inspirere polakker med sukkersyge til at lave sund mad. Foto: Sokolow.



KORT NYT

## CHEF BLIVER DIREKTØR

Kommunikationschef for Danish Crowns datter-selskaber Rune Jungberg Pedersen har valgt at forlade DC til fordel for en stilling som Communications & CSR director i sengetøjsvirksomheden Jysk Nordic.

Han tiltræder i sit nye job den 1. november.

Gennem de seneste otte år i DC-koncernen har Rune Jungberg Pedersen været først kommunikationsansvarlig for Tulip Food Company, hvor han i 2010 blev kommunikationschef, og siden 2014 kommunikationschef med ansvar for kommunikationen i DC's datter-selskaber.

## PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





## GRILLET SKINKE-MIGNON MED SUR-SØD PEBERFRUGT

Skinke-mignon er en mager spise og dejlig nem at have med at gøre. Det kan let føre til, at man falder i gryden og tilbereder kødet på samme måde hver gang, man serverer mignon.

Her kommer et bud på en grill-stegt version med marinade og tilbehør af peberfrugt, som stadig er nem at lave. Opskriften er beregnet til tre.

Velbekomme!

### DET SKAL DU BRUGE

1 skinke-mignon, ca. 350 g

#### MARINADE

½ dl olivenolie  
1 citron  
1 fed hvidløg  
salt og peber  
3 kviste frisk rosmarin  
1 spsk enebær

#### SUR-SØD PEBERFRUGT

1 skalotteløg  
1 fed hvidløg  
1 spsk smør  
4 peberfrugter  
3 bøftomater  
2 spsk hvidvins-eddike  
1 spsk rørsukker  
frisk basilikum

### SÅDAN GØR DU KØDET

Skær mignonen godt halvt igennem på den lange led, og bred den ud, så der dannes en firkant.

#### MARINADE

Bland marinaden af olie, strimlet citronskal, finthakket hvidløg, salt, peber, rosmarin-stilke og fint knust enebær. Læg kødet i marinaden, og lad det marinere i køleskab mindst 30 minutter – gerne længere. Dog højst et døgn. Vend kødet af og til.

#### SUR-SØD PEBERFRUGT

Hak løg og hvidløg fint, og svits dem i smør i en gryde. Tilsæt peberfrugter og tomater skåret i tern samt vin-eddike og sukker. Kog ca. 20 minutter uden låg. Smag til, og tilsæt hakket basilikum.

#### KARTOFLER

Pak kartoflerne i smurt stanniol i portions-anretninger med en klat smør, timian og salt. Grilles ca. 25 minutter, til de er møre.

#### KØDET

Grill mignonen 10-15 minutter i alt. Vend den jævnligt. Skær kødet i tynde skiver.

### TIP

Marinaden kan også bruges til hel svinemørbrad, skinke flanksteak, svinekoteletter og medaljoner af svinefilet.

*Opskriften er udarbejdet af Morten Nielsen og er fra [www.voresmad.dk](http://www.voresmad.dk). Du kan også finde den på [www.danishcrown.dk/forbruger/opskrifter](http://www.danishcrown.dk/forbruger/opskrifter).*

### QR-KODE

Du kan scanne opskriften med din mobiltelefon, hvis den er en smartphone.



# JUBILARER

OKTOBER/NOVEMBER/  
DECEMBER

BLANS

8. december 2015  
35 års jubilæum  
**Holger Petersen**  
Opskæring, aftenhold

8. december 2015  
35 års jubilæum  
**John Hansen**  
Slagtegang

FAABORG  
29. oktober 2015  
25 års jubilæum  
**Claus Pedersen**  
Kvalitetssikring

10. november 2015  
35 års jubilæum  
**Ib Steen Hansen**  
Salt og røg

HERNING  
3. november 2015  
35 års jubilæum  
**Mogens Gaardsvig**  
Skære- /pakke-afdeling

26. november 2015  
25 års jubilæum  
**Ole Skov Mortensen**  
Detail-afdeling

3. december 2015  
25 års jubilæum  
**Peter Binderup Nielsen**  
Slagtegang

HOLSTED  
27. oktober 2015  
40 års jubilæum  
**Nancy Christiansen**  
Slagtegang, pakkeri

HORSENS  
17. november 2015  
40 års jubilæum  
Hans Karpinski  
Driftsleder

1. december 2015  
35 års jubilæum  
**Irene Kristiansen**  
Slagtegang

1. december 2015  
35 års jubilæum  
**Ole Olesen**  
Forender

18. december 2015  
35 års jubilæum  
**Bente Grethe Nielsen**  
Opskæring, aften

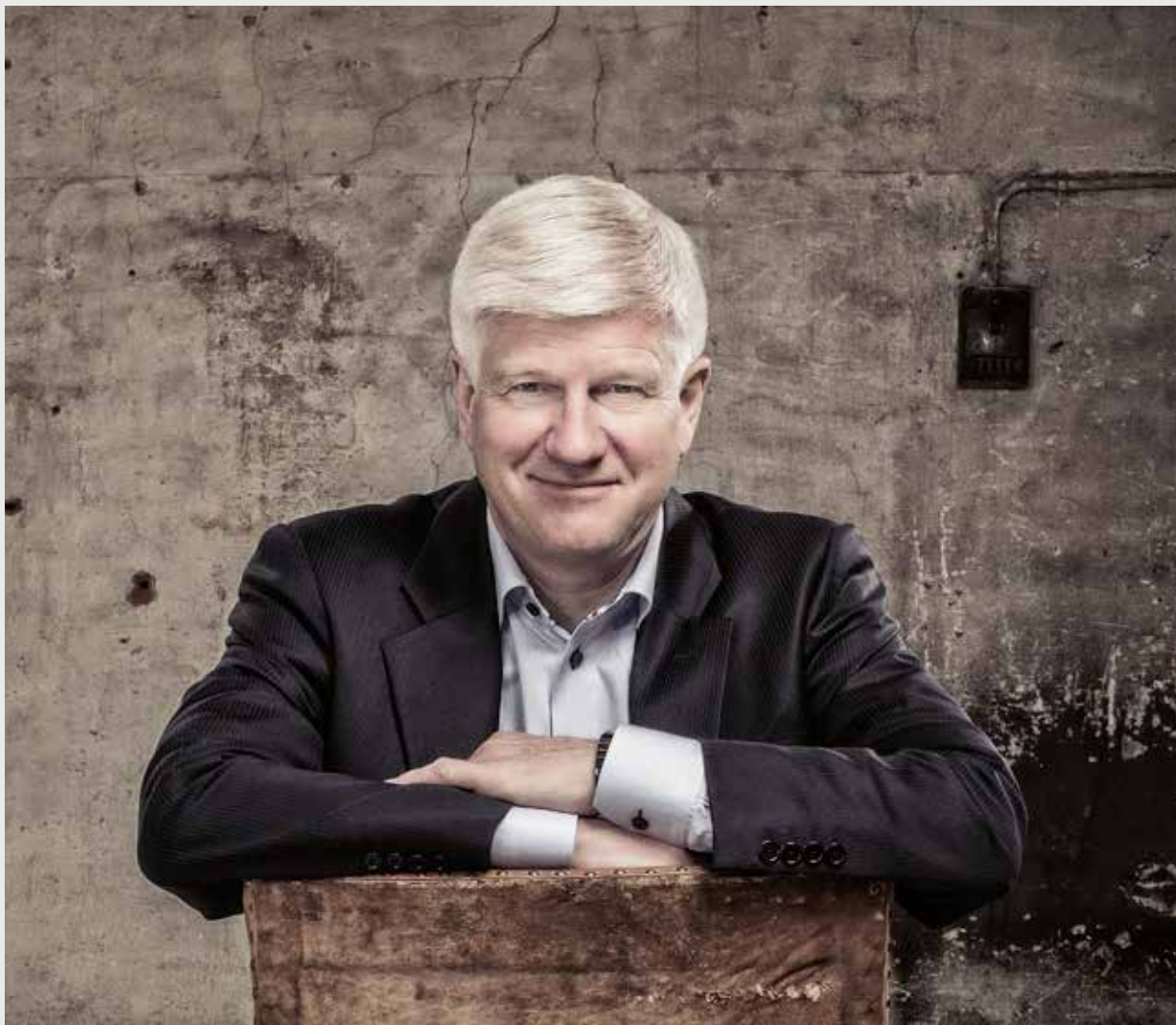
RINGSTED  
3. november 2015  
35 års jubilæum  
**Jan Rasmussen**  
Udlæsning

SKÆRBÆK  
3. december 2015  
25 års jubilæum  
**Jens Schou**  
Slagtegang

SÆBY  
19. november 2015  
25 års jubilæum  
**Søren Holm Sørige**  
Tarmhus

8. december 2015  
35 års jubilæum  
**Dan Bang**  
Tarmhus





# VI TALER MANGE SPROG

Der bliver talt rigtig mange sprog på Danish Crowns slagterier. Både sprog, der kan råbes hen ad gangene – og sprog, der kræver, at man har hænderne fri, når man skal tale med hinanden, men som kun er for indviede, der kan tegnsprog.

De fleste af os kender det. Støder vi ind i nogle, der taler samme sprog som os selv, så slår vi lynhurtigt over i det, for det er trygt og nemt. Men det betyder også, at hvis der er nogen i selskabet, der ikke kan være med på for eksempel dansk, så er de uden for samtalen.

## SKAL LÆRE DANSK

Det kan nemt ske på en arbejdsplads som Danish Crown. Vi har flere end 50 nationaliteter med lige så mange sprog repræsenteret hos os.

Lige så glade vi er for at være en mangfoldig arbejdsplads, lige så problematisk bliver det, når store grupper af medarbejdere får svært

ved at kommunikere på arbejdspladsen. Uanset om det handler om sikkerheds-regler eller en hyggelig snak over frokosten i kantinen.

Derfor har vi det overordnede princip, at medarbejdere på Danish Crowns danske anlæg skal kunne tale dansk på et vist niveau.

## FORSTÅ HINANDEN

Det har vi, fordi alle medarbejdere som udgangspunkt skal kunne forstå reglerne for at færdes på en industriarbejdsplads, og fordi det er vigtigt, at vi kan tale med hinanden.

Vi skal være sikre på, at man kan forstå en skære-instruktion rigtigt eller en forklaring om, hvorfor akkorden ændres, ligesom arbejdsdagen glider lettere og sjovere, når man kan kommunikere med sine kolleger.

Så når vi nu i samarbejde med jobcentre ansætter flygtninge fra blandt andet Syrien i jobs på slagte-

rieme, så bliver et af succes-kriterierne, at de lærer dansk undervejs i processen.

## BEDRE ARBEJDSPLADS

Det giver en bedre integration – og det giver en bedre arbejdsplads for alle.

Jeg er ikke i tvivl om, at I tager godt imod nye kolleger med en anden kulturel baggrund, for det har vi mange års solid erfaring med.

God arbejdslyst

## HAR DU EN GOD IDÉ?

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



## UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43,  
8960 Randers SØ

## REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og  
Anne Villemoes (ansvarshavende)

## REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

22. oktober 2015

**OPLAG** 4.000 eksemplarer  
**KONCEPT OG DESIGN** CZOO  
**TRYK** Greentech Rotaprint

## REDAKTIONSUDVALGET



**Flemming Nielsen**  
slagteriarbejder,  
Herring



**Lars Steffensen**  
arbejds miljø- og  
miljørepræsentant,  
Ringsted



**Henning Lønstrup**  
tillidsmand,  
Aalborg



**Tina M. Madsen**  
produktionschef,  
Holsted



**Ole Carlsen**  
fabriksdirektør,  
Blans og Skærbæk



**Lotte Lind Holm**  
HR-konsulent,  
Randers



**Lisbeth Carøe**  
redaktør,  
Randers