

# Krógen



## 3500 år gammel høj under slagteriet

En ny køletunnel  
afslører fund fra  
bronze-alderen.

s. 6-7

## Færre grise – ny løsning

Fyringer kan undgås, når  
folk er med på ændringer.

s. 4-5

# Lars snød døden

Lars Due Madsen fik amputeret et ben  
og var døden nær. Nu er han tilbage i  
Danish Crown og nyder det.

s. 12-15



# Indhold

## Alternativ løsning

Læs, hvordan et slagteri har tænkt i andre baner end bare at fyre, selv om der mangler grise.

4-5



## Et plus med nye snit

En ny metode betyder, at medarbejdernes arbejdsmiljø bliver bedre – og giver flere penge til alle.

8-9

## Tæt på døden

Tidligere tillidsmand Lars Due Madsen er tilbage i job igen efter barsk oplevelse, hvor han mistede sit ene ben.

12-15



## Køletunnel må vente

Udgravningen til en ny køletunnel har afsløret, at slagteriet i Rønne ligger på en høj fra bronze-alderen. Det bremser byggeriet.

6-7

## Nyt udseende

Danish Crown skifter udtryk med nye farver og logo. Også Krogen har fået et nyt look.

3



## Kød med grøntsager

Hakket kød, hvor halvdelen er grøntsager. Danish Crown melder sig ind i kapløbet om klimavenlig mad med ny produkt-serie.

16-17

## Ny identitet i hjertet

Vi skal skabe en ny fælles kultur, skriver koncernchef Jais Valeur i sin leder.

20



### Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,  
8960 Randers SØ

### Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet  
den 6. september 2019  
Oplag 3.000 eksemplarer

Layout: Campfire & co  
Koncept og design: Kontrapunkt  
Tryk: Stibo Complete®  
Forside: Stort foto: Poul Madsen.  
Lille foto: Justine Høgh.



# 1000 dage uden ulykker

*Medarbejderne er dybt engageret i at forebygge skader.*

**Tekst:** Irena Bach Thovtrup

**L**ige knap tre år er gået, siden en medarbejder i pakkeriet i Holsted sidst havde en fraværsdag, der kunne tilskrives en ulykke.

Spørger man Klaus Thusgaard, der er mester i Holsted, er han ikke i tvivl om, at det er de engagerede medarbejdere, der bærer æren for den gode statistik.

- Vi har nogle utrolig engagerede medarbejdere, som er motiverede til at gøre en aktiv indsats for at reducere arbejdsulykker. De har sammen med deres arbejdsmiljø-repræsentanter været skarpe på at indberette tilløb til ulykker og på den måde forebygge ulykker i pakkeriet, mener han.

**- Medarbejderne har været skarpe på at indberette tilløb til ulykker.**

*Klaus Thusgaard, mester.*

Ved de mindre skader, som sker i pakkeriet, er medarbejderne stadig opsatte på at gøre en indsats, hvor de kan, forklarer Klaus Thusgaard.

- Vi samarbejder om at finde andre processer, som medarbejderne kan indgå i, selv om de er blevet skadet – og det vil de hellere end gerne. De bakker virkelig op om vores indsatser for at reducere fravær på grund af arbejdsulykker.

Én gang tidligere har Holsted kunne bryste sig af sådan en flot bedrift. Detail-afdelingen har nemlig også kunnet fejre 1000 dage uden ulykker med fravær. ●

## Kære Krogen-læser

**D**u sidder med et nummer af Krogen, som har fået nyt look. Det sker som følge af, at Danish Crown-koncernen i dag lancerer et nyt udtryk, som du kan læse om i det andet blad, du har fået i dag.

Dit medarbejderblad vil stadig have det samme indhold af gode historier, der fortæller om din arbejdsplads, og hvad der sker i virksomheden. Uanset om du arbejder i Danish Crown, Danish Crown Foods eller DAT-Schaub, vil du fortsat kunne læse vedkommende artikler om dine kolleger og om udviklingen i Danish Crown-koncernen i Krogen.

Vi har bare opdateret vores udseende. Lidt ligesom når man synes, man trænger til en ny frisure eller nyt tøj.

Designet skal gerne opleves som mere luftigt og indbydende, så du som læser får endnu mere lyst til at læse historierne.

Jeg håber, du tager godt imod det nye design - god læselyst.

De bedste hilsner  
Lisbeth Carøe  
Redaktør, Krogen





# Færre grise

– men Sæby har løst det på en ny måde

*Slagteriet er blevet mere fleksibelt og undgår fyringer.*

**Tekst:** Jens Hansen

**N**ormalt vil det være en trøls historie om fyringer, når et slagteri skal gå fra at slagte 52.000 grise om ugen til at slagte 47.500 grise. Men det er ikke tilfældet i Sæby.

Ledelsen har præsenteret en løsning, der vil gøre slagteriet langt mere fleksibelt i fremtiden.

- Det er på ingen måde raket-videnskab. Det er egentlig bare sund fornuft kombineret med en omstillingsparat medarbejderstab, som gør, at vi fremover kan justere vores kapacitet nærmest fra dag til dag, fortæller fabrikschef Jesper Sørensen.

## **Kun én linje om aftenen**

Sæby går fra at slagte 4600 grise på to linjer om aftenen til i stedet at slagte 2700 grise på én linje.

Men i stedet for fælles pauser vil der blive slagtet i alle pauser både dag og aften. Nogle af de medarbejdere, der hidtil har bemandedt slagtelinjen, læres også op til at udbene forender. På den måde vil Sæby kort sagt kunne tilpasse sin kapacitet til lidt færre slagtninger ved at øge udbeningen og dermed undgå, at der ikke er arbejde til alle medarbejdere hele ugen.

**- Det er en rigtig god løsning, vi er kommet frem til. Det er dejligt ikke at skulle sige farvel til kolleger.**

*Karsten Thomsen, tillidsmand.*

Samtidig vil Sæby have muligheden for igen at gå op i kapacitet med meget kort varsel. Den gruppe af medarbejdere, der nu omskoles, har allerede erfaring med at stå på slagtekæden.

- Jeg synes, det er en rigtig god løsning, vi er kommet frem til. Det er dejligt ikke at skulle sige farvel til kolleger, og at vi samtidig øger fleksibiliteten. Det tror jeg på både kort og lang sigt bliver en fordel for både kollegerne og slagteriet, siger tillidsmand Karsten Thomsen.

## **Har manglet fleksibilitet**

Jesper Sørensen har været fabrikschef i Sæby i et år, og han har oplevet, at det nordjyske slagteri har manglet fleksibilitet og derfor ofte har haft svært ved at løse dagligdagens udfordringer til frustration for både medarbejdere, mestre og ham selv.

- Vores omgivelser, kunder og andelshavere stiller hele tiden større krav til vores fleksibilitet. Hvis vi

*Ved at sætte medarbejderne til at udbene skinker undgår Sæby at skulle fyre nogen. Arkivfoto.*





fortsat vil være effektive, er vi nødt til at tilpasse os. Med en lidt lavere slagtning bliver presset på alle afdelinger mindre, og det gør det eksempelvis nemmere at omstille sig til at pakke til Kina fremfor at sende hele delstykker af sted på juletræer.

### **- Både slagteriets økonomi og medarbejdernes løn forbedres.**

*Jesper Sørensen, fabrikschef.*

- Det kan måske lyde lidt mærkeligt, men effektiviteten bliver også ofte større, når der er mindre pres på. Men det bedste er faktisk, at vi bedre kan håndtere nogle af de udsving, vi har på tilførslen af grise, og så forbedres både slagteriets økonomi og medarbejdernes løn, forklarer Jesper Sørensen.

### **- Det er tæt på at være en genial løsning.**

*Per Laursen, produktionsdirektør.*

#### **Ros for løsning**

- Det er tæt på at være en genial løsning, de er kommet frem til i Sæby. Det er ikke sikkert, det kan bredes ud til andre af vores slagterier, men for mig er det vigtigste egentlig, at der er blevet tænkt kreativt i stedet for at vælge den nemme løsning og bare opsiges medarbejderne. Det har jeg stor respekt for, siger produktionsdirektør Per Laursen fra Danish Crown Pork. ●

## **Kort nyt**



### *Pris for miljø-bakker*

Danish Crowns nye miljøvenlige PET-bakker er blevet hædret. Salling Group har belønnet Danish Crown med en pris for bedste CSR-initiativ i 2019.

Salling Group noterer, at CSR (virksomhedens sociale ansvar, red.) er blevet et konkurrence-parameter. Kæden mener, det er en af tre mega-trends i markedet, og ønsker, at deres leverandører skal tænke ind, når de handler med kæden. De to øvrige er sundhed og convenience.

De nye kødbakker af 80 procent genbrugs-plast er udviklet i samarbejde mellem Danish Crown Beef og Tulip Food Company, og hæderen modtages begge steder med glæde.

Målet er, at PET-bakkerne skal laves af 100 procent genbrugsplast inden for de kommende år.

## **Kort nyt**



### *Kom med forslag til valg til bestyrelse*

Den 9. oktober er sidste frist for at komme med forslag til, hvilke medarbejdere der skal have sæde i bestyrelsen i Danish Crown Foods, det tidligere Tulip Food Company.

Du kan få blanketter til opstilling af kandidater på intranettet eller hos et af valgudvalgets medlemmer, som også modtager forslag til hvem, der skal repræsentere medarbejderne i bestyrelsen i fremtiden.

Selve valget afholdes den 7. november.

Du kan læse mere om valget på intranettet og Daily Crown.



# Sjælden høj fra bronzealderen fundet under køletunnel

*Byggeriet af en ny køletunnel har afsløret en 3500 år gammel bronzealder-høj og brandgrave.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen

**Foto:** Justine Høgh

**P**å Danish Crowns slagteri i Rønne var man godt i gang med at bygge ud med en ny køletunnel, da alt gravearbejde pludseligt blev indstillet.

Nede i jorden dukkede nemlig, ganske uventet, et stykke 3500 år gammel danmarkshistorie frem.

Da gravemaskinen begyndte at grave, kom en bronzealder-høj til syne, og så blev arkæologer fra Bornholms Museum tilkaldt.

- Med sådan nogle bygge-projekter er det dejligt på forhånd at vide, om der kan være arkæologiske interesser i området. Men i dette tilfælde var det først sent i projektet, at kommunen gjorde os opmærksomme på, at Bornholms Museum havde interesse i området. Så kom der folk fra museet ud på pladsen, da vi begyndte at grave, og så fandt vi denne bronzealder-høj i jorden, siger Erik Skovgaard Møller.

Han er projekt-leder på byggeriet i Danish Crown.

### Flere fund kom til

Fundet af højen fra bronzealderen indstillede gravningen, så Bornholm Museum kunne tage over og sikre de historiske fund, der er i jorden.

Men ved siden af en bronzealder-høj er der gode chancer for at finde flere historiske fund. Det var også tilfældet ved slagteriet i Rønne.

### Byggeriet bliver udskudt

- Bronzealder-højen blev fundet i hjertet af det område, vi bygger på. Men i et andet hjørne af bygge-feltet fandt man efterfølgende nogle brandgrave, som er ca. 1500 år yngre. Så de brandgrave skal også udgraves af Bornholms Museum og undersøges for historiske fund, siger Erik Skovgaard Møller.

*Arkæolog Nicolas Braun fra Bornholms Museum troede, at bronzehøjen var pløjet i stykker. Udgravningen forsinker køletunnelen lidt.*

Fundene af højen og brandgravene forsinker byggeriet af den nye køletunnel på slagteriet.

Erik Skovgaard Møller fortæller, at der nu er sat gang i den normale proces, som skal køre, når man finder fund som disse.

- Nu skal der udgraves forskellige steder, så Bornholms Museum får sikret de fund, der er i området. Museet laver udregnin-

ger på, hvad det koster, og hvor lang tid fri-gravning vil tage. Når det er godkendt, skal vi som bygherrer godkende det, da vi skal betale.

- Derfor er det endnu uvist, hvor forsinket byggeriet bliver, men det drejer sig måske om halv-anden måned, siger Erik Skovgaard Møller. ●

---

## - Meget sjældnen

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen

**F**undet under det sted, hvor den nye køletunnel på slagteriet i Rønne skal ligge, har vakt stor begejstring hos Bornholm Museum.

Arkæolog på museet Nicolas Braun fortæller, at man var klar over, at der havde været noget at finde i området. Men museums-folkene troede, at bronzealder-højen var gået tabt med tiden.

- Det er et rimelig vildt fund, man har gjort på byggepladsen, da resterne af højen er forholdsvis velbevaret, har så stor en diameter, og at det omkring-liggende gravfelt også er så velbevaret, forklarer han.

### Troede, høj var ødelagt

- Da Bornholms Andelssvineslagteri, som nu er ejet af Danish Crown, blev bygget i 1892, fandt man halvdelen af denne bronzealder-høj og nogle brandgrave. Vi troede, at den anden halvdel var væk, fordi den enten var blevet pløjet i stykker eller var ødelagt af den jernbane, som har kørt over det område, hvor vi troede, denne anden halvdel lå.

- Så det er vildt at kunne gå i vores forfædres fodspor og grave videre på den udgravning, de startede for over 100 år siden, siger Nicolas Braun.

### Grave kan indeholde skatte

Nicolas Braun fortæller, at Bornholms Museum har store forventninger til, hvad de kan finde i den udgravning, de nu skal i gang med.

Da man fandt den første halvdel af bronzealder-højen i 1892, gemte der sig sværd og andre gravgaver i gravhøjen. Nicolas Braun håber, at der også er gaver at finde i de ny-udgravede brandgrave.

- Vi håber, at vi kan finde guldbækløkker, som er smykker af guld til kæder eller til at hænge på tøjet. Dengang begravde man mennesker med flotte gaver, og nogle gange blev de lagt ned bagefter. Samtidig skal vi lave nogle natur-videnskabelige undersøgelser af både højen og gravene, som giver nogle informationer, der kan blive super interessante, siger Nicolas Braun. ●



# Ny arbejdsmetode giver penge i alle lommer

*Arbejdsmiljøet er også blevet bedre, fordi søer ikke længere udbenes for sig.*

**Tekst:** Aske Gott Sørensen | **Foto:** Morten Faueryby

**F**ør i tiden blev 20 søer om dagen pillet ud til kontrol på grund af mistanke om blodforgiftning og knoglemarvs-bylder.

Nu har en ny metode på so-slagteriet i Skærbæk betydet, at både medarbejdere og landmænd får en gevinst ved, at mistanken i stedet bliver afkræftet på slagtekæden. Gevinsten er både bedre økonomi og et bedre arbejdsmiljø.

## Udbenet dagen efter

Når en so tidligere var under mistanke, sorterede Fødevarestyrelsens repræsentanter dyret fra, og det blev sendt ind i et særskilt kølerum, så det kunne udbenes dagen efter.

Det gav en reduceret pris for landmanden, fordi en del af kødet blev skåret fra, og der blev brugt ekstra arbejdstid på det.

Men et nyt projekt på slagteriet har fjernet de omkostninger, fortæller Lars Vikkelsøe, der er driftsleder på slagteriet.

**- Vi kan afgøre med det samme om, der er et problem, mens dyrene stadig hænger på kæden.**

*Lars Vikkelsøe, driftsleder.*

- Vi brugte rigtig mange ressourcer på de her søer. Så satte vi os for at undersøge, hvor mange tilfælde vi reelt havde om året. Vi kiggede på en periode, hvor vi havde slagtet 350.000 dyr, og ud af dem havde vi under 10 tilfælde, hvor mistanken blev bekræftet.

- Derfor indgik vi et samarbejde med Landbrug & Fødevarer og kontaktede Fødevarestyrelsen for at høre, om vi kunne finde en bedre løsning, forklarer han.

*Driftsleder Lars Vikkelsøe er tilpas med, at søerne bliver undersøgt direkte på kæden. Det er bedre for medarbejdernes arbejdsmiljø og for landmændenes pengepung.*

Når en so kom under mistanke, fik den mærkatet GU. Det står for Godkendt til Udbening.

## Undersøges på kæden

- Førhen undersøgte vi dem på et skærebord, så de skulle køles ned for sig og udbenes. Nu har vi fundet ud af, hvor forekomsterne ligger henne, og så har vi udviklet nogle snit i efterkontrollen, hvor dyrene stadig hænger på kæden, så vi kan afgøre med det samme om, der er et problem, siger Lars Vikkelsøe.





- Førhen sorterede Fødevarestyrelsen måske 20 dyr fra om dagen, som vi så skulle stå og bene ud dagen efter. Det brugte vi mange lønkroner på, og vi solgte det til nedsat pris. Nu kan vi sælge det til almindelig pris, og landmanden får ikke noget fradrag, hvis mistanken ikke bliver bekræftet.

### Bedre for medarbejderne

Projektet blev sammen med Fødevarestyrelsen afsluttet henover sommeren. Lars Vikkelsøe er glad for, at projektet faldt ud, som det gjorde, fordi det giver gevinster på begge sider af rampen.

- Det betyder meget for leverandøren, om han får for hele dyret eller for to tredjedele af dyret. Bare mistanken kostede penge. Det gør det ikke længere, fordi der næsten ikke er noget ekstra-arbejde forbundet med det.

- Samtidig har det betydet en del for arbejdsmiljøet, fordi vi ikke skal bene forender på 40 kg. ud og undersøge dem på læsserampen, men i stedet kan klare det, når dyret hænger på kæden. Så det har betydet meget, siger Lars Vikkelsøe. ●



# Fra det ene Tulip til det andet

*Fabrikschef i Herning flytter til Ashton i England.*

**Tekst:** Michael Ravn

**D**e 195 medarbejderne i detail i Herning skal vænne sig til tanken om at få en ny daglig leder. Fabrikschef Dennis Harder Sørensen forlader Tulip Food Company i Vestjylland for at blive fabriksdirektør på Tulip Ltd-fabrikken i Ashton nær Manchester.

- Jeg har haft fire fantastiske år i Herning, hvor jeg har lært en masse og samlet værdifulde input og erfaringer, som jeg utvivlsomt kan anvende fremover. Tulip Ltd i Ashton er et slagteri som vores Danish Crown-nabo i Herning, og der produceres blandt andet til eksport til USA og Kina. Så det er en spændende udfordring, som jeg glæder mig meget til, siger 47-årige Dennis Harder Sørensen.

### Fantastisk holdånd

- Jeg vil helt sikkert komme til at savne mange ting fra Herning, hvor vi har en fantastisk holdånd og altid performer som

one team. Det er bestemt en kultur, som jeg vil overføre og anvende på min nye arbejdsplads, siger han.

Den nyudnævnte fabrikschef begynder i Ashton den 1. oktober, men er godt kendt med engelske forhold, da han tidligere har varetaget opgaver i Danish Crown-regi i det britiske.

Slagteriet i Ashton har 478 medarbejdere.

### Kan tage erfaringer med

Tulips fabriksdirektør for fersk kød, Allan Ernstrøm, ønsker Dennis Harder Sørensen god vind i det britiske.

- Vi har været glade for Dennis Harder Sørensens kompetente og dedikerede indsats i Herning, og vi ønsker ham alt muligt held og lykke i Ashton. I Herning har han lært meget om nærheden til kunder og forbrugere med blandt andet maksimalt fokus på kvalitet og leverings-sikkerhed. Det kan han garanteret også gøre brug af i det britiske, mener Allan Ernstrøm.

Han har sat gang i arbejdet med at definere den fremtidige struktur i fabriks-ledelsen på Tulip-fabrikken i Herning. ●



← Dennis Harder Sørensen går fra forædling til slagteri med sit jobskifte. Foto: Tulip.

# Danske slagterier fortsætter med råvarer til England

*Danish Crown har indgået aftale med køber, så de danske slagterier mærker ingen ændringer.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen

**D**et får ingen betydning for de danske slagterier, at Danish Crown har solgt sit engelske selskab Tulip Limited til det amerikanske selskab Pilgrim's Pride.

Det fortæller Lars Albertsen, der er global salgsdirektør i Danish Crown Pork.

- Salget af Tulip Limited betyder "business as usual" for de danske slagterier. Det kommer ikke til at få nogen betydning. Vi har indgået en længere-varende aftale om at sælge råvarer til Pilgrim's Pride i England, når de overtager Tulip Limited. Så det ændrer ikke noget for de danske slagterier, siger Lars Albertsen.

Danish Crown offentlig-gjorde den 28. august, at koncernen skiller sig af med sit største datterselskab, Tulip Limited, for 2,4 milliarder kr. Med salget følger 12 fabrikker og 6000 medarbejdere.

## Danish Crown UK fortsætter

Det er en nærliggende tanke, at salget af Tulip Limited betyder, at Danish Crown drosler ned i England. Sådan forholder det sig dog ikke. Tværtimod, fortæller Lars Albertsen.

Danish Crowns engelske salgs-selskab Danish Crown UK består og fortsætter med at arbejde på Danish Crowns aktiviteter i England.

- Danish Crown UK fortsætter sine aktiviteter i England, som primært handler om salg af råvarer til industrien og til foodservice, siger Lars Albertsen.

Derfor er det også fortsat Danish Crowns klare strategi at stå stærkt i England. Salget af Tulip Limited betyder blot, at arbejdet med vækst i England skal komme via nye veje.

- England er stadig en stor prioritet for os, og vi kan fortsat vokse i England. Vi får noget mere frihed til at agere nu. Vi har brugt mange kræfter de seneste år på at få Tulip Limited til at blive en overskuds-givende forretning, og de kræfter kan vi nu bruge anderledes på det engelske marked, siger Lars Albertsen.

## Speciel følelse at sige farvel

Den globale salgsdirektør erkender, at det er en mærkelig følelse at sige farvel til Tulip Limited.

Lars Albertsen kom til England i 1985, og derfor har han et tæt personligt forhold til det snart forhenværende Danish Crown-selskab.

- Det var jo i England, at Danish Crowns eksport begyndte for over 100 år siden. Så England er en del af vores DNA i Danish Crown. Derfor er det også en speciel følelse, når vi sælger Tulip Limited.

- Men vi er overbevist om, at vi fortsat kommer til at stå stærkt i England, siger Lars Albertsen. ●

*De danske slagterier kommer stadig til at levere kød til det engelske marked, selv om Danish Crown har solgt Tulip Limited. På kortet kan du se vores eksport wog de aktiviteter, vi beholder. Grafik: Danish Crown.*



## Hvad med Tulip-navnet?

**E**n kilde til forvirring blandt folk, der ikke kender alle Danish Crowns selskaber til bunds, er det engelske og det danske Tulip. Derfor er et af de spørgsmål, der har været rejst i salgsprocessen af Tulip Limited til Pilgrim's Pride Corporation; hvad skal der ske med navnet?

- Når vi sælger Tulip Limited, sælger vi også navnet på selskabet. Men vi har aftalt med Pilgrim's Pride, at de indenfor det næste år skal finde et nyt navn til selskabet, siger Danish Crowns koncernøkonomi-direktør Preben Sunke.

Derudover er varemærket Tulip blevet drøftet.

- På baconprodukter, primært til det skotske marked, kan Pilgrim's Pride Corporation fortsat bruge navnet TULIP tre år frem. Her er der lavet en tonnage-aftale på en given mængde til det skotske marked, det giver selskabet tre år til at finde et nyt mærke på de omfattede produkter, siger Preben Sunke. ●



## Du kan blive den næste Crownie

**M**ange medarbejdere i Danish Crown er blevet uddannet som Crownies, hvor de har lært at lave opslag på deres egne sociale medier. Nu er der snart nye hold på vej.

På kurset lærer du om sociale medier, hvordan du laver godt indhold, og hvordan du finder den gode historie. Og så møder du kolleger fra resten af virksomheden.

Alle kan blive Crownie – du skal blot have lyst til at dele oplevelser om din daglige arbejdsdag. Det er nemlig en del af Danish Crowns kommunikations-strategi, at medarbejderne er med til at fortælle historier om arbejdslivet og virksomheden.

Kurset er ikke kun til gavn for Danish Crown. Det er også til gavn for dig selv, da du forbedrer dine kompetencer på dine sociale medier. De nuværende Crownies har tilsammen produceret mere end 600 opslag på 10 måneder.

Medarbejdernes fortællinger er et af de stærkeste virkemidler, især på sociale medier.

- I dag lytter man ikke nødvendigvis til en virksomhed, men til dem, der ligner én selv. Derfor er det oplagt, at medarbejderne er med til at fortælle, hvad de oplever på deres arbejdsplads og laver posts om de ting, der sker i virksomheden, siger ansvarlig for sociale medier i Danish Crown Pia Paulsen.

Nye hold begynder i efteråret. Hold øje med datoerne på intranettet og Daily Crown. Du er også velkommen til allerede nu at skrive til Pia Paulsen på [pipau@danishcrown.dk](mailto:pipau@danishcrown.dk). ●

Skal du også være skrap på sociale medier? Så kom på kursus.



# Lars hilste på døden

*Efter årtier hos Danish Crown kostede en mislykket operation Lars Due Madsen det ene ben. Han overlevede også kun med nød og næppe, men nu er han tilbage på slagteriet i Horsens.*

*Lars Due Madsen har været slagter og tillidsmand gennem sine 35 år på slagteriet. Efter en amputation er han vendt tilbage på sin tidligere arbejdsplads som den, der styrer medarbejdersalget.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen | **Foto:** Poul Madsen

**E**gentlig var det bare en rutine-operation, som Lars Due Madsen mødte ind til på Skejby Sygehus i oktober 2017.

Han skulle have lavet en udskrabning af en åre i sin venstre lyske, som skulle øge tilførslen af blod til benet. Normalt rejser patienterne sig op og går dagen efter, men det gjorde Lars Due Madsen desværre ikke.

Faktisk rejste Lars Due Madsen sig aldrig og gik igen efter den 23. oktober, og det endte næsten med at koste ham livet.

## **Været på Danish Crown i 35 år**

Lars Due Madsen, der i dag er 63 år, begyndte som slagter hos Danish Crown i Horsens i 1984. Siden har han været på både dag-, aften- og nathold, ligesom han

i en lang årrække var reserve-tillidsmand og derefter tillidsmand.

At Lars Due Madsen har været tillidsmand i så mange år, har formentlig noget at gøre med hans evne til at snakke med mennesker. Han er smilende, han taler lige ud af posen, og så virker han som én, man kan stole på.

Når Lars Due Madsen bevæger sig rundt på slagteriet i Horsens, får alle kollegerne, han kommer forbi, en hilsen eller en frisk kommentar med på vejen.

- Jeg har jo en god relation til rigtig mange mennesker her på stedet, fordi jeg har været her i 35 år. Vi har en hård, men hjertelig tone over for hinanden, og det passer mig rigtig godt. Der er masser af humor her, siger Lars Due Madsen.



**- Tonen på slagteriet passer mig rigtig godt. Der er masser af humor.**

*Lars Due Madsen.*

Tilbage på Skejby Sygehus i oktober for snart to år siden vågner han op efter operationen, hvor lægerne har forsøgt at lægge stenten ind i hans venstre lyske.

#### **Operationer kostede det ene ben**

Desværre for Lars Due Madsen vågner han op til beskeden om, at det er mislykkedes. Han skal under fuld narkose igen, så lægerne kan give operationen endnu et forsøg.

Igen mislykkes operationen, og det gør det tredje forsøg også.

Lars Due Madsens ben er nu så ilde tilredt med infektion, at lægerne beslutter sig for, at de er nødt til at amputere det nederste af benet.

- De fjernede det nederste af mit venstre ben, fordi der var gået infektion i det. Det var desværre ikke nok, og de måtte tage et stykke mere. Sådan fortsatte det, indtil de besluttede at fjerne mit venstre ben helt oppe ved hoften, fordi der var gået koldbrand i det. Det betød også, at det ikke var muligt for mig at få en protese på, så jeg kunne gå, siger Lars Due Madsen.

#### **Betændelse i kroppen**

Som om det ikke er nok med tre operationer, der mislykkes, og et mistet ben, så bliver det endnu værre for Lars Due Madsen.

De mange operationer og forsøg på at redde noget af hans ben bevirker, at Lars Due Madsen bliver ramt af en voldsom betændelses-tilstand.

**- Lægerne havde ringet til familien, fordi de troede, jeg var ved at dø. De skulle komme og sige farvel, inden det var for sent. Det var meget overvældende.**

*Lars Due Madsen.*

Hans infektions-tal er skyhøje, og lægerne prøver al verdens antibiotika for at komme det til livs. Men intet virker.

#### **Familien kom og sagde farvel**

Lars Due Madsen fortæller, at han husker meget lidt fra de uger, hvor lægerne kæmper mod betændelses-tilstanden, fordi det giver høj feber. Men han husker, at han en dag vågner, og hele familien står omkring ham.

- Jeg spurgte, hvad de dog alle sammen lavede her. De sagde, at lægerne havde ringet til dem, fordi de troede, at jeg var ved at dø. Og derfor skulle de komme og sige farvel, inden det var for sent.

- Det var meget overvældende. Der kom også en præst. Jeg bad min familie om at skaffe sig af med min lejlighed og mine ting, siger Lars Due Madsen.

#### **Reddet til sidst**

Selvom Lars Due Madsen er blevet afskrevet, og han sågar er ved at blive sendt på hospice, så bliver lægerne ved med at forsøge at komme betændelsen i hans krop til livs.

Mod al forventning lykkes det i sidste øjeblik at finde en type antibiotika, som kan slå betændelsen ned. Lars Due Madsens infektions-tal bliver bedre, og efter nogle uger er han pludselig blevet rask.

Han har snydt døden.

Læs mere på næste side →

- Det er selvfølgelig meget specielt at være gennem sådan et forløb, hvor man egentlig har fået besked om, at man ikke står til at redde. Men da lægerne først finder en type af antibiotika, som virker på mig, går det stærkt med at blive bedre. Derefter handlede det mest om en masse smerter, jeg havde, siger Lars Due Madsen.

**- Efter mere end 30 år på slagteriet savnede jeg det, så jeg sagde ja til jobbet.**

*Lars Due Madsen.*

*Kørestol og scooter gør, at Lars Due Madsen både kan komme rundt på slagteriet, og at han selv kan køre på arbejde de to dage om ugen, hvor han passer sit nye job.*

**Tilbud om at komme tilbage**

I foråret 2018 kæmper den tidligere slagter med at finde sig til rette i sin nye tilværelse. Hans liv foregår nu i en kørestol i stedet for på to ben. Han har mange smerter som følge af det amputerede ben, så han skal nogle dage tage op til 33 piller.

Samtidig er han også færdig med at arbejde på slagteriet, fordi han ikke kan udføre sit arbejde i en kørestol.

Men i efteråret 2018, da Lars Due Madsen så småt har fået styr på smerterne og sin hverdag igen, får han en henvendelse fra sin tidligere arbejdsplads.

- De ringede til mig og spurgte, om jeg ville komme tilbage på arbejde. Det kunne selvfølgelig ikke blive i samme stilling som før, men de ville gerne have mig til at stå for medarbejder-salg to gange om ugen. Jeg måtte indrømme, at jeg efter mere end 30 år på slagteriet savnede det, så jeg sagde ja, siger Lars Due Madsen.

**Gode tilbud og snak**

Derfor begynder Lars Due Madsen igen at have sin faste gang på slagteriet i marts i år. Turen fra hans hjem i Horsens og ud til slagteriet foregår på hans trehjulede scooter.

**- Jeg nyder at have min gang på slagteriet igen. Det giver indhold i hverdagen.**

*Lars Due Madsen.*

Den tur tager Lars Due Madsen to gange om ugen, onsdag og fredag. Han sørger for, at der bliver købt noget kød hjem, så medarbejderne kan få nogle gode tilbud.

Så åbner han ellers sin butik, som ligger ved porten ind til slagteriet, nogle timer de to dage. På den måde får han en masse snak og kan give en frisk bemærkning til sine kolleger, når de kommer forbi for at handle.

*Har været i Horsens i*

**35** år



Og selvom Lars Due Madsen nu sidder i kørestol, er kollegaerne stadig klar med en masse fis og ballade.

- De har hængt et skilt op, hvor der står, at der er åbent, når solen skinner, og lukket, når det regner. De mener, jeg bliver hjemme, når det regner, fordi jeg bliver våd, når jeg skal køre på min scooter hen til slagteriet, siger Lars Due Madsen med hovedrysten, mens han griner.

### Nyder at være tilbage

Det er da også tydeligt, at Lars Due Madsen nyder at være tilbage på sin arbejdsplads. Han nyder at snakke med sine kolleger, og han er i konstant drillehumør.

Som da han ruller gennem gangen ved administrationen, og to kvinder fra HR-afdelingen kommer gående imod ham. Han kører lige imod dem, mens han vifter dem til siden med hånden.

- Kør ordentlig på den der, siger de, mens Lars Due Madsen griner.

### Job giver indhold i hverdagen

Eller da Lars Due Madsen møder sin gode kollega gennem 25 år, Kim Pedersen, som han har arbejdet med i opskæringen. Kim Pedersen er nu blevet mester, men de to har et nært forhold.

Kim Pedersen var nemlig en af flere kolleger, som jævnligt besøgte Lars Due Madsen, da han lå på hospitalet. Også han får en frisk bemærkning med på vejen.

- Kim kom og besøgte mig mange gange på hospitalet. Men det var vist primært for at se fjernsyn, fordi hans børn så tegnefilm derhjemme, siger Lars Due Madsen, mens både han og Kim Pedersen griner.

- Nej, Kim var en af flere, som var rigtig gode til at besøge mig. Det sætter jeg meget stor pris på.

- Jeg nyder at have min gang på slagteriet igen. Det giver indhold i hverdagen, at jeg kommer herude igen. Og jeg er selvfølgelig klar på at blive ved med at komme lige så længe, som de vil have, at jeg kommer her, siger Lars Due Madsen. ●

# Skånejob, når det er muligt

*Fabrikschef: - Vigtigt, vi kan fastholde værdsatte medarbejdere, som ikke længere kan varetage et fuldtidsjob.*

**Tekst:** Daniel Winther Pedersen | **Foto:** Poul Madsen

I december 2017 var der på slagteriet i Horsens mange medarbejdere, som holdt vejret, da de havde fået at vide, at deres kollega gennem mange år Lars Due Madsen var ved at afgang ved døden.

Heldigvis overlevede Lars Due Madsen, men han mistede sit ene ben. Det betød, at han ikke længere kunne varetage sit job som slagteriarbejder.

Nu er Lars Due Madsen dog igen at finde på slagteriet, hvor han to dage om ugen står for medarbejder-salg.

### Kommer med godt humør

Det glæder fabrikschef på slagteriet i Horsens, Jesper Frandsen.

- Det er rigtig dejligt at have Lars på slagteriet igen. Det er både dejligt for os og også for ham. Lars er meget vellidt, fordi han er et energibundt, og han spreder godt humør, siger Jesper Frandsen.

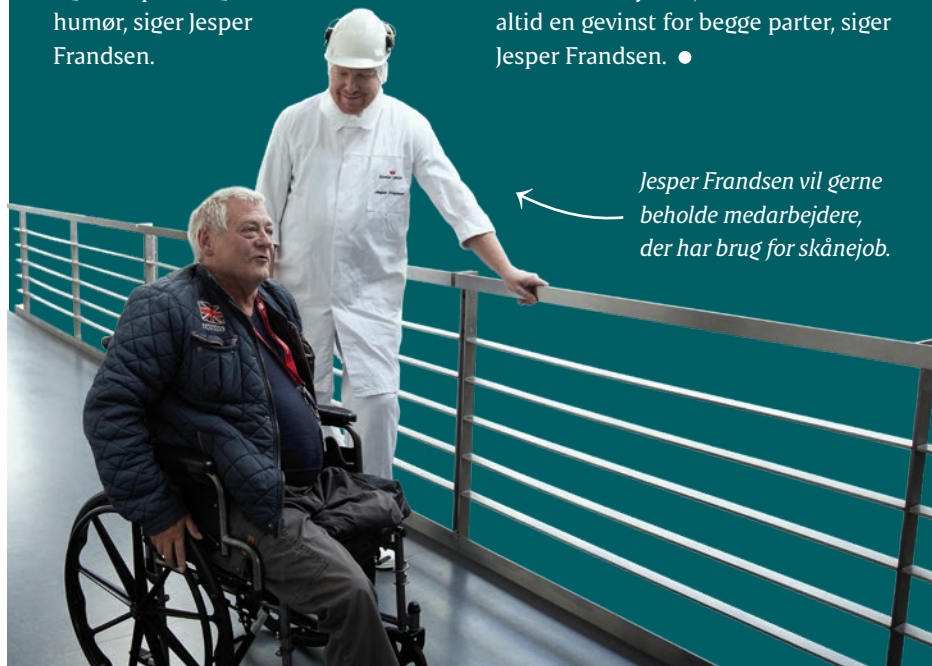
Jesper Frandsen fortæller da også, at det er et fokuspunkt at forsøge at skabe skånejobs til værdsatte medarbejdere, som af en eller anden årsag ikke længere kan varetage det fuldtidsarbejde, de plejer.

### Skånejob er en gevinst

Det er nemlig vigtigt for en arbejdsplads at kunne holde fast i god viden, mens det for medarbejderne giver indhold.

- For Lars betyder det jo indhold i hverdagen, at han kommer her to dage om ugen. Lars har været på slagteriet i Horsens i 35 år nu, så det er selvfølgelig af stor betydning for os som arbejdsplads, at vi har kunnet holde på Lars.

- Vi vil altid gerne forsøge at skabe skånejobs, når det er muligt. Desværre er der nogle gange, hvor vi ikke kan, men når det lykkes, er det næsten altid en gevinst for begge parter, siger Jesper Frandsen. ●



*Jesper Frandsen vil gerne beholde medarbejdere, der har brug for skånejob.*

50/50 er endnu et nyt koncept fra Danish Crown.

# Kød med grøntsager

Tekst: Kasper Frank

**M**ed et helt nyt koncept målretter Danish Crown nu produkter til de familier, der ønsker at skære lidt ned på forbruget uden at miste smagen af det gode, danske kød.

- Konceptet hedder 50/50 og bliver lanceret i både en okse- og grisekøds-variant. 50 procent af indholdet er kød af den samme høje kvalitet, som danskerne kender fra Danish Crowns produkter, mens de resterende 50 procent er grøntsager, der selvfølgelig også er af høj kvalitet, siger administrerende direktør i Danish Crown Beef Finn Klostermann.

De nye såkaldte hybrid-produkter har forbrugere kunnet få siden slutningen af august i Rema 1000- og Meny-kæderne.

## Giver forbrugerne en ny mulighed

I juli annoncerede Danish Crown, at en plantebøf ville være på hylderne inden årets udgang. 50/50-konceptet er endnu et tiltag, der skal sikre, at Danish Crown i fremtiden kan levere de produkter, som forbrugerne efterspørger.

- Det er vigtigt at understrege, at vores kerneprodukt er kød. Men vi må også forholde os til, at forbrugerne i højere grad efterspørger alternativer til kød, og det vil vi selvfølgelig gerne kunne tilbyde dem. Hos Danish Crown har vi udstyret og ekspertisen til at udvikle disse produkter, så de sidder lige i skabet - første gang, siger Finn Klostermann.

Danish Crown leverer i forvejen en række hybrid-produkter af oksekød til enkelte detailkæder under kædernes egne brands, men disse produkter indeholder kun mellem 20 og 30 procent grøntsager. ●



## Kort nyt



### Gammel kending retur

54-årige Mogens Birch vender retur til Herning. Den 1. oktober tiltræder han som leder af administration og finans på Tulips fresh meat-fabrikker i Herning, Kolding og svenske Jönköping.

Mogens Birch får arbejdssted på fabrikken i Herning, hvor han er et velkendt ansigt. Inden en to år lang afstikker til Tican har han i 35 år arbejdet i Danish Crown-koncernen, han har været medlem af både repræsentant-

skab og bestyrelse i Danish Crown som medarbejdervalgt repræsentant.

- Jeg er virkelig glad for at komme tilbage til Danish Crown-koncernen og Tulip Food Company, og jeg ser i høj grad frem til at arbejde sammen med både gamle og nye kollegaer. At opgaven ligger på fresh-fabrikkerne glæder mig meget, da jeg allerede har en del kendskab til både setup og hele ledelsen, siger Mogens Birch.





Begge varianter er nøglehuls-mærkede

## To varianter

Grønt & Gris indeholder grisekød, gulerødder, peberfrugt og kikærter

Grønt & Okse indeholder oksekød, gulerødder, kidney-bønner og kikærter



De indeholder kun

# 5% fedt

og er saltfattige

## Pause-Kroge

### Sådan løser du Soduko

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

God fornøjelse!

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

A - Let

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

B - Svær

# Sauté af ungvægfilet, svampe og grøntsager



Byd efteråret velkomment med en varm og dyb smagsoplevelse, som både er god til hverdag og weekend. Opskriften er beregnet til fire personer.

Velbekomme!

## Det skal du bruge

500 g ungvægfilet uden fedtkant (tre tykke "bøffer")  
 salt og peber  
 40 g bacon  
 1 tsk olie  
 125 g bananskalotteløg eller almindelige skalotteløg  
 125 g persillerod (1-2 stk.)  
 150 g gulerødder (1-2 stk.)  
 200 g jordskokker  
 200 g champignon  
 1 fed hvidløg  
 1 tsk olie  
 1 tsk smør  
 ½ dl hvidvin  
 1 kvist timian  
 ½ dl hønsebouillon  
 ½ dl fløde 9 %  
 1 dl letmælk  
 1-2 tsk maizena  
 1½ - 2 spsk dijonsennep  
 800 g kartofler

## Pynt

1 bundt purløg

## Sådan gør du

Varm olien ved god varme i en stor og dyb tykbundet stegepande eller en stegegyde, skru ned, og steg bacon i tern ved svag varme, til det er gyldent. Tag det af panden med en hulske, og sæt det til side. Skær kødet i 3 cm tykke strimler. Dup kødet tørt med køkkenrulle, krydr med salt og peber.

Skru op til god varme, og læg kødet i, når fedtstoffet er varmt nok. Brun det meget hurtigt på alle sider, ½ minut i alt. Tag kødet af panden, og kasser fedtstoffet.

Kog kartoflerne, og hold dem varme.

Skær de istandgjorte grøntsager i lidt grove stykker, løgene i både. Halver evt. store champignon. Hak hvidløg fint.

Varm olie og smør på panden ved god varme. Sauter alle grøntsager (undtagen hvidløg) på panden, når fedtstoffet er varmt nok. Ryst panden flittigt undervejs. Tilsæt hvidvin, hvidløg og timian, skru op, og lad vinen dampe hurtigt ind. Tilsæt bouillon og ristede baconerteringer. Læg låg på, skru ned og lad det simre ét minut.

Rør fløde, mælk og maizena glat, og rør denne jævning i. Tilsæt kødet, og lad retten simre yderligere i ét minut. Smag til med salt, peber og sennep.

Server sauteen straks med fintklippet purløg over og kogte kartofler til. ●

Opskriften er udarbejdet af Nanna Simonsen og er fra [www.voresmad.dk](http://www.voresmad.dk). Du kan finde flere opskrifter på [www.danishcrown.dk](http://www.danishcrown.dk).



## PauseKroge

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 17.

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

Løsning A

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

Løsning B

# Jubilareer

24. september - 4. november 2019

## Danish Crown

### Blans

1. oktober  
35 års jubilæum  
**Bjarne Davidsen**  
Slagtegang

### Herning

25. september  
25 års jubilæum  
**Søren Aagaard**  
Opskæring

1. oktober  
35 års jubilæum  
**Sven Erik Bentsen**  
Slagtegang

22. oktober  
40 års jubilæum  
**Margit Olesen**  
Slagtegang

22. oktober  
40 års jubilæum  
**Anna Marie Klausen**  
Slagtegang

### Holsted

10. oktober  
25 års jubilæum  
**Jens Jørgen K. Jensen**  
Maskin-afdeling

1. november  
25 års jubilæum  
**Michael Voss**  
Slagtegang

### Horsens

26. oktober  
30 års jubilæum  
**Mogens Henrik Kristensen**  
Opskæring

1. november  
40 års jubilæum  
**Torkild Jørgensen**  
Teknisk afdeling

### Randers

1. november  
50 års jubilæum  
**Rasmus Hansen**  
Pork

1. november  
25 års jubilæum  
**Kim Damgaard**  
Administration

### Ringsted

1. oktober  
40 års jubilæum  
**John Ørum Karlsen**  
Slagtegang

16. oktober  
25 års jubilæum  
**Jens Peter Jensen**  
Opskæring

### Sæby

10. oktober  
25 års jubilæum  
**Jes Hvims**  
Opskæring, dag

1. november  
25 års jubilæum  
**Kim Bøgh Jørgensen**  
Slagtegang

## Tulip

26. september  
25 års jubilæum  
**Esbjerg Jørgen Rhod Stage**  
Produktion

3. oktober  
25 års jubilæum  
**Lene Bøgelund**  
Supper

### Randers

1. november  
35 års jubilæum  
**Jan Pind**  
Fastfood

### Vejle Nord

2. oktober  
30 års jubilæum  
**Trine Veenstra**  
Produktion

2. oktober  
30 års jubilæum  
**Pernille Højland Langkjær**  
Pølsepakkeri

10. oktober  
25 års jubilæum  
**Gun-Britt Frederiksen**  
Pakkeri

15. oktober  
35 års jubilæum  
**Ejgil Gammelgaard Jensen**  
Fabriks-kvalitet

### Aalborg

1. oktober  
40 års jubilæum  
**Kirsten Rudbæk Larsen**  
Drifts-kontrol

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

## Her er redaktionsudvalget

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



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



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



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



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



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



**Naja Lennert**  
Produktions-  
medarbejder,  
Tulip  
Svenstrup



**Arne Skov**  
Produktions-  
medarbejder,  
Danish Crown  
Beef  
Holsted



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



**Michael Ravn**  
Kommunikationschef,  
Tulip



**Daniel Winther Pedersen**  
Journalist  
Danish Crown  
Randers



**Lisbeth Carøe**  
Redaktør,  
Danish Crown  
Randers

## Har du en god ide?

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

# Vi skal bære vores nye identitet i hjertet

**- Vi skaber en fælles identitet med de samme værdier og kultur. Vi skal være et nyt Danish Crown.**

*Jais Valeur,  
koncernchef.*



**N**år du sidder med dette nummer af Krogen i hånden, er det sikkert kun kort tid siden, at du fik at vide, at Danish Crown-koncernen ruller en hel masse nye ting ud. Vi har fået nye farver, nyt logo og en ny fortælling om os selv.

For medarbejderne i Tulip Food Company er det sandsynligvis også kommet som en overraskelse, at deres virksomhed skifter navn til nu at hedde Danish Crown Foods.

Jeg er med på, at det kan føles underligt. Jeg har selv taget turen i mit tidligere job, da MD Foods blev til Arla. Det kan røre ved følelser og ens opfattelse af, hvem man er.

## **Vi skaber en fælles sjæl**

Netop vores identitet er vigtig. Det handler ikke om, at Tulips medarbejdere skal overtage Danish Crowns identitet, men at vi skaber en fælles identitet med de samme værdier og kultur.

Det gælder hele koncernen rundt. Vi skal være et nyt Danish Crown.

Det skal vi alle sammen på tværs af selskaber og arbejdssteder være med til at forme. Derfor har vi brug for et nyt udtryk, som signalerer, hvem vi er i dag.

## **En ny begyndelse**

I det nye Danish Crown er vi fælles om, at vi vil være bæredygtige og gode til det, vi

gør. Vi skal forene vores kræfter og sammen skabe noget nyt. Vi skal "Act as one", som vi kalder det i vores strategi 4WD.

Jeg vil gerne opfordre til, at du som medarbejder ser skiftet som en ny begyndelse, der kan bruges positivt. Forandringerne giver os alle sammen energi til nye tiltag og til at udvikle forretningen.

## **Salg gavner danske job**

Det får vi også flere kræfter til, når handlen med vores engelske datterselskab Tulip Limited er i hus. De senere år har vi brugt mange ressourcer på at rette virksomheden op, men nu får vi en mere simpel struktur på det engelske marked.

Vi går tilbage til at være eksportør, og salget styrker vores konkurrence-kraft. Det skal give vores ejere luft til at sende flere grise til slagting og dermed gavne danske arbejdspladser. På den måde bidrager dén forandring til, at vi kan se fremad og fokusere på alt det nye, der skal ske i vores virksomhed.

Velkommen til det nye Danish Crown. ●

A handwritten signature in white ink that reads "Jais".