

250 nye job på fire fabrikker

s. 4-6



LÆRLINGE VIL VÆRE DE FØRSTE TIL DM

Otte lærlinge dyste om at blive dem, der for første gang skal vise slagtefanen til DM i Skills.

s.7



KLÆDT PÅ TIL AT HJÆLPE ANDRE

For første gang samler Pork de medarbejdere, som hjælper kolleger, der er havnet i et misbrug.

s.3



MÆLKEMANDEN ELSKER BACON

Tulip-direktør har hurtigt taget kødet til sig – og så elsker han at komme på fabrikkerne.

s.14-15

INDHOLD

Udsigt til flere grise

Med en prognose, der siger 300.000 flere grise det næste halve år, bliver kapaciteten skruet op på flere fabrikker. I alt skaber Danish Crown 250 nye arbejdspladser.

4-6



4 x chef: Lean er vigtig

Topchefen i dit selskab synes, Lean er et vigtigt redskab. Men skal alle medarbejdere arbejde med Lean? Læs, hvad han mener.

12-13

Nu aktiv i DM

Slagtelærlingene i Danish Crown skal ikke bare vise, hvad de kan. For første gang skal de konkurrere til DM i Skills.

7



Lær at bruge sociale medier

Nu har jeg lært, hvordan jeg laver opslag. Det har været et super forløb, siger Rasmus Hilligsø, der er blevet en haj til sociale medier som ny Crownie.

8-9

Tulips topchef

Dan Kolding har arbejdet med ost i mange år, men elsker bacon. Og så trives Tulips nye produktions-direktør godt med at være på fabrikkerne.

14-15



Fra slagter til chef

Han har lært slagterfaget fra grunden, kan lave beregninger på akkord-arbejdet – og nu bliver han fabrikschef. Mød Jesper Sørensen.

10



Robotter til hjælp

En meat-mover er ved at blive udviklet i produktionen i Ringsted. Robot-teknologi er med til at forbedre dit arbejdsmiljø.

16-18



Flere grise i vente – og job

Læs Per Laursens leder om, at flere grise ikke bare giver nye job, men også stiller nye krav.

24



Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,
8960 Randers SØ

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 23. august 2018
Oplag 3.500 eksemplarer

Koncept og design

Campfire & co
Tryk Stibo - Scanprint





Medarbejdere med et misbrug kan få hjælp på jobbet. Arkivfoto.

Konference skal uddanne nye misbrugs-medarbejdere

Fabrikkerne i Pork har fundet deres nye misbrugs-medarbejdere, og de er nu klar til at blive klædt ordentligt på til opgaven.

Af Daniel Randrup Jakobsen

Sidste efterår indførte Danish Crown Pork en ny misbrugs-politik. Det har betydet, at alle slagterierne har skullet udpege misbrugs-medarbejdere eller nøgle-personer, som andre ansatte kan gå til, hvis de har problemer med alkohol, stoffer eller lignende.

Nu får misbrugs-medarbejderne lejlighed til at blive klædt bedre på til opgaven. Det sker på en uddannelsesdag, der bliver holdt på Danish Crown i Horsens den 29. august.

Socialrådgiver ved Danish Crown Gitte Ferslev Pedersen har arrangeret dagen.

- Det er noget, vi gør, fordi vi som koncern gerne vil tage et ansvar og hjælpe vores med-

arbejdere med at fastholde deres jobs, hvis de har problemer med misbrug, siger hun.

- Det er vigtigt, at vi som virksomhed støtter op om det her og om medarbejderne, så det ikke bliver så tabu-belagt.

Gode råd fra eksperter

Dagen vil blandt andet byde på oplæg fra de nøgle-personer fra Sæby, som har mange års erfaring med arbejdet. Desuden kommer lederen af misbrugs-centret i Horsens og fortæller om, hvilke offentlige tilbud der er til misbrugere. Lederen vil også give gode råd og værktøjer til nøgle-personerne om, hvordan man bedst kan hjælpe en person med et misbrug.

- Nøgle-personerne skal ikke stå for behandlingen, men det er alligevel vigtigt, at de

lærer, hvad de skal se efter og ved, hvordan de skal tage imod folk med et misbrug, siger Gitte Ferslev Pedersen.

Dagen kommer også til at handle om at forstå politikken bag ordningen og om, hvad det egentligt vil sige at være nøgle-person. Bare dét at møde hinanden er vigtigt, fortæller Gitte Ferslev Pedersen:

- Vi vil også gerne gøre noget for, at nøgle-personerne møder hinanden og skaber et netværk, så de på et senere tidspunkt kan udveksle vigtige erfaringer og bruge hinanden, siger hun.





Både i Blans, Herning, Sæby og Ringsted skal der bruges flere medarbejdere.

Arkivfoto.

300.000 flere grise og 250 nye job

Ny prognose er positiv – men udsving kræver, vi er mere fleksible.

Af Lisbeth Carøe

Antallet af slagtegrise i Danmark ser ud til at være på vej op. En ny prognose fra august viser, at der vil komme 300.000 ekstra grise til slagtning det næste halve år.

- Det er fantastisk dejligt, at vi har udsigt til at få flere grise til vores slagterier. Det har vi sukket efter, så det er meget positivt, at udviklingen går den vej. Vi har alt for længe oplevet, at vi måtte skære vores kapacitet ned, fordi vi manglede grise, siger Porks produktionsdirektør Per Laursen.

Han glæder sig over, at det betyder nye job.

Aktuelt vil der i den kommende tid skulle ansættes omkring 250 medarbejdere på fire fabrikker som følge af den voksende produktion.

- Når Danish Crowns ejere sender flere grise til slagtning, så gør vi selvfølgelig alt, hvad vi kan, for at imødekomme deres behov for at få slagtet dyrene. Så nu gearer vi op, så vi er

klar til at håndtere den nye situation, siger Per Laursen.

Udfordring med store udsving

I flere år har det været modsat. Antallet af grise, der sendes til slagtning i Danmark, er gået ned i takt med, at smågrise er sendt til opfodning og senere slagtning i særligt Tyskland og Polen. Efterhånden nærmer antallet af smågrise, der eksporteres, sig antallet af grise, der slagtes i Danmark.

Det har ført til lukningen af slagterier og fyringer af medarbejdere.

Vi skal kunne klare de store udsving, der er i slagteribranchen.

Per Laursen, produktionsdirektør.

At det nu går fremad igen, ser Danish Crown Porks produktionsdirektør selvsagt kun som en god ting. Men samtidig har han en klar udmelding.

- Vi er i en branche, der byder på meget store og pludselige udsving, og det er vi nødt til at kunne klare.

- Vi skal løse den svære situation, at mens antallet af slagtedyrl og salget af kød til hele verden svinger op og ned, er det mest rationelt, at driften af vores fabrikker kører stabilt – som en ret linje. Det giver sig selv, at det ikke hænger sammen.

Mere overarbejde

- Vi forsøger at blive bedre til at planlægge produktionen, men det gør det ikke alene. Som virksomhed og som medarbejdere skal vi være parate til at omstille os. Det bliver vi nødt til, for vi skal kunne slagte ejernes grise, når de har behov for det, siger Per Laursen.

Derfor varsler produktionsdirektøren også, at der bliver brug for yderligere overarbejde. Også ud over det, der allerede er almindeligt for eksempel op til jul, påske og andre perioder med spidsbelastning.

- Vi vil få brug for, at medarbejderne er fleksible og kan påtage sig overarbejde, siger han.

Tre fabrikker gearer op

Flere grise betyder 80 nye job i Sæby og 30-40 i Herning, mens Ringsted fast-ansætter 35.

Af Lisbeth Carøe

Nogle af ferieafløserne på Danish Crowns slagterier kan se frem til at blive fastansatte inden længe.

I stedet for at stoppe som planlagt, når ferien er forbi, vil de kunne skifte det midlertidige job ud med en regulær ansættelse.

De 300.000 ekstra grise, som ventes at blive sendt til slagting, kaster 80 nye job af sig i Sæby og mellem 30 og 40 i Herning. Desuden vil Ringsted tilbyde fast arbejde til cirka 35 medarbejdere.

To linjer om aftenen

I Sæby tages slagtekæde nummer to i brug om aftenen, og som følge deraf

vokser aktiviteterne i udbening, pakkeri og udlæsning også.

I Herning skal flere folk bruges til de stadig flere special-grise, som Danish Crown håndterer. Herning er specialiseret i de mindre produktioner, der kræver mange skift, og som betyder, at det er en kompleks affære at holde styr på de mange forskellige typer af kød, der kører gennem fabrikken.

I Ringsted er udvidelsen af produktionen to-delt. Fabrik 3 skal bruge cirka 15 mand, fordi det japanske marked efterspørger flere slicede nakker, mens der skal bruges cirka 20 medarbejdere til udbeningen, der er overflyttet fra Horsens.

At de ekstra grise skal slagtes i Herning og Sæby, er et meget bevidst valg.

- Herning er en fleksibel fabrik. Her er det muligt at indstille fabrikken til at køre med pauseslagting, og vi får flere specialgrise. Kunderne ønsker mere fersk kød, og den efterspørgsel skal Danish Crown selvfølgelig kunne dække, forklarer produktionsdirektør Per Laursen.

Start i oktober

- For Sæbys vedkommende har det betydning, at fabrikken i forvejen har produktion om aftenen, så vores kapacitet kan udnyttes fuldt ud, siger han.

Både i Sæby og Herning vil udvidelserne af produktionen træde i kraft senest i begyndelsen af oktober, mens Ringsted er klar i slutningen af september.

- Glædeligt vi får mere dansk forædling

Formanden for Tillidsmandskollegiet: Men forståeligt, hvis folk er forvirrede.

Af Daniel Randrup Jakobsen og Lisbeth Carøe

Udsigten til 250 nye kolleger rundt om på Danish Crowns danske slagterier bliver modtaget med kyshånd af formanden for Tillidsmandskollegiet, Brian Vestergaard.

- Det er en rigtig glædelig situation, som vi kun kan hilse velkommen, helt sikkert, siger Brian Vestergaard.

Han ser naturligt nok positivt på, at flere slagteriarbejdere får beskæftigelse i Danmark. Især er han glad for, at det er inden for forædling, at en del af arbejdspladserne skabes.

Godt med mere forædling

- Vi har i mange år set, at forædlingen er flyttet ud af landet. Jeg synes, det er positivt, at den nu begynder at komme tilbage.

At vi faktisk kan levere kvaliteten lige her i Danmark. Det er rigtigt glædeligt, og jeg håber, at der kommer mere af den type produktion herhjemme, siger Brian Vestergaard.

Han ser sådan på det, at en helt ny verden åbner sig i kraft af, at udbeningen af forender er i voldsom fremgang i Danmark efter 10 år, hvor den opgave i stigende grad er blevet udført i udlandet, blandt andet Tyskland.

- Forvirrende situation

Men formanden for Tillidsmandskollegiet drypper et par dråber malurt i lykkebægeret.

- Det er godt nok svært at følge med i, hvad der sker rundt omkring. Så fyrer man folk i Ringsted, og nu ansætter man igen. Jeg kan godt forstå, hvis medarbejderne er forvirrede, og at de er frustrerede i Ringsted, hvor natholdet blev nedlagt i foråret, siger Brian Vestergaard.



Brian Vestergaard: - Det er en glædelig situation. Arkivfoto.

Læs mere på næste side





Mere og mere udbening foregår i Danmark.

Arkivfoto.

Rutsjetur

Hvad sker der? Nathold blev lukket – nu udvider vi igen.

Af Lisbeth Carøe

For et halvt år siden blev det besluttet at lukke natholdet i Ringsted, og nu skal Herning og Sæby udvide, og der ansættes også folk igen i Ringsted. Hvad er meningen?

Sådan tænker mange sikkert. Men der er en mening med galskaben. Det siger Porks produktionsdirektør Per Laursen, selv om han godt kan forstå, at det kan se mærkeligt ud.

- Nu har vi tre gange inden for fem år startet aften- eller nathold op i Ringsted og lukket dem igen. Det er ikke rimeligt, at vi på den måde hyrer og fyrer folk i ét væk, synes han.

Desuden er situationen nu den på Sjælland, at antallet af slagtedyder passer med Ringsteds kapacitet, mens der kommer flere leverancer i Jylland.

Vil bruge anlæg bedst muligt

Som du kan læse i en anden artikel, venter en ny prognose fra Landbrug & Fødevarer

og Danish Crown, at 300.000 ekstra grise sendes til slagtning hen over det næste halve år.

- Vi har derfor set på, hvordan vi kan skruer op og ned på produktionen ud fra de muligheder, hver enkelt fabrik har. Af hensyn til medarbejderne og økonomien vil vi hellere udnytte de eksisterende skiftehold til at dække behovet for flere slagtninger.

- Det er på alle måder for dyrt, hver gang vi skal etablere for eksempel et aftenhold og så må lukke det igen, forklarer Per Laursen.

Socialplan hjælper fyrede

Fabrikschef Jesper Frandsen i Ringsted er tilpas med, at han nu kan annullere nogle af opsigelserne fra foråret.

- Det er selvfølgelig medarbejdere, der er omfattet af Danish Crowns socialplan, der vil blive tilbudt fast ansættelse. Vi skal både bruge medarbejdere i Fabrik 3, hvor vi har travlt med at producere slicede varer til japanske restauranter, og til udbeningen af forender. Så det er godt, at vi kan trække på folk, der kender vores produktion, siger han.

Japansk eksport giver faste job

Hakket grisekød sikrer Blans op mod 100 nye job.

Af Jens Hansen

De japanske forbrugere og restauranter har i årtier haft en stor kærlighed til dansk grisekød, og den vokser stadig. Derfor etablerer Danish Crown nu en ny produktion på slagteriet i Blans. Det giver arbejde til op mod 100 mand.

- Det er dejligt at være i en situation, hvor vi ansætter folk og særligt som her, hvor det er blivende arbejdspladser, som ikke påvirkes af udsving i tilførslerne af grise, fortæller Søren F. Eriksen, der er direktør for Danish Crown Pork.

- Vores japanske kunder er vilde med et produkt baseret på hakket, krydret grisekød, som vi har solgt til dem i nogle år, så nu skal vi ansætte flere folk til både at udbene forenderne og til at køre den konkrete produktion, siger han.

Mere forarbejdning

EU og Japan har underskrevet en aftale om frihandel for de næste 10 år. Derfor forventes det, at eksporten til Japan vil vokse og kan skabe endnu flere arbejdspladser.

- Vores japanske kunder er meget interesserede i at udvikle vores samhandel. I dag køber japanerne nærmest udelukkende fersk

Otte slagterlærlinge skal til skolemesterskabet

kød, som de selv forarbejder og pakker. Det vil flere af vores kunder gerne ændre på, så vi står for så stor en del af forarbejdningen som muligt. Falder det på plads, så skal vi bruge endnu flere hænder, siger Søren F. Eriksen.

Danish Crown har allerede taget kontakt til Sønderborg Kommune for at få hjælp til at finde de mange nye medarbejdere. Det er planen at starte produktionen op hen over efteråret, men oplæringen vil begynde inden for få uger.

Godt samarbejde

- Vi har i flere år haft et utroligt godt samarbejde med kommunen, som har resulteret i job til over 100 flygtninge og kontanthjælps-modtagere. Det samarbejde vil vi selvfølgelig bygge videre på. Men vi kommer også til at rette blikket mod resten af Sønderjylland for at få stillingerne besat, siger fabriksdirektør i Blans Ole Carlsen.

- Mine medarbejdere har en fantastisk evne til at finde energi, når vi får nye opgaver.

Ole Carlsen, fabriksdirektør.

På den korte bane skal der ansættes mellem 70-80 nye medarbejdere, og samtidig bliver op mod 20 ferieaflødere tilbudt fastansættelse, når deres kontrakt udløber i september.

Ole Carlsen har allerede fået 80 ansøgninger.

Klar til nytår

Den nye produktion skal efter planen startes op omkring nytår. For at sikre tilstrækkelige råvarer skal de nye folk begynde på oplæringen i begyndelsen af oktober.

- Vi får helt sikkert travlt de kommende måneder, men det er altid spændende at være med til at starte noget nyt op. Mine medarbejdere har en fantastisk evne til at finde energi, når vi får nye opgaver, så vi klar til at give den en skalle, siger Ole Carlsen.

Dyst om, hvem der skal med til DM i Skills.

Af Charlotte Hjerrild og Lisbeth Carøe

Otte lærlinge fra Danish Crown er med, når skolemesterskabet finder sted den 6. september på ZBC, også kaldet Slagteriskolen i Roskilde. Her skal de dyste om at komme med til DM i Skills, hvor slagterfaget for første gang skal deltage i konkurrencerne.

Til DM i Skills skal 300 unge dyste om at blive den bedste murer, konditor, maler og altså slagter. Men først skal de otte Danish Crown-lærlinge i kamp om at klare skærene til skolemesterskabet, hvor de er oppe imod to Tican-lærlinge.

- Vores lærlinge har virket meget interesserede. Det giver noget særligt, når vi får lov at være med i konkurrencerne også. Vi har mange dygtige lærlinge, men hvis man skal kvalificere sig, så skal man ikke kun være fagligt dygtig, man skal også være villig til at fortælle om faget. Skills er nemlig et godt sted at markedsføre slagterfaget og et godt sted at tiltrække fremtidige lærlinge, siger Hans Karpinski, som er ansvarlig for lærlingene i Horsens.

Gerne flere lærlinge

Fra Danish Crown deltager fire lærlinge fra Blans, to fra Herning og to fra Horsens.

At Danish Crown Pork vælger at lade lærlinge deltage i både skolemesterskabet

og danmarksmesterskabet, er et udtryk for, at virksomheden gerne vil have flere lærlinge. I år har Pork 78 slagter- og håndværker-lærlinge, men satser på at skruer antallet op til 94 i det kommende år.

- Vi vil gerne gøre vores til at give unge en uddannelse, både for deres skyld og for vores. De unge, som gerne vil arbejde med deres hænder og hoved, får en god ballast hos os og kan få mulighed for at udvikle sig og gøre karriere, hvis de er interesseret i det. Og for os handler det selvfølgelig om at tiltrække dygtige medarbejdere og muligvis fremtidens ledere, siger Porks produktionsdirektør Per Laursen.

Skal udbene en halv gris

Til skolemesterskaberne bliver deltagernes opgave at udbene en halv retur-gris til luksusudskæring på max to en halv time. Der er tre dommere til konkurrencen, og de vil lægge vægt på udseende, smag, kreativitet, salgbarhed og svind.

Nummer ét og to til skolemesterskabet får præmie, og de fortsætter til DM i Skills, der holdes den 4.-6. april 2019. Mellem de resterende deltagere udvælges yderligere tre deltagere til Skills. Udvalgelsen sker efter flest tildelte point.

Hidtil har slagterfaget kun være et såkaldt præsentations-fag til Skills.

Danish Crown har før haft lærlinge til at demonstrere slagterfaget til DM i Skills. Nu skal slagterne med i selve konkurrencen. Arkivfoto.



Kreativiteten får frit løb, når Crownie-Kristoffer poster billeder på sin Instagram-profil.

Foto: Danish Crown.



Crownie: - Det er en øjenåbner

Pilot-projekt har uddannet de første 27 medarbejdere til ambassadører for Danish Crown på de sociale medier.

Af Charlotte Hjerrild

Det første forløb med at klæde medarbejdere på til at være ambassadør for deres arbejdsplads er overstået. I alt 27 såkaldt Crownies har lært at lave opslag på deres egne sociale medier.

Hvordan har det været at deltage i projektet? Og hvad har de fået ud af det? Det har vi spurgt tre Crownies om.

Rasmus Hilligsø, mestersvend i pakkeriet, Beef Aalborg.

- Jeg sagde ja med det samme, da jeg blev spurgt, for jeg synes, det er fedt at være med til at brande virksomheden. Og det har virkelig været et super forløb.

- Jeg var slet ikke vant til at bruge sociale medier før, så det var ret nyt. Men nu har jeg lært, hvordan man laver et opslag og tager et godt billede. Desuden har det været en god måde at komme ud og møde kollegerne fra de andre fabrikker.

- Via det her forløb har jeg fået øjnene op for, at omverdenen faktisk er interesseret i, hvad det er, vi gør og laver. Det har førhen været lidt lukket land, så at vi nu får lov at vise os mere udadtil er positivt. Jeg er stolt af at være her, og det er fedt at have fået en mulighed for at vise det.

- Faktisk tror jeg også, at det er god måde at rekruttere medarbejdere. For hvis vi viser, hvordan det rent faktisk er at være her, så undgår vi fordomme og kan måske tiltrække en bredere gruppe, mener Rasmus Hilligsø.

Kristoffer Simic, skærestuen i Horsens.

- Det har været så sjovt at være med. Jeg har været på flere kurser i Danish Crown, men det her adskilte sig især ved at være mere ungt, så jeg blev fanget med det samme. Både Pia og Astrid har været helt nede på jorden og har talt til os i øjenhøjde. Jeg har haft følelsen af, at de har lyttet til os.

Pia er Pia Paulsen, som er ansvarlig for sociale medier i kommunikations-afdelingen, og Astrid er kommunikationsdirektør Astrid Gade Nielsen.

- Det har virkelig været en øjenåbner. Det er vildt, så meget man kan få ud af et opslag, hvis man bruger de rigtige hashtags. Jeg er stolt af at være slagter, og det vil jeg gerne vise, og have det til at nå ud til så mange som muligt.

- Det er sejt at være med til at brande en virksomhed, som man er glad for. Jeg læste for ikke så længe siden noget, Jais havde skrevet i Krogen om, at vi er én stor familie. Det skal vi vise andre. Nu hedder det "vi" og ikke "dem og os", og det betyder bare så meget, at det er den måde, ledelsen ser på det.

- Jeg kommer dog til at bruge lidt lang tid på det, fordi jeg bliver så opslugt af det. Men det er ikke, fordi jeg poster noget hele tiden, for det skal have den rigtige balance. Men jeg kommer også til at kigge på alt det, de andre laver, og det lærer jeg også meget af.

- Andre skal virkelig ikke være bange for at melde sig. Jeg har kun oplevet positive ting, og er man i tvivl om noget, kan man få hjælp hele tiden.



Morten Gregersen bruger mest LinkedIn, hvor han ofte deler de artikler, som han synes fortæller en god historie fra Danish Crown.

Foto: Danish Crown.



Kristoffer går meget op i madlavning, og når bøfferne fra Danish Crown kommer på grillen, tager han billeder af det og deler det på sin Instagram-profil.

Foto: Danish Crown.

- Det er seriøst det bedste kursus, jeg har været på, for det har haft den rette blanding af at være lærerigt, sjovt, seriøst og hyggeligt, siger Kristoffer Simic.

Morten Gregersen, kvalitets-leder i Blans.

- Det har været et par lærerige workshops, som har givet nogle guidelines til, hvordan vi kan gribe det an. Og så har vi fået mange tips og tricks til, hvordan man kan fange andres opmærksomhed. For eksempel hvor vigtigt det er at bruge hashtags, hvis man gerne vil nå bredt ud.

- Jeg synes, det er vigtigt, at vi får fortalt og udbredt de gode historier fra virksomheden, når de er der. Det har vi ikke gjort så meget førhen, men nu har vi fået nogle værktøjer til, hvordan vi kan gøre det. Succeser må gerne komme frem i lyset.

- Det har været rart, at der har været så god en tone hele vejen igennem. Pia har en masse energi, og det smitter jo af på os kursister.

- Jeg har mest brugt LinkedIn, for det passer bedst til mig. Det er en god måde at brande sig selv, og det har også udvidet mit netværk. Og det er jo helt frivilligt, hvor og hvilke historier man vil dele.

- Men jeg vil opfordre både medarbejdere og ledere til at deltage. Det er vigtigt, at også lederne er med - dem vil vi også gerne høre fra. Desuden skal de vise, at de går forrest med de gode historier, lyder det fra Morten Gregersen.



Efter en tre år lang proces har Beef i Aalborg endelig fået en meatmaster. Det skulle selvfølgelig på Facebook, synes mestersvend og Crownie Rasmus Hilligsø.

Foto: Danish Crown.

Crownies - hvad er det nu lige det er?



Crownies er medarbejdere, der har mulighed for at blive uddannet til ambassadører for Danish Crown via deres egne sociale medier.

Projektet er startet af ansvarlig for sociale medier Pia Paulsen fra kommunikations-afdelingen sammen med HR-afdelingen.

Forløbet har bestået af to work-shops med en blandet skare af medarbejdere over hele landet.

Hvis du får lyst til at være med i projektet, så tag fat i Pia enten på mail: pipau@danishcrown.dk eller telefon 2686 9166.



Ny fabrikschef vender tilbage til Sæby

Jesper Sørensen er udlært slagter og har en bred erfaring.

Tekst og foto af Jens Hansen

Det bliver den 37-årige Jesper Sørensen, der den 1. september overtager jobbet som fabrikschef i Sæby fra Leif Brøndum Nielsen, der går på pension.

- Vi har været i den meget positive situation at have en række særdeles kompetente kandidater til jobbet som fabrikschef i Sæby. Valget er faldet på Jesper, fordi han både har en stærk faglig baggrund som slagter, han har ledelses-erfaring, og så har han gennem en årrække haft et tæt samarbejde med de faglige organisationer, fortæller produktionsdirektør Per Laursen.

I lære i Danish Crown

Jesper Sørensen kom i lære som slagter i 1997 og har været i Danish Crown lige siden.

Han er udlært på slagteriet i Nørresundby, og efter i alt otte år på slagterierne i Nørresundby, Bjerringbro og Sæby blev han i 2005 ansat som arbejdsstudie-tekniker.

Siden 2009 har Jesper Sørensen været leder af afdelingen for arbejdsstudier, hvor han har haft ansvaret for godt 20 medarbejdere.

Godt sammenhold

- Jeg ser det som en fantastisk mulighed at blive fabrikschef i Sæby. Jeg glæder mig til at bygge videre på alt det, Leif har stået for i sin tid som fabrikschef.

- Slagteriet i Sæby har i mine øjne en meget stærk kultur, og der er et nærmest urokkeligt sammenhold. Jeg var selv utroligt glad for at arbejde på slagteriet i sin tid, og

derfor har Sæby altid haft en særlig plads i mit hjerte, siger Jesper Sørensen.

Privat er Jesper Sørensen bosat i Aalborg sammen med sin hustru.

Jesper Sørensen har i en årrække haft arbejdsplads på hovedkontoret i Randers, men han glæder sig til at komme til Sæby igen.



50 job flyttes til Polen

Administrative stillinger samles i nyt center.

Af Jan Hansen og Jan Lyng Lauridsen

Danish Crown etablerer et såkaldt Global Business Service Center i Krakow i Polen. Det betyder i første omgang, at cirka 50 job bliver berørt primært på Danish Crowns hovedkontor i Randers.

Årsagen er, at Danish Crown i de kommende år vil modernisere og forenkle en række administrative funktioner på tværs af koncernen. Ved at samle, standardisere og automatisere en række administrative processer forventes det, at der kan spares cirka 40 millioner kr. om året, når ændringerne er fuldt rullet ud i løbet af 2020.

Målet er samtidig at frigive ressourcer til at støtte forretningen med bedre data og flere analyser, da det er nødvendigt for at møde kundernes ønsker og behov i fremtiden.

Det kræver, at der gennemføres standardisering og digitalisering af mange administrative processer på tværs af koncernen.

Hjælp til nyt arbejde

- Vi går nu i gang med at skabe en finansfunktion, der gennem et tættere samarbejde, standard-processer og digitalisering bruger mindre tid på at indhente data og mere tid på at analysere og anvende dem, forklarer koncern-økonomidirektør Preben Sunke.

Han forklarer, at det samtidig spiller ind, at opgaverne kan løses billigere i Krakow, hvor der også findes kvalificeret arbejdskraft.

Medarbejderne på hovedkontoret er blevet orienteret om planerne, og der er indledt en dialog med dem om muligheder for omplaceringer og hjælp til at finde andet arbejde.

Det nye center forventes at være etableret den 1. januar 2019. Det skal servicere hele koncernen.

Beslutningen om det nye finans-center er et led i strategiplanen 4WD, som skal sikre Danish Crowns ejere en bedre afregning.

Med Tip en ven-funktionen på Daily Crown kan du hjælpe din sidemand, så han eller hun for eksempel kan få nyheder fra Danish Crown eller melde sig syg via mobilen.



Hjælp en kollega og Tip en ven

Du kan gøre det nemt for andre at få Daily Crown.

Af Lisbeth Carøe

Er du en af de mange, der har installeret app'en Daily Crown på din smartphone?

Så har du sikkert fundet ud af, at du løbende får nyheder fra Danish Crown, og at du på den måde hurtigere kan følge med i, hvad der sker.

Ved du, at du også kan hjælpe dine kolleger til at få Daily Crown, så de kan være lige så velorienteret som dig?

Du skal bare gå ind på forsiden af app'en, som er delt op i forskellige felter. Tryk på det

felt, hvor der er en smiley og ordene "Tip en ven". Så kommer der et skema frem, hvor din kollegas oplysninger tages ind, og du trykker på den sorte bjælke "Tip en ven" under skemaet.

Så er din kollega inviteret til at bruge Daily. Ud over nyheder og sygemelding har brugerne også adgang til en opdateret udgave af personale-håndbogen og til Krogen.

Planen er, at der kan komme flere tilbud ind på app'en, efterhånden som flere og flere bruger Daily Crown.



KORT NYT

20 år med firmasporten

De er nogle aktive folk, Danish Crown-medarbejderne i det nordjyske. Den 8. september fejrer Danish Crown Firmasport i Sæby 20 års jubilæum, og det sker med et åbent hus med masser af aktiviteter, der kan give sved på panden.

Det veludstyrede motionscenter rummer mange muligheder for at holde sig i form i hverdagen, men også til det åbne hus, hvor de aktive deltagere både kan cykle, løbe på nye løbebånd og bruge ellipsetræneren.

Gæsterne kan også få målt deres blodtryk og blodsukker.

De får dog også lejlighed til at slappe lidt af med helstegt pattegris, pølser og lidt vådt til ganen.



KORT NYT

Hotdog-penge til ferieborn

Børnenes Kontor i Aalborg har fået glæde af den indsamling, der har været under DM i Hotdogspising i år.

I alt 42.060 kr. er det lykkedes Steff-Houlberg at samle ind, og det er rekord.

Oven i købet den sjette rekord i træk for indsamlingen.

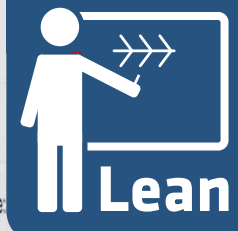
De mange rare penge er brugt til at sende børn på feriekoloni.

- Vi er simpelthen så glade og rørte over det flotte beløb, sagde Nina Hav, formand for Børnenes Kontor i Aalborg, da hun fik overrakt pengene tidligere på sommeren

- Pengene falder på et tørt sted, for i år sender vi mere end 200 udsatte børn på feriekoloni. Vi giver de børn, der ikke selv har

mulighed for at komme på ferie, en hel uge med andre børn, hvor der skal hygges og grines, og børnene skal have det godt. Pengene skal blandt andet bruges til udflugter og forplejning, og vi vil gøre alt det, vi kan, for at børnene får en god og dejlig badeferie.





Lean – det mener din chef

Skal alle medarbejdere kende til Lean, har Krogen spurgt Pork, Beef, Tulip og DAT-Schaub om.

Af Lisbeth Carøe

længere tid end andre, men meldingen er, at det er kommet for at blive.

Lean har efterhånden været en fast del af hverdagen i produktionen rundt omkring i Danish Crown-koncernen. Nogle steder

Krogen har derfor stillet de øverste chefer i Pork, Beef, Tulip og DAT-Schaub tre spørgsmål om Lean. Du kan læse her, hvad de mener.



Pork

Søren F. Eriksen: - Med Lean skal medarbejderne gerne blive mere tilfrodse. Arkivfoto.

- *Hvordan ser du på Lean?*

- Jeg ser det som endnu et værktøj til at optimere vores processer. Herudover baserer Lean sig meget på at inddrage alle medarbejdere, så det er også en vej til større medarbejder-tilfredshed, mener Pork-direktør Søren F. Eriksen.

- *Hvor vigtigt er Lean i Pork?*

- Det er meget vigtigt. Vi har skruet på

mange håndtag for at optimere produktionen, og de kendte håndtag er tæt på at være skruet i bund. Med Lean får vi endnu et håndtag – eller man kunne også sige en anden tilgang, og den tror jeg over tid vil bidrage positivt.

- *Skal alle medarbejdere vide, hvad Lean er, og kunne arbejde efter Lean-ideerne?*

- Ja, det er allerede nu vores erfaring, at

de steder, hvor vi har gjort mest ud af at få medarbejderne inddraget, det er også de steder, hvor det fungerer bedst.

- Lean-tankegangen er et stykke hen ad vejen en helt anden kultur, vi skal have på fabrikkerne. Derfor er det også vigtigt, at alle er med, slår Søren Eriksen fast.



Beef

Finn Klostermann: - Lean giver os et mere fælles mindset. Arkivfoto.

- Hvordan ser du på Lean?

- Som jeg ser det, har vi opnået tre ting. Vores vigtigste aktiv - medarbejdere - er langt mere involveret, og vi arbejder ud fra et væsentligt mere fælles mindset. Og endelig har vi fået en struktureret tilgang til at løse vores opgaver og følge op på dem, siger Beef-direktør Finn Klostermann.

- Hvor vigtigt er Lean i Beef?

- Det har topprioritet på vores rejse mod et mere ens Beef.

- Skal alle medarbejdere vide, hvad Lean er, og kunne arbejde efter Lean-ideerne?

- Alle medarbejdere skal vide noget om Lean. Det kan være forskelligt, alt efter hvad de er beskæftiget med, men målet er, at vi over tid alle skal være bekendt med grundprincipperne, så vi kan løse de opgaver, vi har, bedst muligt. Det gælder både de opgaver, vi hver især udfører, og dem, vi arbejder sammen om. Derfor skal alle kende til Lean, siger Finn Klostermann.



DAT-Schaub

Jan Roelsgaard: - Alle medarbejdere skal vide, hvad Lean går ud på. Arkivfoto.

- Hvordan ser du på Lean?

- Lean er et godt værktøj til at involvere vores medarbejdere i de arbejdsgange, vi har. Vi har indført Lean på alle vores tarmhuse i Danmark - vi følger Danish Crown, sådan som vi plejer at gøre, siger DAT-Schaubs direktør Jan Roelsgaard.

- Hvor vigtigt er Lean i DAT-Schaub?

- Det er vigtigt for os. Efter at tarmhusene har fået Lean, tager vi nu næste skridt og indfører også Lean på afdelingen i Esbjerg, hvor vi modtager råvarerne. Vi går i gang med den fase her i efteråret, hvor vi sender folk på kursus sammen med Beef.

- Skal alle medarbejdere vide, hvad Lean er, og kunne arbejde efter Lean-ideerne?

- Ja, det skal de alle sammen i hvert fald i et eller andet omfang. Det kommer an på, hvad man laver. Det er ikke alle, der har brug for en meget detaljeret viden, men alle skal kende så meget til ideerne bag Lean, at de kan være aktive medspillere. Derimod forventer jeg, at ledere, mestre og mestersvende er så godt inde i principperne, at de kan drive processen, forklarer Jan Roelsgaard.



Tulip

Kasper Lenbroch: - Vedvarende forbedringer skal give os en bedre konkurrence-dygtighed. Arkivfoto.

- Hvordan ser du på Lean?

- Lean er værktøjet, som vi anvender til hver eneste dag at arbejde med vedvarende forbedringer. Når vi forsøger at forbedre os ud fra de erfaringer, vi har gjort, så skaber vi større konkurrence-dygtighed - hver dag, siger Tulips administrerende direktør Kasper Lenbroch.

- Det bliver også en måde, hvor vi kan skabe en sammenhæng mellem vores strategi og den enkelte afdelings eller den enkelte medarbejders bidrag til at opfylde virksomhedens strategi. Lean giver et

klart link til de strategiske målsætninger, vi arbejder efter.

- Hvor vigtigt er Lean i Tulip?

- Det er meget vigtigt. I Tulip Food Company skal vi have sat vores arbejde med Lean mere i scene, så vi opnår en større samlet effekt af arbejdet. Vi skal også sørge for en større sammenhæng imellem uddannelse og læring ved at bruge Lean.

- Optimeringer er selvsagt noget, vi har arbejdet med gennem mange år - nu

anvender vi blot principperne i Lean til at engagere alle medarbejdere endnu bedre i at skabe vedvarende forbedringer.

- Skal alle medarbejdere vide, hvad Lean er, og kunne arbejde efter Lean-ideerne?

- Ja, det er vigtigt. Det handler grundlæggende om at aktivere og engagere hele organisationen i at arbejde med vedvarende forbedringer - altså Lean. Det er i bund og grund en kulturel rejse, vi alle skal på, hvor alle er en del af at fastholde og udvikle vores konkurrence-dygtighed, understreger Kasper Lenbroch.





Erfaren og ny

Dan Kolding har haft rigeligt at se til som ny produktions-direktør i Tulip. Her er han på besøg hos Annemette Pedersen (forest) og

Dan Kolding blev i marts sat i spidsen for produktionen i Tulip. Hvordan er han kommet i gang med jobbet, og hvem er han egentlig? Det kan du læse mere om her.

Tekst og foto af Michael Ravn

Det var en erfaren mand, der blev sat i stolen som ny ansvarlig for Production & Supply Chain i Tulip Food Company, da 54-årige Dan Kolding i det tidlige forår blev ansat.

Med hele logistikdelen og mere end et par håndfulde fabrikker i ind- og udland er det et stort område, han skal svinge taktstokken over.

Men den rutinerede produktionsdirektør har hurtigt dannet sig et overblik – og fået rigtigt gode indtryk.

- Jeg ser tilbage på et meget spændende halvt år fyldt med glæde, entusiasme og energi – og stor optimisme, siger Dan Kolding.

Fabrikker er forskellige

Efter en lang karriere på næsten 30 år hos Arla Foods er mælk og ost byttet ud med pølser og bacon, og han glæder sig over de spændende udsigter i sin nye branche. Også selv om der har været mange nye ting at sætte sig ind i.

- Selvfølgelig har der været meget at lære. Samtidig handler det om at kigge på det hele lidt fra oven og sammen med andre gode kræfter finde ud af, hvilke produkter vi skal satse på i dag og i fremtiden. Hvor kan vi lave hvad bedst? Er der kapacitet nok de

enkelte steder? Skal vi have udbygget? Skal der bygges nyt? Det dér overblik har været vigtigt for mig at jage, og det er et arbejde, der vil fortsætte.

- Der er stor forskel på vores fabrikker, som stort set alle producerer noget forskelligt. Nogle af dem er resultatet af mange sammenlægninger, og det har nogle steder medført behov for lidt "flytten om" og justering.

- Jeg vil gerne, at alle føler, de har en stemme.

Dan Kolding, produktions-direktør.

- Står de rigtige maskiner de rigtige steder? Kan der optimeres? Hvad skal udskiftes? Er teknologien gammeldags? Det er en proces,



Berith Nielsen på DK-Foods.

der hele tiden skal være i gang, så vi er sikre på, at vi arbejder optimalt i alle sammenhænge.

Ser loyale medarbejdere

Som vendelbo er man fra naturens side typisk lidt beskedent og ydmygt anlagt, og selv om Dan Kolding måske nok har en masse stjerner på skulderen, er han helt nede på jorden og finder stor glæde ved at bevæge sig rundt i produktionen.

- Jeg har stor beundring og respekt tilovers for et godt stykke manuelt arbejde. Jeg er imponeret over de mange dygtige og flittige medarbejdere, som jeg har set og mødt rundt på fabrikkerne.

Jeg oplever generelt en meget stor ekspertise og engagement, og vi har nogle meget engagerede og loyale medarbejdere – mange med høj anciennitet. Det beviser, at de er glade for at arbejde hos os. Jeg møder også

Fem hurtige

1. Fodbold eller håndbold?

Håndbold – jeg har både spillet selv og været frivillig i Skanderborg Håndbold i mange, mange år. Det har givet mig utroligt mange oplevelser gennem livet, men i dag er jeg mest med fra sidelinjen og følger mine børn. Det er næppe et voldsomt tab for dansk old boys-håndbold, men jeg har ikke selv spillet i et par år og har lagt håndboldskoene på hylden.

2. Rock eller pop?

Jeg er faktisk til begge dele – lige for tiden hører jeg alt fra Kesi til Benal over Thomas Helmig til Led Zeppelin. Så det varierer rigtig meget. For ikke så længe siden var jeg til Queen med Adam Lambert i Boxen, og to uger senere var jeg til Beyoncé og Jay-Z i Parken. Jeg elsker musik og hører gerne musik i alle mulige sammenhænge.

3. Strand eller ski?

Ski – uden tøven. Der er ikke noget bedre end skiferie. At kombinere motion med noget sjovt i frisk luft, hvor hele familien kan være med – det er bare toppen. Jeg elsker simpelt-

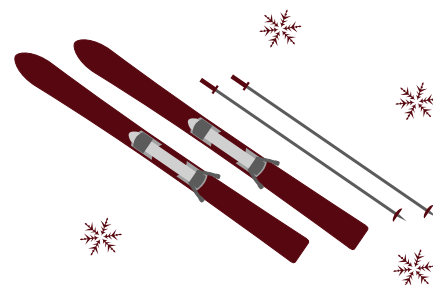
hen at stå på ski, og sådan har det været siden 1985, hvor jeg havde slalomski på for første gang.

4. Øl eller vin?

Vin – helt klart. Jeg kan sagtens drikke øl, og det er også blevet mere spændende end i gamle dage, hvor der groft sagt kunne vælges mellem Tuborg og Carlsberg. Men vin synes jeg bare er vildt spændende, og jeg er mest til rød frem for hvid. Jeg er meget glad for Bourgogne, men til en god bøf kunne det være for eksempel en Zinfandel eller Amarone.

5. Ost eller bacon?

Selvfølgelig bacon! Bacon er jo bare et fantastisk produkt. I mange år har det primært været mig, der har passet kødgryderne derhjemme, og bacon har altid været en betydelig ingrediens. Jeg elsker bacon – hvem gør ikke det?



rigtig mange, der er meget stolte af Tulip – som virksomhed og som produkter.

- Jeg har altid elsket at komme derud, hvor tingene reelt sker. Jeg trives rigtig godt med at være i produktionen og have fingeren på pulsen, og jeg synes, det er vigtigt at være tilgængelig for alle.

- De virkelige eksperter står med nallerne nede i frikadellefarsen.

Dan Kolding, produktions-direktør.

- Jeg prøver på at møde folk i øjenhøjde. Jeg vil gerne have, alle føler, at de har en stemme. Det er min forventning, at det daglige arbejde er fyldt med ambitioner om at gøre det så godt, som man kan, og jeg håber, at enhver

medarbejder i Tulip kan gå på arbejde og blive motiveret af det, de nu arbejder med.

- Alle snakker om at øge effektiviteten. Det kan hurtigt få en negativ klang – men når vi snakker om at øge effektiviteten, handler det jo ikke om, at folk skal slides ned hurtigere, men om at finde de områder, hvor vi måske kan gøre tingene lidt smartere. "Work smarter, not harder."

Kom frem med ideerne

- I de her sammenhænge er det så utroligt vigtigt, at alle har muligheden for at komme frem med deres ideer. De virkelige eksperter står jo groft sagt med nallerne nede i frikadellefarsen. Lige som vi søger kontinuerlige forbedringer og udvikling inden for produkterne, skal vi altid jagte forbedringer i arbejds-situationerne på linjerne. Det gælder i forhold til arbejdsmiljø, sikkerhed, kvalitet og maskinel, fastslår Dan Kolding.



Robotter mod nedslidning

Der sker teknologiske fremskridt overalt i samfundet. Slagteri-branchen er ingen undtagelse. Igennem årenes løb er der udviklet forskellige maskiner og robotter, som har forbedret slagterierne på flere områder.

Her i Krogen viser vi nogle eksempler på, hvilke nye teknologiske tiltag der er kommet ude på de forskellige fabrikker.

Vi er nu kommet til tredje del i artikelrækken. Denne gang har vi været på besøg på fabrikken i Ringsted, hvor Danish Meat Research Institut i to år har arbejdet på at udvikle en robot, som kan overtage nogle af de nedslidende arbejds-opgaver.

Har du et godt eksempel, så giv os endelig et tip! Du kan kontakte redaktionen på 8919 1407 eller 24661153.

- Vi vil aflaste medarbejderne

Teknologi er en del af løsningen.

Af Charlotte Hjerrild

Danish Crown har sat endnu mere fokus på arbejds-miljø de senere år og især nedslidning. En af måderne til at forbedre arbejds-miljøet for medarbejderne er at investere i teknologiske løsninger. Det er

De sidste to år har Max Pedersen (tv) og Mikkel Bock (th) arbejdet på at udvikle Meat-mover-robotten. Nu er de endelig ved at være i mål.



helt nødvendigt, siger produktions-direktør Per Laursen.

- Vi er nødt til at se på, hvordan vi kan forbedre arbejds-vilkårene for medarbejderne. Om det så er Meat-moveren, Løfte-handsken eller noget helt tredje. Det centrale er, at vi skal have nogle teknologiske løsninger, som kan aflaste medarbejderne, siger Per Laursen.

Flere og flere

Derfor er han glad for, at der kommer flere og flere muligheder. Det tager dog tid at udvikle teknologien, og udbuddet følger ikke helt med efterspørgslen.

- Vi kan i den grad mærke, at det er noget, man efterspørger på fabrikkerne, så vi kan knap følge med. Men så snart der er et nyt produkt klar, så ser vi på, om det kan

bruges på vores fabrikker. Det er vigtigt, at vi investerer i de løsninger, der forbedrer arbejds-miljøet, siger han.

Lettere med Løfte-handsken

- Løfte-handsken er en handske, som medarbejderen kan tage på, og ved hjælp af en wire hjælper handsken til at reducere vægten af det, der løftes
- Løftet drives af bluetooth, og der er derfor kun én wire, så den fylder mi-

nimalt i forhold til tidligere modeller med vakuum-slanger

- En stor fordel ved Løfte-handsken er, at den kan bruges i produktioner, hvor der ikke er ret meget plads.

Meat-mover giver bedre arbejds-miljø

En forsøgs-robot flytter ikke kun kød. Den flytter også ensidigt og gentagende arbejde væk fra medarbejderne.

Af Charlotte Hjerrild
Foto Morten Faueryb

Hvilke bevægelser er især belastende for dig, når du står ved pakkebåndet?

Det er bare én af de ting, medarbejderne i pakkeriet i Ringsted blev spurgt om, da Max Pedersen og hans kollega Mikkel Bock for to år siden begyndte deres arbejde.

De er begge ansat ved Danish Meat Research Institut, som er verdens største videncenter indenfor forskning i animalske fødevarer. Max er i dag senior-specialist ved instituttet, men uddannet slagter i 1988. Mikkel er elektro-ingeniør.

De to havde som mål at udvikle en robot, som kunne overtage nogle af de nedslidende arbejds-opgaver, som medarbejderne i blandt andet pakkeriet har.

Medarbejderne bliver spurgt

Det var meget vigtigt for dem begge, at medarbejderne blev taget med på råd helt fra begyndelsen.

- Specielt i den indledende fase spurgte vi medarbejderne, der står ved pakkebåndet, til råds. Det er dem, som står og laver arbejdet hver dag, og derfor ved de bedst, hvordan det skal være. Det, de har fortalt os, har været grundlæggende for hele processen, siger Max Pedersen.

Men det var ikke kun i begyndelsen, medarbejderen blev taget med på råd. Arbejdet med at udvikle robotten har nemlig fundet sted på selve fabrikken i Ringsted og ikke en forsøgshal. Det har været en stor fordel.

- Vi spurgte medarbejderne til råds. De ved bedst, hvordan det skal være.

Max Pedersen, robot-udvikler.

- Hvis vi for eksempel var i tvivl om, hvordan en bestemt vare skulle pakkes, så kunne vi bare gå ind ved siden af og gribe fat i mester. Så fik vi svar med det sammen. Hvis

Læs mere på næste side





vi havde arbejdet et andet sted, så skulle vi først til at have en mester forbi instituttet, forklarer han.

Ved at være i mål

Resultatet af det to-årige arbejde er blevet en Meat-mover-robot. Den kan især bruges i pakkeriet, når kød skal fra pakkebåndet og pakkes i kasser.

Den adskiller sig fra de løsninger, der allerede er på markedet, ved at den kan flytte både emballeret og u-emballeret kød. Desuden vil teknologien bag kunne overføres til andre arbejds-stationer.

- Robotter betyder sjældent færre arbejdspladser.

*Lars Steffensen,
arbejdsmiljø-repræsentant.*

Robotten er endnu ikke taget i brug, men arbejdsmiljø-repræsentant i Ringsted Lars Steffensen håber, at den på sigt bliver en del af afdelingen. Han ser nemlig gode muligheder i Meat-moveren.

- Robottens helt store fordel er, at den hjælper på en plads, hvor der er meget ensidigt og gentagende arbejde. Og det er jo noget, som har været et problem i mange år, siger han.

Job-rokering er ikke nok

Lars Steffensen forklarer, at de har forsøgt at job-rokere sig ud af det, netop fordi statistikker viser, at ensidigt, gentagende arbejde er noget af det, der slider folk mest ned set over en årrække. Men job-rokering er ikke nok.

- Selvom vi forsøger at variere arbejdspladserne så ofte som muligt, så løser det ikke problemet. Vi kommer ikke ud over, at det er nedslidende at stå ved pakkebåndet, selv om man kun arbejder der i kort tid ad gangen, siger han.

Blandede holdninger

Derfor tror han også, de fleste medarbejdere

vil kunne se en fordel i at få teknologisk assistance.

- Jeg møder selvfølgelig meget blandede holdninger hos kollegerne. Nogen er imod, fordi de frygter, at den kommer til at koste arbejdspladser, siger han.

Sikkerheds-repræsentanten forklarer dog, at erfaringen viser, at robotterne ikke kommer til at koste arbejdspladser.

- Robotter betyder sjældent færre arbejdspladser. Det skyldes dels effektivisering, dels at der skal medarbejdere til at servicere robotten. Det sørger jeg for at fortælle de medarbejdere, der er bekymrede, siger han.



Det smarte ved Meat-moveren er, at den kan vurdere, hvor fyldt kassen er, og dermed hvornår den skal slippe kødet. Mens Max Pedersen (tv) og Mikkel Bock testede robotten, fandt de ud af, at det var nødvendigt at skifte aluminiumspladen, der holder sugekoppen, da den bøjedede med tiden. Det førte til, at sugekoppen slap kødet for tidligt, så det kom til at ligge forkert i kassen, som det ses på billedet. Nu er pladen skiftet til rustfrit stål.



Daniel Randrup Jakobsen har skippet bilerne. Nu skriver han til Krogen.



Brugte biler og flexitar-kasse

Daniel Randrup Jakobsen er ny journalist-praktikant på Krogen.

Af Aske Gott Sørensen
Foto Poul Madsen

Mandag til torsdag aften står den på fisk, fugl eller vegetar hjemme hos Daniel Randrup Jakobsen. Han og familien modtager en boks med mad fra Årstiderne – en såkaldt flexitar-kasse. Det er noget hans kæreste, Line, har bestemt. Et pludseligt indfald eller anfald, om man vil, fra hendes side.

De har en lille datter på to år, så derfor spiser de tidligt. Det kan godt give en lille udfor-dring:

- Kombinationen af tidlig aftensmad, minus kød og portioner i asiat-størrelse gør, at jeg ofte er sulten igen klokken 22. Så lister jeg en skål koldskål med præcis 18 kammerjunkere ned ad madskakten. Ofte mens jeg ser fodbold, siger Daniel Randrup Jakobsen.

Fortid som bilsælger

Han er netop startet på Danish Crown som journalist-praktikant. Han er gammel, 35 år faktisk. Han har arbejdet i bilbranchen i mere end 10 år, inden han begyndte at læse. De fleste år har han brugt på at sælge folks brugte biler på auktion. Da han ikke gad det længere, startede han på journalishøj-

skolen. Og dét har han været glad for. Praktik-perioden hos Danish Crown er Daniels første.

- Jeg ser frem til min praktiktid på Danish Crown, og jeg glæder mig til at komme rundt i landet og møde jer alle sammen, der hvor I er, og se, hvad I laver. Jeg er meget spændt på at opleve en kæmpe virksomhed som Danish Crown indefra, siger han.

Afslutningsvis bør det nævnes, at fredag og i weekenden spiser Daniel kød.

- Jeg er glad for kød, og jeg glæder mig altid til weekenden, siger han.



KORT NYT

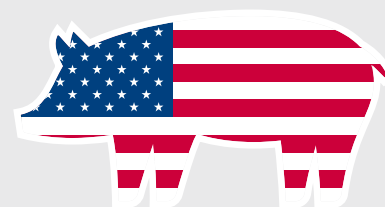
DAT-Schaub køber USA-fabrik

Der går efterhånden ikke en måned, uden at DAT-Schaub finder pengepungen frem og køber sig til en ny udvidelse.

I juli købte DAT-Schaub en fabrik i Iowa, der sætter det danske selskab på det amerikanske landkort inden for rå-heparin. Heparin bruges til anti-koagulerende medicin, altså

blodfortyndende medicin. Heparin udvides af mucosa, der er slimhinden i grisetarme.

Fabrikken beskrives som supermoderne. Samtidig har DAT-Schaub gennem sit amerikanske selskab DCW adgang til mange råvarer.



- Der slagtes cirka 120 millioner grise i USA hvert år. Derfor er der basis for en stor udvinding af råstoffet mucosa. Samtidig er der en stabil efterspørgsel på rå-heparin fra den globale medicinal-industri, som gør det muligt at drive en fornuftig forretning, siger DAT-Schaubs direktør, Jan Roelsgaard.

Hjem til Danish Crown

Eks-tillidsmand er ny leder af arbejds-studier.

Af Jens Hansen

Tom Nielsen hedder den nye leder af afdelingen for arbejdsstudier i Danish Crown Pork.

Han tiltrådte den 1. august og har tidligere været i Danish Crown som slagter og tillidsmand inden for arbejdsstudier.

- Selv om Tom kun er i starten af 40'erne, så har han allerede en meget bred erfaring. Han er udlært slagter og har arbejdet både som fabrikschef og været ansat i Dansk Industri, så han kommer både med en stærk faglig

og tung teoretisk baggrund til jobbet, siger produktionsdirektør Per Laursen.

Tom Nielsen kommer fra et job som fabrikschef hos Tican/Tönnies i Thisted og har tidligere været ansat i Slagteriernes Arbejdsgiverforening under Dansk Industri.

Udlært slagter

Oprindeligt er han udlært slagter på slagteriet i Holstebro, hvor han blev arbejdsstudie-tillidsmand. Det førte til et job som arbejdsstudie-tekniker i Danish Crown og efterfølgende til stillinger som både arbejdsstudie-chef og fabrikschef hos Tican.

- Jeg glæder mig rigtig meget til jobbet og til at komme hjem til Danish Crown. Jeg ser frem til at komme i gang med arbejdet, hvor jeg både skal beskæftige mig med ledelse og har nogle helt konkrete opgaver i forhold til at omsætte strategien til klare målsætninger, som vi i afdelingen skal nå i mål med gennem tæt samarbejde med alle medarbejderne ude på slagterierne, siger Tom Nielsen.

Tom Nielsen vil i den første måned køre et tæt parløb med den hidtidige leder Jesper Sørensen, der skal være fabrikschef i Søby, som du kan læse på side 10.

Nyt hoved-kontor udsættes

Byggeriet af et nyt, fælles hovedkontor for Danish Crown og Tulip Food Company i Sdr. Borup ved Randers bliver sparket til hjørne. Det sker på grund af den aktuelle situation med de rekordlave noteringer på grisekød og de markeds-mæssige udfordringer, som Danish Crown-koncernen oplever i øjeblikket.

- Det er meget ærgerligt, at vi må udskyde projektet, men det er også en logisk konsekvens af den nuværende situation. Vi kan ikke forsvare at investere så mange penge i at bygge et nyt hovedkvarter på et tidspunkt, hvor vi er udfordret, som vi er lige nu, lyder det fra koncern-økonomidirektør Preben Sunke.

650 medarbejdere

Den oprindelige plan var, at det nye hovedkontor skulle stå klar til indflytning i begyndelsen af 2020.

Han er godt klar over, at flytningen til nye, større og mere moderne lokaler er noget, mange medarbejdere har set frem til.

- Jeg ved godt, hvor meget alle har set frem til at flytte. Jeg selv inkluderet. Og det kommer vi også til. Vi må bare vente lidt længere, end vi havde håbet, siger han.

Det ny hovedkvarter bliver på cirka 23.000 kvadratmeter og arbejdsplads for cirka 650 medarbejdere.

PAUSEkro^gen

Sådan løser du Sudoku

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

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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



Byg-selv-burger med ærtepuré

Det er altid et hit med byg-selv-burger. Det er nemt og sjovt for både unge og ældre. Selvom sommeren går på hæld, er det alt for tidligt at pakke grillen væk. Så smid bøfferne over kullene, inden de kommes i burgerne.

Opskriften her er beregnet til fire personer.

Velbekomme!

Det skal du bruge

Kød

400 g hakket okse- eller ungvægekød, 8-12 % fedt
1 tsk salt

Tilbehør

4 toplækre hvedeboller, 400 g

4 skalotteløg, 100 g
1 spsk salt
1 spsk eddike

400 g modne tomater
2 stk hjertesalat eller anden grøn salat, 150 g

Evt.: Lidt ristet bacon

Ærtepuré

1 tsk olie
1 alm. løg, 100 g
1 dl vand



1/2 kg fine ærter
2 spsk creme fraiche 18%
Salt og peber

Sådan gør du

Tænd op i grillen.

Rør kødet med salt, og form det til fire bøffer, 1,5 cm tykke.

Skræl skalotteløg, og skær dem i tynde skiver. Kom dem i en skål, kom salt og eddike på, rør rundt, og lad trække 10 minutter - gerne mere.

Skær tomater i skiver. Del salaten i blade og skyl dem.

Hak løget fint. Varm olien op i en gryde ved middel varme. Svits løgene, til de er gen-

nemsigtige. Hæld vand og ærter på, og lad det koge i 4 minutter. Kom det i en blender, og tilsæt creme fraiche, salt og peber. Blend det til en lind masse.

Grill bøfferne ved god varme, de skal have 1 minut for hver mm, de er tykke, så er de gennemstegte. Krydr med og peber og lidt salt, de har jo fået salt, inden de kom på grillen.

Del bollerne, og grill dem med de sidste 3-4 minutter. Smør bollerne med rigeligt ærtepuré, og byg burgeren op af tomater, salat, sprøde løg, evt. bacon og bøf.

Opskriften er udarbejdet af Thomas Castberg og er fra www.voresmad.dk. Du kan også finde opskrifter på www.danishcrown.dk.

PAUSEkrogen

Her er løsningerne på
Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



Jubilarer

Måned-måned

Danish Crown

Blans

17. september
25 års jubilæum
Brian Vestergaard
Tillidsmand

1. oktober
45 års jubilæum
Christian Clausen
Opskæringen

Herning

26. september
35 års jubilæum
Allan B. Pedersen
Skærestue 1

2. oktober
40 års jubilæum
Jan Busch Nielsen
Administration

3. oktober
30 års jubilæum
Flemming Nielsen
Skærestue 3

10. oktober
35 års jubilæum
Bent Jensen
Slagtergang

Horsens

1. oktober
40 års jubilæum
Peter K. Lorentzen
Slagtergang, aften

3. oktober
30 års jubilæum
Henrik Liedtke
Slagtergang

Sæby

19. september
30 års jubilæum
Lars Kristensen
Opskæring

11. oktober
25. års jubilæum
Charly Johannes Hansen
Opskæring

DAT-Schaub

Sæby
3. oktober
30 års jubilæum
Claus Bjerg Damgaard

Tulip

Herning Detail
11. oktober
25 års jubilæum
Allan Ernstrøm
Fresh Meat

Svenstrup
4. oktober
25 års jubilæum
Kjeld Christensen
Rengøring

4. oktober
25 års jubilæum
Torben N. Jespersen
Processed Meat
Denmark

Vejle

3. oktober
35 års jubilæum
Michael Østergaard
Dåseloft

Aalborg

19. september
30 års jubilæum
Gitte Steen Eriksen
Stamafdeling,
stegelinjen

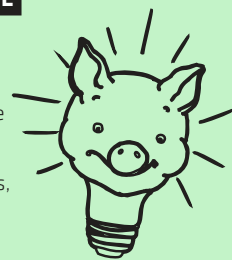
Rettelse

I juni-nummeret omtalte vi Blans-medarbejder Peter Jørgensen Jr.'s 30 års jubilæum den 24. juli. Det var en fejl, for det var 40 år, Peter har været ansat. Undskyld – og forsinket tillykke. Red.

Jubilarien er bearbejdet af Lene Fabricius, fabr@danishcrown.dk.

HAR DU EN GOD IDE

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



HER ER REDAKTIONS-UDVALGET

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



Flemming Nielsen
slakteriarbejder,
Danish Crown Pork
Herning



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Danish Crown Pork
Ringsted



Henning Lønstrup
tillidsmand,
Danish Crown Beef
Aalborg



Ole Carlsen
fabriktdirektør,
Danish Crown Pork
Blans og Skærbæk



Henrik Rafn
tarmrener,
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



KORT NYT

Anerkendelse til ø-gris

Et af Danish Crowns produkter med ekstra dyrevelfærd, Bornholmergrisen, får i uge 43 en ny anprisning på pakken, når Coops dyrevelfærds-mærke kommer til at sidde på pakken, fordi grisene lever op til det, der kaldes det gode stald-liv.

Det glæder en af producenterne bag, landmand Brian Kofoed.

- Vi har deltaget aktivt for at implementere de her tiltag i Bornholmergrisen, og derfor er det dejligt at blive anerkendt for indsatsen. Når vi som producenter kan have vores grise i omgivelser, der giver anerkendelse for velfærden, så bliver man rigtig glad. Når grisene har det godt, har vi det godt, siger Brian Kofoed fra St. Muregaard på Bornholm.

- Vi skal fortsætte med at udvikle Bornholmergrisen efter forbrugernes ønsker. Den rejse skal vi videre på, mener han.





Flere grise i vente – og job

Vi har netop været igennem en periode, hvor vi har kæmpet med at holde trit med leverancerne af grise til vores slagterier. Jeg er glad for, at I var klar til at give den en skalle, da der var brug for det. Jeg må forberede jer på, at det bliver der behov for igen.

Vi ser nemlig ind i, at der kommer 300.000 slagtegrise ekstra det næste halve års tid. Det forudser en dugfrisk prognose.

Det skal vi selvfølgelig være klar til at kunne håndtere.

Vi skaber 250 nye job

Derfor gearer vi produktionen op i Herning, Sæby og Ringsted, og desuden etablerer vi en ny produktion i Blans. Alt i alt giver det cirka 250 nye arbejdspladser, og det er der grund til at kippe med flaget for.

Jeg ser meget positivt på udviklingen de næste måneder. Blandt andet også fordi vores salgsfolk efterspørger, at vi udbener mere i Danmark. Det er rigtig dejligt, at dansk kød i verdensklasse og dygtige medarbejdere er eftertragtede.

Udvidelsen af produktionen på de fire fabrikker betyder også forandringer på andre

anlæg, for eksempel må vi flytte rundt på udbening, for at vi kan følge med.

Større sæson-udsving

Samtidig stiller det os over for nye udfordringer. Som du kan læse inde i bladet, er udsvingene i tilførsler af slagtedyr og en stabil produktion en evig kamp at få til at gå op.

- Vi må vænne os til, at vores verden bliver mere foranderlig.

Per Laursen, produktionsdirektør.

Jeg tror, vi må vænne os til, at vores verden bliver mere foranderlig.

Slagteribranchen byder på meget store og pludselige udsving. Vi kommer til at indstille os på at være endnu mere fleksible i fremtiden, sådan som det også ses i andre brancher med sæson-udsving.

Vi laver en fælles plan

Selv i en periode som op til jul, hvor vi traditionelt tager flere lørdage i brug, for at alle

kan få flæskesteg og julemedister, vil vi få endnu mere at lave. Og dermed er der brug for ekstra overarbejde.

Vi skal finde ud af at løse udfordringerne i fællesskab på den trods alt positive baggrund, at vi har travlt på de danske slagterier. Derfor mødes Porks ledelse den 29. august med jeres tillidsrepræsentanter for sammen at snakke om, hvordan vi kan lægge en samlet plan.

Jeg håber, at I vil tage godt imod den, og at vi står sammen om at slagte vores ejeres grise, når de har behov for det.