

LØB FOR LIVET

S. 8-9

HJÆLP TIL LEDIGE
DANSKERE

S. 2

50 JOBS RETUR TIL
DANMARK

S. 5



MEDARBEJDER
TIL JAIS: LAV NYT
UDVIKLINGS-HUS

S. 7

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-5

JOBS I UDBENING

For øjeblikket er det udbening, der skaber nye arbejdspladser i Danmark. Tre fabrikker har succes med at udbene dansk kød, for det vil kunderne have. 70 nye arbejdspladser er opstået på den konto.



SIDE 6

FÆLLES KAMP

Jais Valeur og Ole Wehlast er enige om i hvert fald én ting: Slagtesvineproducenterne mangler penge til at bygge flere stalde, så slagterierne kan få mere at lave. Derfor er de gået sammen om en fælles appel til regeringen.

SIDE 7

IDÉ RØG TIL TOPS

Når chefen blogger, kan man så komme med et forslag? Ja, det kan man godt. Se, hvad Per Fisker fra Horsens foreslog, og hvordan det blev modtaget.

SIDE 11

TARMRENSERE RAMT

Augusts udmelding om fyringer på to svineslagterier er fulgt op af fyresedler i tre tarmhuse. Færre svin betyder færre tarme og dermed mindre at lave også hos DAT-Schaub.

BAGSIDE

Krogen giver nu ordet til forskellige chefer. I dette nummer står Tulips direktør Kasper Lenbroch for lederen: Vi er alle en del af noget større.

FORSIDE + 8-9

En firedobbelt bypass-operation er en alvorlig sag. Men motion har hurtigt hjulpet Carsten Fyhn tilbage på jobbet som slagteriarbejder. Læs om, hvordan han som de fleste mænd ikke reagerede på alvorlige symptomer i første omgang.

Forsidefoto: Claus Petersen.

UDSIGT TIL ET RIGTIGT JOB

BLANS TILBYDER KURSUS TIL DANSKERE, DER HAR VÆRET PÅ KONTANTHJÆLP I ÅREVIS.

AF LISBETH CARØE

Danish Crown i Blans var blandt de første danske virksomheder, der tog imod flygtninge, som for et år siden vandrede op gennem Europa og ind i Danmark, og med stor succes lærte dem op til et job på slagteriet, hvor de nu har fast job.

Men også danskere, der har hængt et godt stykke neden for kanten af arbejdsmarkedet, kan bruge en hjælpende hånd til at komme i job. Det er tanken bag et nyt kursus, som det sønderjyske slagteri har sat i gang i samarbejde med Jobcenter Sønderborg.

Kurset henvender sig til kontant-hjælps-modtagere og har otte deltagere. De er alle mænd og er i alderen 21 til 53 år. Kurset begyndte den 12. september.

PARAT TIL AT KLARE ET JOB

- Målet er at gøre dem klar til arbejdsmarkedet. De har ikke haft et job i mange år og har været sendt rundt i adskillige beskæftigelsesprojekter, som ingen vegne har bragt dem. Som jeg har sagt til dem, så er det meningen, at vi på sigt vil tilbyde dem job, hvis de kan passe deres arbejde og bliver dygtige nok. Jeg kunne se, det hjalp på gnisten hos dem, de rettede sig op i stolen, fortæller fabriksdirektør Ole Carlsen.

Men når slagteriet ikke mangler arbejdskraft, hvorfor så bruge ressourcer på at hjælpe arbejdsløse til at kunne bestride et job?

- En stor virksomhed som Danish Crown bør være med til at løfte den opgave. Desuden har jeg det sådan, at jeg vil helst tale dansk med mine medarbejdere, og har vi nogen i det danske samfund, som skal aktiveres, så skal vi give dem en fremtid – der skal være et reelt indhold. De skal have den gulerod, at det kan føre til et job, synes fabriksdirektøren.

SUND KOST OG MOTION

Kurset er designet til at tage

hensyn til, at deltagerne ikke har været vant til at gå på arbejde i mange år og ikke har fysikken til et krævende job som slagteriarbejder. Derfor er det kommunale sundhedscenter involveret og stiller fysioterapeuter, kostvejledere og psykologer til rådighed.

**- VI SKAL GIVE
DEM EN FREMTID.
DE SKAL HAVE
DEN GULEROD, AT
DET KAN FØRE TIL
ET JOB.**

*Ole Carlsen,
fabriksdirektør.*

Kursisterne lægger ud med tre timer om dagen. Meningen er, at kurset hen ad vejen udvides, så de efterhånden kommer op på en fuld dags arbejde.

Til at begynde med bruges den første halvanden time på blandt andet at lære at spise sundt og dyrke motion,

mens anden halvdel går med praktisk arbejde. De skal lære at håndtere en kniv og på egen krop mærke hverdagens krav på en arbejdsplads. Også hygiejne- og sikkerheds-regler står på programmet.

FÅR HVER SIN MENTOR

De nye kursister har fået en erfaren instruktør i Mohammed Farag. Han har i mange år været ansat på slagteriet og fungerede også som instruktør på flygtninge-kurserne. Ud over at videregive sine praktiske færdigheder går han også med kursisterne i motionscenter.

Foreløbig er kurset programsat til 26 uger, men tilpasses kursisters behov.

Gennemfører de otte deltagere, og kan de magte jobbet, vil de blive tilbudt ansættelse. De vil så få hver en mentor og blive spredt ud på afdelingerne, nøjagtigt ligesom flygtningene er blevet det. Det er den bedste måde at sluse nye medarbejdere ind på, mener fabriksdirektøren. ■



Mohammed Farag har stor erfaring som instruktør og skal lære de nye kursister at skære med kniv. Arkivfoto.



Kære Krogen-læser

FORTÆL OS, HVAD DU SYNES OM KROGEN.

Krogen har i snart 10 år været medarbejderblad for Danish Crown med produktions-medarbejderne som den primære målgruppe. Nu ændrer vi det.

For fremtiden er Krogen også medarbejderblad for Tulip Food Company og DAT-Schaubs produktions-medarbejdere i Danmark.

Det gør vi ud fra den grundtanke, at alle tre selskaber er en del af den samme koncern. Vi gør det også, fordi mange af de oplevelser og udfordringer, man som medarbejder møder i arbejdslivet, er rimeligt ens,

på tværs af hvilken virksomhed man er ansat i.

Som læser kan man sidde med bladet i hånden og tænke, "ja, ja, det kan godt være, at artiklen handler om kolleger i Danish Crown, men sådan har vi det faktisk også her i Tulip". Eller at DAT-Schaubs medarbejdere kan se en parallel til, hvordan de løser nogen af de daglige gøremål.

VI SKAL STÅ SAMMEN

Jeg er meget optaget af, at vi alle sammen i højere grad ser os som en del af Danish Crown-koncernen.

På den måde kan vi bedre udnytte vores stærke sider og i fællesskab sikre, at vores virksomhed er endnu bedre gearet til at skabe indtjening til vores ejere.

Som medarbejder skal man have mulighed for at vide, hvad der foregår i virksomheden - også andre steder end dér, hvor man selv arbejder - og blive inspireret af kollegernes indsats eller gode ideer. Det skal Krogen bidrage til.

VI SPØRGER LÆSERNE

Vi bruger anledningen til at foretage

en undersøgelse blandt Krogens læsere. Da Tulip og DAT-Schaubs medarbejdere i Danmark i forvejen har modtaget bladet, vil vi også gerne høre jeres mening på linje med medarbejderne i Danish Crown.

I din kantine vil der ligge et spørgeskema, som du meget gerne må besvare. Både hvis du plejer at læse Krogen, og hvis du normalt ikke læser medarbejderbladet. Vi er interesseret i svar fra alle for at kunne basere vores kommunikation på fakta.

Fredag den 30. september er sidste chance for at sige din ærlige mening.

PRÆMIER FOR SVAR

Alle, der udfylder og afleverer spørgeskemaet, kan deltage i lodtrækningen om en præmie. Hver fabrik uanset størrelse får en gevinst, der består af tre flasker rødvin. Derudover udledes en præmie for hver 300 besvarelser pr. fabrik.

Undersøgelsen om, hvad læserne synes om Krogen, indebærer også, at der laves dybere-gående interviews i fem fokusgrupper. En række medarbejdere fra Danish Crown Pork, Danish Crown Beef, Tulip og DAT-Schaub vil blive indbudt til at deltage.

Hos Tulip vil det foregå på fabrikken i Aalborg, mens Beef i Holsted er udvalgt, og det samme er Pork-fabrikkerne i Herning, Horsens og Ringsted. Det vil ske til november.

For at sikre, at det bliver en uvildig undersøgelse, har vi bedt analysefirmaet People & Performance stå for både spørgeskemaer og fokusgrupper.

Resultatet vil vi bruge til at skruer et endnu bedre Krogen sammen til glæde for læserne.

Med venlig hilsen

Erik Eisenberg
kommunikationsdirektør

FLERE HAR VALGT SUND ORDNING

AF LISBETH CARØE

Tilbuddet om at få en sundhedsordning gennem arbejdet har appelleret til godt 100 produktionsmedarbejdere i Danish Crown, Tulip og DAT-Schaub. De har meldt sig til i denne runde, der slutter tirsdag den 20. september.

Tillidsfolkene i de tre selskaber har oplevet positive signaler, men

erkender også, at det er lidt op ad bakke at få folk med. Med Tulip i Svenstrup som undtagelsen.

- Jeg har 30 tilmeldte, og der kommer stille og roligt flere, beretter tillidsrepræsentant Tina Brunsgaard.

Hendes kollega i Danish Crown i Ringsted kunne godt ønske, at flere gør brug af forsikringsordningen, der giver mulighed for hurtig hjælp til helbredet for 40 kr. om ugen.

- I foråret, da vi indførte sundhedsordningen i produktionen, valgte omkring 600 at bruge tilbuddet. Nu er vi kommet op på yderligere godt 100, men jeg synes, det er så god en mulighed, at flere bør takke ja, siger Torben Lyngsø.

Et hyppigt stillet spørgsmål til tillidsfolkene har været om karantæne. Selv om man er blevet opereret eller for eksempel har fået sat en pacemaker ind, kan man godt

tilmelde sig ordningen, blot har man karantæne et år for den lidelse, man har. Så hvis man kommer til at lide af andre skavanker eller sygdomme, er man dækket af forsikringen, forklarer han. ■

**SIDSTE CHANCE
20. SEPTEMBER**



KUNDER VIL HAVE DANSK KØD – SKABER 20 NYE JOBS

KREATURSLAGTERI I AALBORG ETABLERER ET AFTENHOLD TIL UDBENING.

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN

Detail-handelen efterspørger kød med dansk oprindelse. Det skaber danske arbejdspladser.

Danish Crowns kreaturslagteri i Aalborg har ansat 20 medarbejdere til et nystartet aftenhold, der udelukkende skal udbene kvarte slagtekroppe til detailhandlen.

- Det er selvfølgelig glædeligt, at vi kan øge bemandingen på slagteriet i Aalborg med næsten 20 procent, siger direktør i Danish Crown Beef Finn Klostermann.

FIRE GANGE DANSK

- Vi oplever i stigende grad, at danske supermarkeds-kæder efterspørger kød, der kan kaldes fire gange DK; altså kød fra dyr, der er født, opvokset, slagtet og pakket i Danmark.

- Derfor besluttede vi at oprette et aftenhold. På den måde kan vi – ud over at skabe jobs – flytte en større del af vores samlede mængder op i værdikæden og dermed opnå en bedre indtjening til gavn for vores ejere, siger han.

SMÅ PRODUKTIONER

- Som tillidsmand kan jeg kun være glad for, at vi opretter et aftenhold og ansætter nye kolleger. Her i Aalborg har vi

mange små produktioner som for eksempel 10 Angus-pistoler, og det bliver dem, aftenholdet skal klare, så vi får det bedste flow, siger tillidsmand Henning Lønstrup.

Han forklarer, at det har været nemt nok at få fat i folk til aftenholdet.

SØGT OVER FRA DAGHOLD

- 10 kolleger fra dagholdet har søgt over på det nye aftenhold, og det gælder både danskere og polakker. De nyansatte medarbejdere startede den 5. september, siger Henning Lønstrup.

Med udvidelsen har Danish Crowns kreaturslagteri i Aalborg øget sin arbejdsstyrke fra 105 til 125 medarbejdere.

Arbejdstiden for aftenholdet er klokken 15.00-23.30. ■



- 2016 HAR VÆRET PRODUKTIONEN HAR VÆRET UDFORDRET AF STORE ÆNDRINGER.

AF LISBETH CARØE

Svineslagterierne i Danish Crown har været udsat for lidt af hvert i år. De har skullet skrue op og ned for produktionen, alt efter hvad kunderne har villet have, og det har ændret sig en del i årets løb.

Produktionsdirektør Per Laursen lægger ikke skjul på, at det har været

udfordrende at få produktionen til at matche kundernes ønsker i samme takt, som de er fremsat.

PRES PÅ PAKKERIER

- Der har været nogle ret markante ændringer i markedet, og vi har haft et turbulent år med udbening af for-ender. Nogle gange er prisen god på for-ender med ben, og andre gange er det udbenede for-ender, der er efterspørgsel efter, forklarer Per Laursen.



INDFLAGNING AF UDBENING

50 JOB ER SKABT VED AT HENTE UDBENING AF FOR-ENDER HJEM FRA TYSKLAND.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

Løntungt arbejde udflages til udlandet, fordi de danske lønninger er for høje.

Sådan har det ofte lydt på det danske arbejdsmarked, også i Danish Crown. Men nu er situationen den modsatte.

Danish Crown Pork har indflaget udbening af for-ender fra Tyskland til Danmark, og det har givet cirka 50 nye arbejdspladser på dansk grund.

Opgaven med at udbene for-ender er droppet ned på Danish Crowns

anlæg i Oldenburg i Tyskland, hvor et aftenhold er lukket. Siden foråret har arbejdet været udført på slagterierne i Ringsted og Blans. Her har henholdsvis 35 og 16 mand stået for udbeningen.

KUNDER VIL HAVE DANSK KØD

- Flytningen af udbeningen er drevet af markedet. Vores kunder har ønsket at få dansk kød, der ikke bare er slagtet i Danmark, men også skåret og pakket i Danmark, og vi har kunnet få en højere pris på produkterne. Det kan betale, at arbejdet udføres på vores danske slagterier, forklarer direktør i Danish Crown Pork Søren F. Eriksen.

At det nu økonomisk kan lade sig gøre igen at udbene i Danmark hænger sammen med, at Tyskland har indført mindsteløn. Det har ifølge produktionsdirektør Per Laursen betydet, at Danish Crowns omkostninger til at få udbenet en for-ende er steget betydeligt.

Dog ikke mere, end at det stadig kan betale sig at udbene visse produkter i både Oldenburg og Boizenburg på daghold.

- DET KAN BETALE FOR UDBENINGEN I DANMARK, AT PRISEN PÅ VAREN ER HØJERE.

*Søren F. Eriksen,
Pork-direktør.*

FORTSAT JAGT PÅ OMKOSTNINGER

Per Laursen understreger, at det kun er, fordi Danish Crown har kunnet holde sine omkostninger nede ved konstant at effektivisere produktionen i Danmark, at det er muligt at bevare arbejdspladser i Danmark.

Hjemtagningen af udbeningen er heller ikke udtryk for, at den opgave nu for altid ligger i Danmark.

- Det er klart, at hvis markedet ændrer sig, så er vi nødt til at flytte med. Vi skal altid sørge for at være konkurrence-dygtige og levere det, vores kunder vil have. Hvis det betyder, at vi skal udbene i Tyskland, så gør vi det, siger Søren F. Eriksen. ■

- VI KAN KUN BEVARE JOBS I DANMARK, FORDI VI HAR SØRGET FOR HELE TIDEN AT EFFEKTIVISERE.

*Per Laursen,
produktionsdirektør.*

Forbrugerne vil have dansk kød, og derfor rykkes udbeningen af for-ender aktuelt til Danmark.

ET TURBULENT ÅR

Også den voldsomme vækst i eksporten til Kina, som du kunne læse om i august-nummeret af Krogen, har sat produktionen på svineslagterierne under pres.

- Det har været helt sindssygt så mange del-stykker, vi har puttet i kartoner til Kina. 125.000 del-stykker pr. uge. Det svarer til 1,2-1,3 millioner kilo. Derfor har vi været nødt til at øge kapaciteten på pakkerierne i Blans, Sæby og Ringsted, så nu står vi bedre rustet, siger produktionsdirektøren.

- Men det har været en udfordring at få produktionen tilpasset så store forandringer, erkender han.

Men hvorfor overhovedet døje med at flytte rundt på aktiviteterne?

MARKED MED HØJ PRIS

- Danish Crown har adgang til at eksportere dansk kød til for eksempel Japan, der betaler en god pris. Fabrik 3 i Ringsted har drøn-travlt med at producere til det japanske marked, og når vores varer får en højere værdi, kan vi betale vores ejere en bedre notering. Vores fleksibilitet er vigtig for, at vi kan opnå den bedst mulige pris, minder Per Laursen om.

Netop for at kunne levere til et højpris-marked blev opgaven med at udbene for-ender flyttet fra Tyskland til Danmark, som du også kan læse i

en anden artikel her på siden. I Blans blev der sat en ekstra linje ind med 16 mand, og i Ringsted blev der etableret et aftenhold med 35 medarbejdere.

- Er det så ikke mærkeligt, at I melder en lukning af slagtingen på aftenholdet i Ringsted ud i august?

- For det første er det forskellige kvalifikationer, der er brug for i de to afdelinger. For det andet må jeg bare sige, at markedet ændrer sig lynhurtigt, og det er vi nødt til at agere efter. Det har 2016 vist os så rigeligt.

200 MAND MERE

- Jeg synes, det er rigtig træls for de medarbejdere, der nu desværre står

uden job. Men Ringsted har faktisk ansat 200 medarbejdere mere, end da vi i marts 2015 fortalte, at vi var nødt til at reducere fabrikken med to slagtelinjer på grund af for få slagtesvin. Dengang var de 700 folk, nu er de 900, bemærker produktionsdirektøren.

Medarbejderne i Oldenburg, der har stået for den nu lukkede produktion med udbening af for-ender, er blevet tilbudt at flytte med til Boizenburg. Her gør succesen med seasoned pork det nødvendigt at udvide fra én til to linjer for at følge med behovet for udbenet, krydret bovokød til det japanske marked. ■



FIND FLERE PENGE

NNF OG DANISH CROWN GÅR SAMMEN OM OPFORDRING TIL REGERINGEN.

AF JENS HANSEN

Find flere penge.

Sådan lyder opfordringen til politikerne fra Fødevareforbundet NNF og Danish Crown.

Den kommer, efter at 169 danske svineproducenter har søgt Miljø- og Fødevareministeriet om tilskud til at opføre stalde til opdræt af næsten to millioner slagtesvin om året.

Siden 2005 er de årlige tilførsler af slagtesvin til de danske slagterier faldet med næsten fem millioner grise. Det har kostet tusindvis af slagteriarbejdere jobbet. Nu er der for første gang i mange år tegn på, at udviklingen kan vendes.

DANSKE JOBS

Udfordringen er, at kun omkring halvdelen af de landmænd, der har søgt

om tilskud, har udsigt til at få del i midlerne.

- Flere danske slagtesvin giver flere danske arbejdspladser. Så simpelt er det. Derfor må regeringen også kunne finde de nødvendige midler, så vi kan vende de senere års negative spiral. Den spirende optimisme må ikke ødelægges af bureaukrati, siger Ole Wehlast, der er formand for Fødevareforbundet NNF.

Både Fødevareforbundet NNF og Danish Crown har plads i

**- REGERINGEN MÅ
FINDE MIDLERNE,
SÅ VI KAN VENDE
DE SENERE ÅRS
NEGATIVE SPIRAL.**

*Ole Wehlast,
NNF-formand.*

Svinesektorens vækstpanel, der i juni kom med seks anbefalinger til, hvordan sektoren kan medvirke til at skabe 5000 arbejdspladser i landbruget og på slagterierne frem mod 2027.

Den fornyede vækst vil generere eksport-indtægter på anslået 5,6 milliarder kr. og skatte-indtægter på over 700 millioner kr. årligt.

VIL HAVE DANSK KØD

- Landbruget og slagterierne er klar til at levere, for der er faktisk grund til optimisme. Vi står i en situation, hvor der er rigtig god efterspørgsel på dansk svineköd ude i verden. Foderet til grisene vokser lige op ad jorden på de danske marker. Grisene bliver slagtet på danske slagterier og skaber arbejdspladser, så jeg er ikke i tvivl om, at pengene til nye stalde kommer retur til statskassen flere gange i de kommende år, siger koncernchef i Danish Crown Jais Valeur.

Miljø- og Fødevareministeriet har modtaget ansøgninger på i alt 360 millioner kr. til staldbyggeri, hvor der årligt kan opdrættes næsten to millioner slagtesvin. Der er på nuværende tidspunkt afsat en pulje på 171 millioner kr. Men Fødevareforbundet NNF og Danish Crown håber, den kan udvides.

- Det er utroligt positivt, at så mange svineproducenter tror på fremtiden og vil investere i nye stalde. Landbrugspakken har afgjort skabt lidt optimisme i dansk landbrug. Derfor håber jeg også, at politikerne kan finde de ekstra penge, der skal til, for at kickstarte dansk svineproduktion, siger Jais Valeur.

SLAGTES I DANMARK

Så sent som i august tvang et

fornyet fald i tilførslen af slagtesvin Danish Crown til at nedlægge aftenholdet på slagteriet i Ringsted og reducere slagtingerne i Horsens. Det berørte omkring 140 medarbejdere.

**- PENGENE TIL
NYE STALDE
KOMMER RETUR
TIL STATSKASSEN
FLERE GANGE.**

*Jais Valeur, Danish Crown-
koncernchef.*

- Det handler om danske arbejdspladser. Derfor bør der også stilles krav til svineproducenterne om, at de til gengæld for at modtage støtte forpligter sig til at levere svinene til slagting i Danmark. Vi må ikke risikere, at danske skatte kroner ender med at finansiere flere arbejdspladser i udlandet. De danske slagtesvin skal blive i Danmark, siger Ole Wehlast. ■

BRUG FOR DOBBELT SÅ MANGE PENGE

- Regeringens pulje er på 171 millioner kr.
- Ansøgningerne løber op i mere end det dobbelte - 360 millioner kr.
- I alt har 169 svineproducenter søgt om tilskud til nye stalde
- Det ville give to millioner slagtesvin om året
- Siden 2005 er det årlige antal af slagtesvin faldet med fem millioner.



Holsted har nu virkelig fået glæde af sine mange muskler, så sommerens slagtinger er gået forrygende. Arkivfoto.

HOLSTED SLOG ALLE REKORDER

REKORDSTORT ANTAL SLAGTINGER I SOMMER.

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN

Sommerferie er ikke noget, man kender til på Danish Crown Beef i Holsted.

Tværtimod blev knivene svinget i en sådan grad, at slagteriet nåede op på et rekordstort antal slagtinger.

I alt blev der fra uge 25 til uge 32 slagtet 46.080 kreaturer i Holsted og Aalborg. Det er en stigning på 14,8 procent i forhold til sidste år trods to ugers ferielukning i Aalborg i uge 28 og 29.

- Vi havde en kanon sommerperiode med nogle dygtige og faglærte ferie-afløsere, som udfyldte deres opgaver

MEDARBEJDER SENDER FORSLAG TIL JAIS

Per Fisker, produktions-medarbejder i kam/bryst-afdelingen på Danish Crown i Horsens og tidligere ansat i Hadsund, blev så inspireret af Jais Valeurs seneste blog, at han satte sig til tasten og skrev en mail, hvor han fortalte Danish Crowns administrerende direktør om sin idé.

Bloggen "Flere jobs kræver flere grise" kan du se på intranettet, ligesom den var trykt som leder i august-nummeret af Krogen.

Per Fisker drømmer om at etablere et udviklingshus i den nedlagte Tulip-fabrik i Sdr. Borup ved Randers. Det kan du læse om her og se Jais' svar. ■

KÆRE PER

Jeg er rigtig glad for, at du har taget dig tid til at reflektere over min blog. Det er gode observationer og tanker, du har gjort dig, og vi kan helt sikkert bruge dem som inspiration fremadrettet.

Danish Crown arbejder allerede i dag med nogle af de ting, du nævner, og det vil jeg gerne uddybe og dele med dig her.

Vi har blandt andet gennem mange år haft et godt og konstruktivt samarbejde med nogle af Danmarks bedste kokke, der hjælper os med at udvikle og promovere vores produkter. Det sker fra Danish Crowns Guldrum i Kolding og fra modningsrummet på det nye kreaturslagteri i Holsted. Begge steder leverer til en række af de bedste danske restauranter og arbejder sammen med nogle af

landet dygtigste kokke om at udvikle nye produkter.

På Danish Crown i Herning samler vi allerede vragnakker og -kamme op og forædler dem. Det har vi gjort i lidt mere end et år. Det betyder, at vi har flyttet en af-disponerings-vare op til at give et højt dæknings-bidrag. Samtidig sparer vi mange penge til ind-frysning og opbevaring af disse produkter på frysehusene.

I løbet af efteråret vil du i butikkerne forhåbentlig kunne se konkrete eksempler på nye produkter, hvor vi udnytter det samme princip om at forædle billige produkter, som vi efterfølgende kan sælge til en højere pris. Vi introducerer blandt andet so-kød, yver og svær til et nyt produkt - "lav dine egne flæskesvær". Produkterne bliver udbudt til detail-handelen og

-BRUG SDR. BORUP SOM UDVIKLINGSHUS

Jeg syntes vi (er ansat i Danish crown Horsens) har et kæmpe image-problem udadtil i medier og generelt befolkningen som sådan. Det vil utvivlsomt afspejle sig i folks købe-vaner når de ser ned i kødmontren.

Her er det jeg syntes vi halter utroligt bag efter, vi har nogle af verdens mest innovative/kreative kokke, vi har nogle utroligt gode kolleger/medarbejdere der ville se det som et positiv tiltag hvis man tog skridtet og lavede et innovativt udviklingshus kombineret med div. specialiteter til div. lande.

Jeg tænker her på de gode lokaler der står til rådighed i Sdr. Borup Randers. Ser man lidt tilbage i tiden er jeg sikker på at der er nogle af de fantastiske medarbejdere fra Danish Crown Hadsund der vil vende tilbage og fortsætte det utrolige arbejde de lavede der, specielt at lave lavprisprodukter til højprisprodukter,

desuden kan nævnes vragstykker der blev omdannet til luksus-produkter til Japan. Det er min ide og jeg fik ikke ro før jeg fik fortalt om det.

Venlig Hilsen
Per Fisker



Horsens-medarbejder
Per Fisker foreslår at bygge et nyt
udviklings-hus i Sdr. Borup.
Foto, Danish Crown.

de mange kokke og restauranter, vi arbejder sammen med.

Det er en fin vision at forestille sig afdelingen i Sdr. Borup omdannet til et stort innovations-center. Vi har dog allerede taget første skridt i retning af noget lignende i Herning. Her har vi etableret en afdeling for produkt-udvikling kaldet "Product Development and Innovation". Afdelingen har primært fokus på produkt-udvikling

til det danske marked, men hjælper også vores salgskontorer over hele verden med innovation og kunde-arrangementer.

Endnu engang mange tak for dit bidrag, som vi tager med os i det fremadrettede arbejde med løbende at udvikle og forbedre Danish Crown.

Venlig hilsen
Jais Valeur

perfekt. Det medvirkede til, at vi kunne slagte så mange dyr som aldrig før og yde en fin service over for vores leverandører. Kun få landmænd mærkede noget til sommerferien, fordi vi - modsat sidste år - ikke skulle skubbe nogle dyr fra uge til uge, fastslår Per Svane Knudsen, fabrikschef i Holsted.

Han ser desuden det store antal slagtinger som et udtryk for, at slagteriet i Holsted for alvor er begyndt at spille med sine mange muskler.

- Vi kørte næsten for fuld kraft med pause-slagting, hvor kæden ikke holdt stille på noget tidspunkt, men kørte non stop fra klokken 6 til klokken 14.30 hver dag. Der er ingen problemer i at slagte over 900 dyr om dagen i Holsted, konstaterer Per Svane Knudsen.

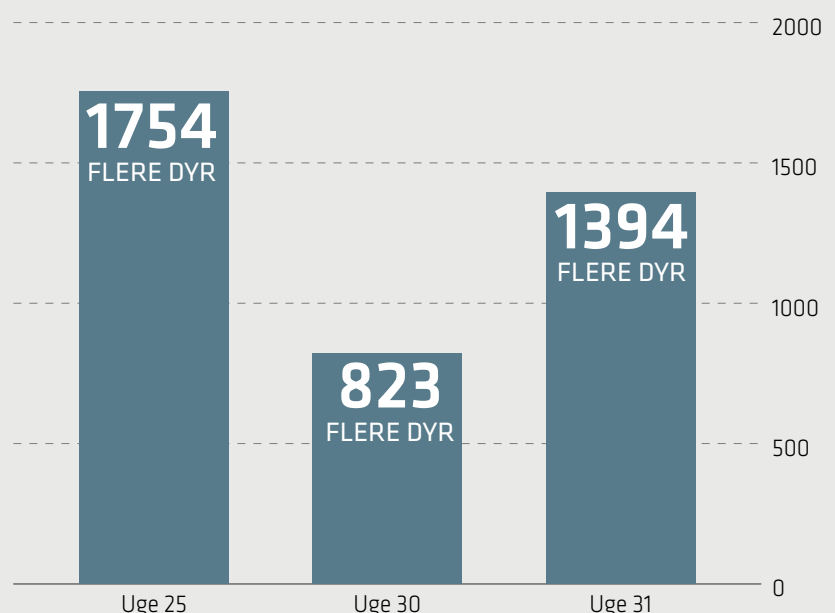
I uge 25 sidst i juni toppede antallet af ekstra slagtedyr. Flere end 1750 kreaturer over normalen blev slagtet i den uge.

KNAP TRE UD AF FIRE

Det store antal dyr til slagting og kapaciteten på Danish Crowns slagterier betød, at koncernen i juli tegnede sig for 72,7 procent af det samlede antal slagtinger i Danmark mod 70,3 procent i samme periode i 2015.

Per Svane Knudsen tilskriver væksten i et større antal tilmeldte dyr. Han ser frem mod nye udfordringer.

- Nu gælder det selvfølgelig om at fortsætte succesen, fastslår han. ■



Fra sidst i juni til begyndelsen af august knoklede Holsted og Aalborg med at slagte flere dyr end nogensinde.



- DET VIGTIGSTE ER AT JEG OVERLEVEDE

MOTION FIK CARSTEN FYHN HURTIGT TILBAGE PÅ JOBBET EFTER STOR OPERATION I HJERTET.

AF JEPPE TRANS
FOTO CLAUS PETERSEN

Nytårsaften sidste år fik Carsten Fyhn pludselig en mærkelig fornemmelse i brystet. Det trykkede og gjorde ondt. I første omgang slog han det hen, og da smerten fortog sig efter 15-20 minutter, gjorde han ikke mere ud af det.

- Min kone syntes, vi skulle ringe efter en ambulance, men det ville jeg ikke. Jeg tænkte, at der nok ikke var noget alvorligt galt. Det klassiske mandesvar, siger Carsten, der til dagligt klassificerer dyr på Danish Crown i Holsted.

Han havde døjet med smerter i brystet gennem to og et halvt år på det tidspunkt, og hans læge

opfordrede ham derfor til at dyrke motion og tabe sig. Det havde 49-årige Carsten gjort, og han havde tabt sig over 20 kg. Men det blev ved at trykke for brystet.

BLODPROP I HJERTET

- Det gjorde vildt ondt, hver gang jeg dyrkede motion. Når jeg tænker tilbage, kunne jeg være dejset om, hvornår det skulle være. Det kunne

være gået helt galt flere gange, og jeg kunne have været død i dag, siger han.

Et par dage efter nytårsaften ringede han derfor alligevel til sin læge. Lægen havde ikke ledige tider, men henviste i stedet til en anden læge. Hun blev bekymret for Carstens helbred.

- Det viste sig at være en blodprop i hjertet, jeg havde haft nytårsaften. Da den nye læge hørte om mine symptomer, ville hun have mig til flere undersøgelser på et hospital hurtigt, siger han.

FIREDOBBELT BYPASS

Efter undersøgelserne blev det besluttet, at Carsten skulle opereres i hjertet. I første omgang var der blot tale om en ballon-udvidelse, men senere viste det sig, at en firedobbelt bypass-operation var nødvendig.

Den beslutning blev taget af lægerne inden for en uge, og imens fulgte Carsten med på sidelinjen.

- JEG KUNNE HAVE VÆRET DØD.

Carsten Fyhn,
slagteri-arbejder.

- Det gik så stærkt. Jeg synes, det var surrealistisk, men jeg nåede ikke rigtig at tænke over, hvad der helt præcist skete, fortæller han.

SKUB FRA EN VEN

Efter den store operation skulle Carsten holde en længere pause fra jobbet for at komme sig. Her mødte han fuld opbakning fra sin mester Christian Rasmussen og fabrikschef Per Svane Knudsen.



Carsten dyrker motion for at komme sig hurtigere efter sin operation i hjertet.

- JEG NÅEDE IKKE AT TÆNKE OVER, HVAD DER SKETE.

Carsten Fyhn,
slagteri-arbejder.

- Christian og Per ville simpelthen ikke se mig, før jeg var helt klar. Jeg kan kun rose firmaet for et kanon godt samarbejde. De sagde til mig, at jeg bare skulle slappe af og komme mig ordentligt, siger Carsten.

Mens han ventede på at blive klar, begyndte et mål at rumstere i hans hoved. Inden han blev ramt af blodproppen nytårsaftnen, havde han SMS'et med en kammerat, og de havde for sjov udfordret hinanden til at deltage i et triatlon-løb i august.

Det blev nu en vigtig begivenhed for Carsten og noget, han fokuserede indgående på at træne sig op til.

HURTIGT TILBAGE

Et par måneder efter operationen begyndte han stille og roligt at arbejde igen. Allerede i starten af juni var han tilbage på fuld tid.

Det imponerer Charlotte Svejstrup Rud, der er special-læge i

hjerter-kirurgi på Odense Universitets-hospital. Det var hende, der opererede Carsten.

- Det er flot, at han er kommet så hurtigt tilbage på fuld tid. Træning og god form betyder meget for, hvor hurtigt man kommer sig, ligesom hans unge alder har været en fordel, lyder det fra hende.

Carsten har også fortsat sin motion siden, og han løber og cykler gerne fire gange om ugen.

- Motion har været en væsentlig del af, at jeg er kommet så hurtigt tilbage. Jeg har det meget bedre, end jeg havde før operation, og det har virkelig gjort underværker, siger han.

DELTOG I TRIATLON

Carstens målrettede motions-indsats blev bekræftet, da han stillede op til triatlon-løbet XTERRA den 28. august, som hans kammerat havde udfordret ham til den skæbnesvangre nytårsaftnen – inden de begge kendte til hjerter-problemerne.

Desværre viste det danske sommervejr sig fra sin mindre gode side, og et kraftigt skybrud afbrød løbet halvvejs.

- Det var selvfølgelig meget ærgerligt. Det var et stort mål for

mig. Men jeg ved med mig selv, at jeg havde gennemført det, siger Carsten.

Han var for nylig til undersøgelse hos sin nye læge, og her var hans tal efter udsagn "skide gode". Selvom Carsten nu har fået bekræftet, at han er sund og rask, sidder den voldsomme oplevelse stadig i ham.

- Det er skræmmende og mærkeligt at tænke tilbage på. Men nu er jeg kommet videre, og det vigtigste er, at jeg overlevede, siger han. ■

LEAN-KURSUS FREM FOR FYRESEDDER

AF LISBETH CARØE

Der er færre grise, der skal slagtes for tiden, og det kan mærkes på slagterierne. I Blans har Danish Crown valgt at sende samtlige medarbejderne på kursus i Lean i stedet for at fyre folk.

- Vi ser det som en mulighed for, at alle vores medarbejdere kan få en grundig indføring i, hvad Lean er, og hvordan vi skal bruge det i det daglige arbejde på fabrikken. Det er bedre at bruge tiden på at uddanne medarbejderne end at måtte sende dygtige folk hjem, siger fabriksdirektør Ole Carlsen.

TAVLE-MØDER

Kurset varer en hel dag. Programmet indeholder en introduktion til, hvordan man arbejder med Lean, og til tavle-møder, som er et væsentligt element i arbejdsmetoden, forklarer den nytiltrådte lokale Lean-kordinator Theis Daarbak Kjær.

Danish Crown Pork er i gang med at rulle Lean ud i organiseret form på de danske fabrikker. Turen er nu kommet til Blans, der netop har holdt kick off-møde for udvalgte medarbejdere.

FEM KURSER OM UGEN

Situationen med færre slagtesvin og dermed udsigt til at være nødt til at sige farvel til medarbejdere løses altså foreløbigt med at tilbyde samtlige 1150 Blans-medarbejdere at komme på kursus på skift.

Hvert kursus bliver for 20 medarbejdere, og der kører fem kurser om ugen.

Rækken af Lean-kurser begynder i uge 39. Det er AMU-Center Syd, der står for undervisningen. ■

HVAD ER EN BYPASS-OPERATION?

Bypass-operation bruges til at behandle forsnævninger eller blodpropper i kranspuls-årene, så blod-forsyningen til hjertet bliver bedre. Bypass-operation bruges også, hvis der er meget udbredt og svær forsnævring i årene i hjertet.

Formålet med en bypass-operation er at få blodet til at flyde udenom - og ikke igennem - de forsnævrede steder i kranspuls-årene.

Ved en bypass-operation bruges en blodåre fra et andet sted på kroppen, som kan lede blodet forbi de forsnævrede steder. I Carsten Fyhns tilfælde kom blodåren fra hans højre ben.

Bypass-operationen foretages, mens man er i fuld bedøvelse, og brystkassen åbnes gennem et snit på langs af brystbenet. Ofte vil patientens blod blive transporteret rundt i kroppen af en hjertelunge-maskine, så hjertet kan sættes i stå, mens der opereres i selve hjertet.

Kilde: Hjerteforeningen.



Den store operation har efterladt synlige mærker, men Carsten har det bedre end før.



TULIP I ENGLAND HAR FÅET NY TOPCHEF

DIREKTØR HAR ERFARING MED AT RETTE VIRKSOMHEDER OP.

AF MARIA FRANK

Danish Crowns engelske datterselskab Tulip Ltd har en række udfordringer. Der er hård konkurrence på detail-markedet, og råvarenes priser stiger, ligesom Tulip Ltd har tabt vigtige kontrakter, og virksomhedens produktivitet er under pres.

Det betyder, at Tulip Ltd vil komme ud af året med et tab. I forhold til sidste år er der tale om en tilbagegang på 350-400 millioner kr.

Derfor har Danish Crown valgt at sætte en ny mand i spidsen for at få datter-selskabet på ret kurs. Den nye administrerende direktør hedder Steve Francis.

VÆRET I VION

Han har erfaring fra kødbranchen, blandt andet fra hollandske Vion Group. Han er 55 år og har tidligere i sin karriere demonstreret, at han kan re-organisere og rette produktionsvirksomheder op.

Den nye topchef har afløst Chris Thomas, der er fratrukket.

- Vi vil gerne takke Chris Thomas for hans indsats gennem tre år og ønsker ham held og lykke i fremtiden, siger Danish Crowns koncernchef Jais Valeur.

Steve Francis kommer til Danish Crown med en omfattende, international erfaring i at genoprette firmaer med udfordringer. Han har erfaring fra flere brancher, herunder fødevarer- og kødbranchen. Han beskrives som ekspert i at løse komplekse problemer i virksomheder, hvor "det vi plejer at gøre" ikke længere er nok.

HURTIG FORANDRING

- Steve Francis har i sin karriere adskillige gange bevist, at han er i stand til at skabe forandring indenfor kort tid. Henover sommeren har vi konstateret, at der er betydelige forbedringer at hente ved en fokuseret indsats og gennem et tættere samarbejde med den øvrige del af koncernen. Vi ønsker igen at blive det foretrukne valg blandt forbrugere og kunder på det vigtige engelske marked, siger Jais Valeur.

Den nye direktør ser frem til opgaven.

- Tulip Ltd er en fantastisk britisk virksomhed, der bliver støttet af et stærkt moderselskab, som Danish Crown-koncernen er. Jeg glæder mig til at stå i spidsen for ledergruppen i Tulip Ltd. Jeg er overbevist om, at hvis vi arbejder som et hold med hurtighed, disciplin og præcision, vil vi være i stand til at overhale vores konkurrenter og genvinde vores retmæssige position som den førende svinekødsvirksomhed, siger Steve Francis. ■



Steve Francis har taget over i Tulip Ltd, som er udfordret på det engelske marked og står over for at ende med et underskud i år. Privatfoto.

KORT OM STEVE FRANCIS

- Steve Francis har en master i fysik fra Oxford Universitet
- Han har indtaget flere ledende stillinger hos den hollandske slagterikoncern Vion Food Group
- Senest har Steve Francis været administrerende direktør for den engelske virksomhed Danwood
- Her formåede han på et år at vende et underskud på over 80 millioner kr. til et overskud på mere end 50 millioner kr.

TULIP LTD LEVERER HVER FEMTE KRONE

- Tulip Ltd står for en væsentlig del af Danish Crowns indtjening
- I det seneste regnskabs-år 2014/15 omsatte Tulip Ltd for ca. 12 milliarder kr.
- Det er dermed en femte-del af Danish Crown-koncernens
- Tulip Ltd har ca. 7500 medarbejdere
- I Danish Crown-koncernen i alt er vi 26.000 medarbejdere.

omsætning på ca. 60 milliarder kr.

NY STRUKTUR I TULIP LTD

AF JENS HANSEN

Blot en uge efter at Steve Francis var trådt til som administrerende direktør i Tulip Ltd, var han klar med en ny struktur i virksomheden.

Den skal sikre, at Danish Crowns engelske datter-selskab bliver i stand til at håndtere den stadig hårdere konkurrence på detail-markedet.

- Jeg vil gøre det, vi gør, mere enkelt. Det er ikke frygteligt svært, for vi har en stærk virksomhed med et fantastisk forhold til vores kunder, så vores udgangspunkt er stærkt, siger Steve Francis.

- Vi skal blive endnu bedre til at gøre de ting, vi allerede gør godt, og så skal vi stoppe med det, vi gør knap så godt. Vi skal gøre vores forretning mere simpel, og så skal vi op i tempo, bebuder han.

FIRE NYE ENHEDER

Den nye struktur betyder, at Tulip Ltd nu får fire forretnings-enheder:

- Tulip Fresh, der er ansvarlig for slagterierne og det ferske kød
- Tulip Value Added, der er ansvarlig for forædlings-delen
- Tulip Agriculture, der er landmands-afdelingen

• Dalehead Foods, der producerer, slagter og forædler velfærdsgrise og lam til McDonalds og supermarkeds-kæden Waitrose.

- Jeg mener, at vi har rigtigt meget at byde på, men vi skal være mere effektive og arbejde sammen som et hold. Det gælder både internt og i forhold til vores kunder og leverandører. Hver af de fire divisioner får sin egen ledelse, mål og strategi, men vil fortsat indgå i én samlet organisation, siger Steve Francis. ■

FÆRRE GRISE KOSTER 25 TARMRENSERE JOBBET

FALD I SVINESLAGTNINGERNE FÅR FØLGER PÅ TRE TARMHUSE.

AF LISBETH CARØE

Færre slagtesvin betyder ikke alene fyringer blandt slagterarbejderne i Horsens og Ringsted, sådan som du kunne læse i august-nummeret af Krogen.

Også blandt DAT-Schaubs medarbejdere har det konsekvenser. Omkring 25 tarmrensere på fabrikkerne i Horsens, Ringsted og Esbjerg har fået en fyreseddel. Flertallet er

stoppet, mens de sidste fratræder i løbet af oktober, oplyser produktions-direktør i DAT-Schaub John Mortensen.

At DAT-Schaub må sige farvel til cirka 25 ud af godt 500 medarbejdere i Danmark er en følge-virkning af, at svineslagterierne siden nytår har oplevet et fald i tilførslen af svin på tre procent. Derfor har det været nødvendigt at tilpasse kapaciteten, og det kostede i august 140 Danish Crown Pork-medarbejdere jobbet.

På samme måde må DAT-Schaub skære i sin kapacitet, så antallet af medarbejdere stemmer overens med produktionen.

MERE FORÆDLING

- Vi er i gang med at finde på mere forædling, så vi forarbejder tarme og maver mere og dermed bedre kan opretholde så mange arbejdspladser som muligt, fortæller John Mortensen.

Han forklarer, at det for eksempel kan være et spørgsmål om at gå fra 10 kilos kartoner til at levere produkter i 1 kilos pakninger, så det er nemmere for forbrugere.

Ligesom på slagterierne er der hen over sommeren ansat ferie-afløsere på tarmhusene. Blandt de fyrede er folk, som ikke var lovet job uden over den midlertidige ansættelse, men også fastansatte. ■

BEN BLIVER TIL BERØMTE SUPPER

SUPPEFABRIKKEN MOU BRUGER OKSE-BEN FRA DANISH CROWN I SINE POPULÆRE RETTER.

TEKST OG FOTO JEPPE TRANS

Kalenderen har for længst passeret den 1. september, og det markerer starten på højsæsonen for suppefabrikken Mou i Esbjerg. Suppe er en populær ret for mange danskere i vinter-halvåret, og Danish Crown Beef i Holsted spiller en særlig rolle for produktionen af suppe på Mou.

På slagteriet skærer man hver dag kød fra en masse ben på de kreaturer, man slagter. Benene kommer i den

grad til nytte for Mou, der bruger dem til at koge deres berømte supper på.

FAMILIE-RET

Mou er en del af Tulip, og på den måde bliver benene inden for Danish Crown-koncernen.

Rolf Hansen, der er fabrikschef for Mou, er glad for ordningen.

- Det er en ideel måde at gøre det på. Vi er jo en del af familien. Førhen kunne det være en kamp at få fat i ben, da det er en begrænset

ressource. Det er blevet betydeligt lettere, efter at slagteriet i Holsted er åbnet, fortæller Rolf Hansen.

BEN I FLERE SUPPER

Lena Barslund, der er kvalitetschef på Danish Crown i Holsted, hilser også ordningen velkommen.

- Hvis ikke benene kunne afsættes til Mou, ville de være endt i Tyskland, hvor de formentlig ville ende som dyrefoder, gødning eller noget helt tredje. Når vi kan bruge benene til mad til mennesker, giver det bedre mening og mere værdi til virksomheden, forklarer Lena Barslund.

Mou får leveret omkring 550 tons ben om året fra Danish Crown. Udover Holsted leverer slagteriet i Husum også ben til Mou. Oksebenene bliver brugt i oksekøds-suppen fra Mou, og der bruges også okseben i fonden til hønsekøds-suppen for at give en kraftigere smag.

KLASSISK OPSKRIFT

Det er lårrørknogler og skankeben fra både for-enden og bag-enden af kreaturerne, der bliver brugt i supperne. Det er også traditionelle ben at koge suppe på ifølge Henrik Kirkegaard, der er uddannet kok og arbejder som produkt-udvikler hos Tulip.

- Med udgangspunkt i den danske kokke-uddannelse er det den helt klassiske måde at gøre det på. Skankeben og lårrørknogler giver bedst saft og kraft til suppen, samtidig med at vi har den bedste

mulighed for at styre processen, forklarer Henrik Kirkegaard.

Oksekøds-suppen fra Mou kan købes som ren suppe, men den danner også bund i mange af Mous andre kendte supper, blandt andet gullasch-suppe, grønkåls-suppe og blomkåls-suppe. ■

SÅDAN BLIVER SUPPEN LAVET

En portion suppe laves på to tons okseben, 300 kg. grøntsager, 300 kg. skankekød – samt salt.

Der bliver hældt vand på, og suppen bliver sat til at koge. Den koger herefter automatisk natten over i et 9.000 liter stort kokekar.

Mou har fire kar i den størrelse, og i højsæsonen er alle fire kar i gang på samme tid. Højsæsonen varer frem til den 1. marts.

Når suppen har kogt i otte timer, sies ben, grøntsager og kød fra, og suppen er klar til at blive pakket og frosset.

Det kogte skankekød bliver efterfølgende brugt til biksemad fra Tulip.

Kilde: Rolf Hansen.



Tonsvis af okse-ben fra Danish Crown er en vigtig ingrediens, når Mou koger litervis af suppe.



18.000 SMAGTE GRIS

DANISH CROWNS SMAGSPRØVER VAR POPULÆRE PÅ FOOD FESTIVAL.

AF JEPPE TRANS
FOTO TOKE HAGE

- Mmm.

Selvom Carlo på halvandet år ikke har lært at snakke endnu, er det tydeligt, at so-mørbrad lige er noget for ham. Han har fået en prøve på det velsmagende so-kød sammen med sin bedstemor hos Danish Crowns stand på Food Festival i Aarhus, hvor stjernekokken Jesper Koch blandt andre delte smagsprøver ud.

- Hvis han kunne sige noget, ville han sige, at det smager rigtig godt. Det er jeg helt sikker på, lyder det med et smil fra bedstemor Karin Poulsen, der ligesom barnebarnet fik sig en smagsprøve.

De to var bestemt ikke de eneste, der lagde vejen forbi Danish Crowns stand i løbet af mad-festivalens tre dage i begyndelsen af september.

I alt blev der delt knap 18.000 smagsprøver ud på forskellige retter med grisekød i centrum – blandt andet

stegt flæsk, krogmodnet nakke og altså udskæringer af so-kød.

STJERNEKOKKE I SVING

På Danish Crowns stand slog både Jesper Koch, der er kendt fra tv-programmet Masterchef, og Jeppe Foldager, der er tidligere sølvvinder ved det uofficielle VM for kokke Bocuse d'Or, et slag for, at hele udskæringer af grisekød smager bedst, hvis det er rosa-stegt.

Det fik veninderne Helle Kjelland og Charlotte Gjessing at smage, da de

fik serveret rosa-stegt svinemørbrad, som Jeppe Foldager havde tilberedt.

- Det smager rigtig godt, og det bliver meget saftigere på den måde, lød det fra Helle Kjelland.

- Jeg kunne sagtens finde på at stege et stykke kød på den her måde næste gang. Det er super godt, sagde Charlotte Gjessing.

I alt lagde ca. 27.000 gæster vejen forbi festivalen. ■

DERFOR ER DANISH CROWN MED PÅ FESTIVALER

STORE EVENTS MED MANGE MENNESKER KAN HAVE **STOR VÆRDI FOR VIRKSOMHEDEN**, MENER KOMMUNIKATIONS-DIREKTØR.

AF JEPPE TRANS

Sommeren er højsæson for festivaler landet over, hvor tusinder af mennesker mødes og nyder den gode stemning – og den gode mad. Danish Crown kan se tilbage på en sommer, hvor flere festivalgæster rundt om i landet har fornøjet ganen med kød fra koncernen.

Det er langt fra tilfældigt, at Danish Crown har stande og madboder på store festivaler, fortæller Erik Eisenberg, kommunikations-direktør i Danish Crown.

- Jeg er ikke i tvivl om, at events for store menneske-masser har stor værdi for os. Vi skal huske, at Danish Crown ikke er et forbruger-brand med egne mærkevarer ude i butikkerne. Derfor risikerer vi at blive usynlige overfor forbrugerne, hvis ikke vi gør

noget selv for at vise dem, hvad vi står for, siger Erik Eisenberg.

10 ÅR PÅ SMUKFEST

En af de festivaler, hvor Danish Crown gennem længere tid har været særligt aktive, er Smukfest i Skanderborg. I år var det 10. gang, Danish Crown var med.

Agnete Poulsen er ansvarlig for Danish Crown Porcs indsats på Smukfest. Hun er glad for det udbytte, samarbejdet har givet gennem årene.

- Der er ingen tvivl om, at vi både indadtil og udadtil har fået ændret synet på virksomheden med det her samarbejde. Indadtil har vi slået fast, at vi er en virksomhed, der arbejder med mad, og det har givet et godt sammenhold blandt kollegerne at



Festivaler som Smuk Fest kan have stor værdi for Danish Crown, mener Erik Eisenberg.

arbejde sammen på festivalen. Udadtil rammer vi vores kerne-forbrugere med vores bod på Smukfest, og vi møder dem på en anderledes måde, forklarer Agnete Poulsen.

TULIP PÅ GRØN KONCERT

Udover Smukfest var Danish Crown blandt andet også til stede på Food Festival i Aarhus. Tulip har været særdeles synlig på mange festivaler

i løbet af sommeren – blandt andet Jelling Musikfestival, Copenhell og Grøn Koncert.

Du kan læse mere om Danish Crowns indsats på Food Festival i artiklen oven over. ■



Der spares 90 procent i energi med ny metode til tørring. Arkivfoto.

NY TØRRE-METODE SPARER MILLIONER

MERE EFFEKTIV TØRRING SPARER TO MILLIONER KR. OM ÅRET.

AF JEPPE TRANS

- Den største energi-mæssige succes til dato.

Sådan beskriver Torben Andersen, energichef i Danish Crown, den nye metode til tørring, der er sat i gang i Horsens.

Slagteriet har sat forbruget af energi ned med 90 procent i tørre-processen efter rengøringen. Det giver en årlig besparelse på omkring to millioner kr.

- Vi var ret overraskede. Det er en helt vild forbedring. Vi havde ikke

regnet med, at den ville være så stor, siger Torben Andersen.

TØRRING EFTER BEHOV

Ifølge Torben Andersen er hemmeligheden bag besparelserne, at systemet nu kan måle, hvor kraftigt der skal blæses varm luft rundt i et produktions-lokale for at få det tørt. Det er her, det nye system adskiller sig fra det gamle.

- Før kørte vi med fuld kraft på blæserne hele tiden, hvor det faktisk kun er nødvendigt, når lokalet er allermest vådt. Efterhånden som

lokalet bliver mere tørt, er det mere energi-effektivt at blæse luften ud med mindre kraft.

- Det svarer til, at man begynder med at køre en stor bus, der er fyldt med passagerer, og så skifter til mindre busser undervejs, efterhånden som der bliver færre passagerer. Det giver simpelthen bedre mening energi-mæssigt, forklarer Torben Andersen.

TIDEN ER IKKE ET PROBLEM

Han forsikrer, at det på trods af den nedsatte kraft på blæserne ikke tager længere tid at tørre produktions-lokalet.

- I Horsens har systemet fire-fem timer om natten til at få et driv-vådt lokale helt tørt. Hvis det ikke er helt tørt, bliver lokalet ikke godkendt, og så skal slagtingen udsættes. Derfor skal systemet bare fungere, og det gør det heldigvis også. Vi har endnu ikke hørt om, at systemet har givet problemer i den retning, siger Torben Andersen.

- DET ER EN HELT VILD FORBEDRING.

Torben Andersen, energichef.

Efter planen skal alle produktions-lokaler i Horsens skifte til det nye system i løbet af 2016. Et lignende system er indført på slagterierne i Blans og Sæby. ■

NYE JOBS TIL ALLE PÅ TERMINALEN

AF JEPPE TRANS

Fredag den 26. august havde medarbejderne sidste arbejdsdag på ferskkøds-terminalen på slagteriet i Ringsted. Den er nedlagt, fordi distributionen af grisekød er blevet effektiviseret og alle aktiviteter samlet på Danish Crown i Kolding.

Men samtlige 21 medarbejdere er fortsat ansat på slagteriet. De har alle sammen fået nyt job, og det glæder driftsleder Flemming Kristoffersen.

- Det er rigtig positivt. Selvfølgelig var stemningen en anelse trykket den sidste dag, for folk havde været glade for at være her. Men det forløb

stille og roligt, og folk havde vænnet sig til tanken om de nye jobs, siger Flemming Kristoffersen.

Han fortæller, at medarbejderne er blevet spredt ud til forskellige afdelinger på hele slagteriet. ■

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

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

B: Svær

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



DANSKE SKINKER UDBENET I KOLO I 10 ÅR

AF JAN FØNSS BACH

Hver dag kører otte-ni lastbiler med skinker fra Danish Crowns danske afdelinger til den polske by Kolo, der ligger 300 km øst for den tysk/polske

grænse mellem storbyerne Poznan og Warszawa.

Her står 220 medarbejdere klar til at udbene skinkerne fra Danmark, og sådan har det været i 10 år.



Danish Crowns afdeling i Kolo åbnede porten for første gang den 23. august 2006. Dengang begyndte medarbejderne at udbene for-ender og skinker i lejede lokaler hos Danish Crowns polske datter-selskab Sokołów.

Produktionen af for-ender sluttede i 2011, men kapaciteten på skinkeudbening er øget betragtelig gennem hele perioden.

HURTIGT OP I ANTAL

- Vi startede med 2.000 skinker om dagen i uge 34 i 2006. Ugen efter var vi oppe på 5.600 skinker om dagen, og i dag er kapaciteten ca. 18.000 skinker om dagen, fortæller fabrikschef Jan Løve Mark, der har været med helt fra begyndelsen.

- Det har været 10 gode og spændende år at arbejde for Danish Crown her i Polen. Jeg håber, at det må forsætte i mange år endnu på denne måde, siger Jan Løve Mark.

TAK FOR SAMARBEJDE

Fabrikschefen i Kolo sender en tak videre til kollegerne i den øvrige del af koncernen.

- På vegne af alle os i Kolo vil jeg gerne takke de afdelinger og medarbejdere, vi er i kontakt med i Danish Crown i Danmark. Det betyder meget for os, at vi sammen kan hjælpe hinanden og bidrage til, at vi kan levere det, vi lover vores kunder, siger Jan Løve Mark. ■

18.000 skinker bliver hver dag udbenet på fabrikken i Kolo. Arkivfoto.

TULIP UDFASER BUR-ÆG

Samtlige danske supermarkeds-kæder har vedtaget at udfase bur-æg fra butikernes hylder frem mod 2020. Forbrugernes stemmer er blevet hørt, og Tulip Food Company går nu i samme retning med en total udfasning af bur-æg i de produkter, der indeholder æg.

- Vi anvender primært æg i vores frikadeller, karbonader og suppefyld

som kød- og melboller. Vi har allerede udskiftet brugen af bur-æg i en lang række af vores produkter, og nu har vi besluttet at lade det gælde for samtlige produkter, der indeholder æg, konstaterer administrerende direktør Kasper Lenbroch.

- Vi følger med interesse og ydmyghed de gældende trends på forbruger-området. I Tulip er vi sat

i verden for at hjælpe forbrugerne med en vellykket hverdag. Derfor er vi glade for at imødekomme det store ønske fra forbrugerne om, at bur-æg ikke skal være en del af deres måltider, siger Kasper Lenbroch.

Han mener, at det er realistisk, at Tulip ikke længere anvender bur-æg inden deadline i 2020. ■



VIDSTE DU AT...

- Du kan få adgang til Danish Crowns intranet hjemmefra
- Brug altid små bogstaver i brugernavn og password
- Her kan du læse nyheder om din arbejdsplads og om slagterbranchen
- Undtagelsen er, at hvis du arbejder på svineslagteriet i Herning, skal du skrive herningS
- Du klikker ind på www.kronenet.dk
- Du skal bruge Internet Explorer for at komme på intranettet hjemmefra
- For at komme ind skal du skrive navnet på din afdeling som brugernavn, for eksempel ringsted
- Hvis du taster forkert mere end seks gange, bliver adgangen låst i 60 minutter af sikkerhedsmæssige grunde.
- Og derefter dctime som password

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



HAKKET SVINEKØD I SAVOYKÅL

Danskerne elsker hakket kød, og i en travl hverdag er det da også nemt at bikse noget aftensmad sammen i en fart, når den står på hakket kød. Men i stedet for de sædvanlige frikadeller kan du prøve denne opskrift, der er beregnet til fire personer.

Det tager ganske vist lidt tid at snitte grøntsagerne. Det gode er, at du får næsten halvdelen af de 600 gram grøntsager og frugt, det anbefales at spise hver dag.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

500 g hakket svinekød

1 tsk salt

1 fed hvidløg

1 æg

1 citron

¼ tsk peber

5 spsk friske eller 5 tsk tørrede krydderurter (timian, rosmarin, basilikum, oregano og persille)

1 savoykål, ca. 600 g

4 gulerødder

1-2 løg

1 pastinak

10 g smør

1 dl hvidvin eller bouillon

2½ dl bouillon

2 tsk majs-stivelse

muskatnød

150 g bacon

SÅDAN GØR DU

Kom otte pæne blade fra kålen i kogende letsaltet vand i tre minutter. Tag dem op, og afkøl dem i iskoldt vand. Dup dem tørre i et rent viskestykke, og skær det tykke af stokken væk.

Rør kødet med salt. Tilsæt hakket hvidløg, æg og en spsk citronsaft. Tilsæt peber og finthakkede krydderurter. Fordel farsen på kålbladene, og rul dem sammen. Læg dem med åbningen nedad.

Skær gulerødder, løg og pastinak i små tern. Kom smør i en dyb pande eller gryde, og vend urterne heri, uden at de tager farve. Tag dem op og stil til side. Læg kålrullerne på panden, og hæld hvidvin og bouillon ved.

Læg låg på, og lad retten simre 15 minutter. Kom grøntsagerne ved, og lad retten simre yderligere 7-10 minutter, til kålrullerne føles faste. Tag kålrullerne op, og hold dem varme. Jævn saucen med majs-stivelse udrørt i koldt vand, og smag til med salt og peber.

Snit resten af kålen meget tyndt, og kom den i rigeligt kogende vand. Kog

½-1 minut. Hæld vandet fra og krydr med salt, peber og lidt revet muskatnød. Skær bacon i tern, og rist dem på panden, til de er gyldne og sprøde. Lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle, og drys dem over retten.

TIP

- Retten indeholder ca. 285 g frugt og grønt pr. person.

Opskriften er udarbejdet af Susanne Kjær og er fra www.voresmad.dk. Du kan også finde flere opskrifter på www.danishcrown.dk.

QR-KODE

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



JUBILARER

SEPTEMBER-OKTOBER

DANISH CROWN

BLANS

7. oktober 2016

25 års jubilæum

Dan Nielsen

Teknisk afdeling

HERNING

5. oktober 2016

35 års jubilæum

Peter Sunddal Toft

Skærestue 1

21. oktober 2016

25 års jubilæum

Lars Nørskov Holst

Skærestue 1

RANDERS

1. oktober 2016

35 års jubilæum

Bente Vilken Pedersen

Friland

RINGSTED

7. oktober 2016

25 års jubilæum

Lars Havmand

Skærestue 1

14. oktober 2016

25 års jubilæum

Thomas Juul Nielsen

Slagtegang

SÆBY

1. oktober 2016

40 års jubilæum

Leif Brøndum Nielsen

Fabrikschef

14. oktober 2016

25 års jubilæum

Niels Ditlev Møller

Udbening, kam

19. oktober 2016

35 års jubilæum

Preben Lauridsen Ravn

Egenkontrol



VIDSTE DU AT...

- Danish Crown havde 940.000 tons kød til forædling at arbejde med i sidste regnskabs-år
- Vi slagtede 22 millioner grise
- Vi fik indleveret 700.000 kreaturer til slagt.



SKIFTENDE LEDERE

Krogen er nu blevet et medarbejderblad for primært produktions-medarbejdere i såvel Danish Crown som Tulip Food Company og DAT-Schaub.

Vi lader lederen gå på skift mellem selskabernes forskellige leder, og den første er Tulips administrerende direktør Kasper Lenbroch.

VI ER ALLE EN DEL AF NOGET STØRRE

Det er første gang, jeg står for lederen i Krogen. Meget naturligt, da dette nummer også er det første, hvor Tulips produktions-medarbejdere helt officielt har fået Krogen som deres medarbejderblad – i øvrigt sammen med DAT-Schaubs medarbejdere.

Det giver god mening, at de danske produktions-medarbejdere har et fælles blad, sådan som jeg ser det.

Vi er alle del af én koncern, selv om vi hører hjemme i tre forskellige selskaber. Men vi har samme formål: At producere gode produkter, som vores kunder og forbrugere gerne vil have - og dermed tjene gode penge til vores ejere.

VIDEN PÅ TVÆRS

I det daglige arbejde er vi også på mange måder forbundne. Danish Crown, hvad enten det er Pork eller

Beef, slagter det kød, som Tulip Food Company forædler, og DAT-Schaub forarbejder svinetarmene fra Pork, som bliver til det skind, vi bruger til Gøl-, Steff-Houlberg- og Tulip-pølser.

Som medarbejder ved man nok ikke altid, hvad kollegerne i de andre selskaber laver, men det kan du blive klogere på ved at læse Krogen – og ved at huske selv at fortælle, når du har noget på hjerte, som kan være relevant for dine kolleger i såvel dit eget som de andre selskaber.

TULIPS BEDSTE ÅR

Jeg tror på, at gode historier fra arbejdslivet kan gøre os bedre til at forstå hinanden og gøre os bedre til vores arbejde – og bedre som et fælles hold.

For at vende tilbage til, at vi skal sikre vores ejere den bedst mulige

indtjening. Det er jeg sikker på, at vi alle sammen arbejder hårdt på, uanset hvilken gren af koncernen vi kommer fra. Jeg vil gerne benytte min taleret her til at fortælle lidt om, hvordan det går i Tulip.

I sidste regnskabs-år bidrog vi til Danish Crowns bundlinje med Tulips bedste resultat nogensinde. Det skyldtes ikke mindst alle vores fremragende medarbejders kæmpestore indsats.

Vi har stadig fuld fart på, selv om vi i øjeblikket er udfordret af stigende priser på vores råvarer – det er selvfølgelig glædeligt for andelshaverne, for de opnår en højere notering. Men 20 øre mere på noteringen, som vi så i juli, er lig med en ekstra omkostning for Tulip på otte millioner kr. i samme måned.

Også på den led er det godt at være en del af en stor koncern, for hvad et selskab sætter til på gyngerne, tjener et andet ind på karrusellerne, kan man sige.

VI SKAL KÆMPE SAMMEN

Samtidig er det vigtigt, at vi løbende investerer i kapacitet og produktion, og at vores ni fabrikker i ind- og udland hele tiden forbedres. Vi må og skal udvikle os løbende for at øge vores andel af markedet - også fordi vi fornemmer, at der kommer sværere tider. Derfor er det afgørende, at vi formår at samarbejde på tværs i Danish Crown-koncernen både som selskaber og som medarbejdere.

Vi skal kæmpe med alt, hvad vi har – hver især og som virksomhed. Keep up the good work!

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



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Erik Eisenberg (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

15. september 2016

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slakteriarbejder,
Danish Crown Pork
Herning



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Danish Crown Pork
Ringsted



Henning Lonstrup
tillidsmand,
Danish Crown Beef
Aalborg



Tina M. Madsen
produktionschef,
Danish Crown Beef
Holsted



Ole Carlsen
fabriksdirektør,
Danish Crown Pork
Blans og Skærbæk



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Danish Crown
Randers



Michael Ravn
kommunikations-
ansvarlig
Tulip



Jeppe Bjerre Trans
journalist-
praktikant,
Danish Crown
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Danish Crown
Randers