

BUTCHER BOYZ

S10-11

VI SAVNER
ANERKENDELSE

S6-8



SIDE 4

SUND CHANCE

Muligheden for at tegne en sundheds-forsikring via sin arbejdsplads har appelleret til mange medarbejdere i produktionen. Du får chancen igen til efteråret.

SIDE 5

KURSER FOR ALLE

Flere steder opretter Danish Crown kurser for flygtninge i virksomhedspraktik. Samtidig får kontanthjælps-modtagere og andre på kanten af arbejdsmarkedet tilbud om opkvalificering, så de kan komme i betragtning til job på et slagteri.

SIDE 6-8

PÅSKØN OS MERE

DC-Check viser, at motivationen er faldet blandt produktionsmedarbejderne. Læs, hvad årsagen er ifølge en række tillidsfolk – og hvad ledelsen siger.

SIDE 8

STADIG POPULÆR

Ansøgningerne vælter fortsat ind i Holsted, så snart der er et ledigt job. De interesserede sender både ansøgninger, sms'er og mails – eller møder op på slagteriet.

BAGSIDE

Leder: Tal pænt og vær stolt.

FORSIDE + 10-11

Tre slagtelæringer fra Danish Crown – fra venstre på forside-billedet Michael Lundquist, Morten Guldborg Olsen og Jesper Christian Hansen – viste deres slagter-evner frem for 60.000 gæster til DM i Skills 2016.

Forsidefoto: Morten Fauerby.

NYT LIV (OG DØD) I STIKKESTIEN

SLAGTERIET I HOLSTEBRO GENÅBNEDE FOR EN DAG TIL HORROR-TOTALTEATER.

AF JEPPE TRANS

FOTO CLAUS PETERSEN

Over 500 mennesker oplevede alternativ slagtning på nærmeste hold, da det tidligere svineslagteri i Holstebro åbnede for horror-totalteateret Sort Slagtegang.

Publikum prøvede blandt andet at blive sendt på rundtur i en stikkesti, der i dagens anledning var beregnet til mennesker.

To tidligere medarbejdere på slagteriet, Jan Paarlberg og Svend Mølgaard, var med på turen.

- Jeg synes, det er godt, at slagteriet bliver brugt til noget i stedet for bare at stå tomt, siger Svend Mølgaard, og Jan Paarlberg nikker.

NY PLACERING

De skal begge med på den første tur igennem stikkesti, hvor hold på fjorten personer bliver sendt af sted igennem forskellige lokaler, og hvor små teaterstykker og musik skal skræmme og underholde undervejs.

Publikum skal ende med fornemmelsen af at være en gris til slagtning.

Svend Mølgaard arbejdede selv som stikker i Holstebro. Han lægger da også straks mærke til, at arrangementet ikke helt følger den gamle lokaleplan.

- Ja, den rigtige stikkesti lå jo ikke her dengang. Den lå derovre, siger han og peger i den modsatte ende af den store bygning.

BAGDEL SMAGER BEDST

Gæsterne bliver gennet rundt med et kosteskaft af en meget bestemt staldmester. Turen byder blandt andet på en præsentation af nogle af de mest velsmagende udskæringer på menneskekroppen.

- Ja, som I kan se, har vi her en god fast røv. Det smager meget lækkert, som guiden forklarer, mens publikum griner.

Når der undervejs er pause i replikkerne fra skuespillerne, kører samtalen lystigt mellem de to gamle slagteri-arbejdere. De snakker om gamle dage på slagteriet, og de kommer i tanke om bette Bjarne, der var usædvanligt hur-

tig på fingrene. De husker også, hvad de forskellige lokaler blev brugt til.

- Ja, det er også rigtigt - det var her, mørbraden blev skåret fra, lyder det blandt andet fra Jan Paarlberg.

VILD OPLEVELSE

Efter en hæsblæsende tur, hvor publikum er blevet udsat for menneskeslagtning, højlydt skrig og en rundtur på en halv time i meget mørke omgivelser, puster Svend Mølgaard og Jan Paarlberg ud.

- Det var jo helt vildt, som Svend Mølgaard udbryder.

Selvom rundturen var barsk, er modet dog ikke helt taget fra de to mænd.

- Det var måske sjovere for folk, der ikke har arbejdet her, for jeg kom til at lægge for meget mærke til, hvordan de nu havde indrettet slagteriet, i stedet for hvad skuespillerne lavede, siger Jan Paarlberg og fortsætter:

- Men jeg synes, det var godt. Jeg skal helt sikkert på en tur mere. ■



Jan Paarlberg (tv) og Svend Mølgaard arbejdede som henholdsvis fyrbøder og stikker i Holstebro. Svend Mølgaard arbejder stadig som stikker på slagteriet i Herning.

STIKKESTI

DYNAMISK DUO I JAPAN

AF JAN FØNSS BACH

Med et årligt salg på 2,9 milliarder kr. er Japan et af Danish Crowns vigtigste markeder.

Derfor var Solens Rige også et af de første større rejsemål for Danish Crowns nye koncern-chef Jais Valeur, der i uge 7 besøgte landet for at aflægge visit hos kunder fra den japanske kød-industri og detail-handel.

- Jeg besøgte Japan for første gang i 1989 og har lært, hvor meget gensidig tillid og langvarige relationer betyder i landet. Samtidig har jeg aldrig oplevet et land med så stort fokus på kvalitet, siger Jais Valeur.

TOP-SKIFTE

Jais Valeur havde følgeskab af sin forgænger som koncern-chef, Kjeld Johannesen, der gennem årene har opbygget et tæt og tillidsfuldt samarbejde med en lang række japanske kunder.

Ved en reception på den danske ambassade i Tokyo var Danish Crown og Danmarks ambassadør i Japan, Freddy Svane, vært for omkring 80 repræsentanter for den japanske kød-industri. Receptionen var både en afskedsreception for Kjeld Johannesen og en velkomst-reception for Jais Valeur.

Det er skik og brug i Japan, at mangeårige samarbejds-partnere får lejlighed til at sige behørigt goddag og farvel, når en virksomhed skifter ud i top-ledelsen.

- Danish Crowns forretninger i Japan kan næsten sammenlignes med en bog. Kjeld Johannesen begyndte bogen og skrev de første kapitler, og nu begynder et nyt kapitel. Som efterfølger til Kjeld Johannesen er jeg opsat på at følge op på det gode arbejde, han har gjort, og dermed sikre fortsat succes for Danish Crown i Japan, sagde Jais Valeur ved receptionen.

Den danske ambassadør benyttede lejligheden til at hylde Kjeld Johannesen for mange års indsats for at opbygge og vedligeholde gode relationer til kunder overalt i Japan.

- Dansk svinekød er det vigtigste produkt i udviklingen af samhandelsrelationerne mellem Japan og Danmark, og Kjeld Johannesen har gennem 27 år ydet et stort bidrag til dette. Som Danmarks repræsentant i Japan vil jeg udtrykke den største hyldest og anerkendelse til Kjeld Johannesen, sagde Freddy Svane.

Gys, gru og en smule humor var på tapetet, da Dansk Talent-akademi holdt arrangementet "Sort Slagtegang".

STORE PLANER MED DET GAMLE SLAGTERI

AF JEPPE TRANS

- Vi håber, det gav nogle spændende og sjove refleksioner hos publikum, at rollerne blev byttet om, forklarer Morten Kromann.

Han og hans makker, Jens Ardal, har været hovedmændene bag Sort Slagtegang, som de har lavet i samarbejde med Dansk Talentakademi.

- Det har aldrig været hensigten, at vi ville provokere. Vi har intet imod slagterier som sådan. Vi ville bare tage fusen på folk, og vi håber,

det gav en skæv og sjov oplevelse, uddyber Morten Kromann.

BYHAVER PÅ TEGNEBRÆTTET

Totalteateret foregik den 23. januar og er foreløbig en engangs-forestilling. Jens Ardal og Morten Kromanns planer for slagteriet stopper dog ikke her.

- Vi er i tæt dialog med Holstebro Kommune om at lave nogle byhaver - både inden i og uden for slagteriet. Der er en masse gammelt inventar, som vi godt kunne lave nogle nye møbler ud af - for eksempel gamle transportbånd, fortæller Morten Kromann.

Han vil dog ikke afvise, at der kommer horror og gys på tapetet igen.

- Man får rigtig meget foræret bare ved bygningen - i hvert fald horror-mæssigt. Sort Slagtegang var en stor succes, og der kom mange flere mennesker, end vi havde regnet med. Så vi vil bestemt ikke afvise, at vi vil lave noget mere i den genre, siger Morten Kromann. ■





KORT NYT

USA SÆTTER SLAGTE-REKORD

2015 blev et rekord-år for de amerikanske slagtninger af svin, rapporterer Effektivt Landbrug. Alt i alt nåede antallet af slagtninger op på 115,4 millioner.

Det er det største antal siden 2008.

Produktionen af svinekød er i 2015 steget med 8 procent, og også i år forventer det amerikanske landbrugsministerium, USDA, at den stiger. Dog knap så meget, nemlig 1,6 procent.

Til gengæld er forventningen højere for oksekød. USDA regner med, at produktionen øges med 4,3 procent i 2016.

Kilde: Effektivt Landbrug.



VIDSTE DU AT...

- Kina har en produktion på 660 millioner svin om året
- Det gør landet til verdens største svineproducent
- Kina tegner sig for halvdelen af den globale svineproduktion.

Kilde: Dagbladet Børsen.



VIDSTE DU AT...

- Danish Crowns salg til Japan er på 2,9 milliarder kr. i regnskabsåret 2014/15
- Det svarer til 36 procent af den samlede danske vare-eksport til Japan.

EFTERSLÆB FRA JUL ER INDHENTET – OG MERE TIL

USIKKERT, HVORDAN LEVERANCER AF RÅVARER BLIVER.

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN OG LISBETH CARØE

Julen og nytåret gav en række helligdage uden slagtning, og det kostede et tab på fire slagtedage. Men en koncentreret indsats gennem januar og februar har nu fjernet efterslæbet.

- Vores medarbejdere har leveret varen på alle niveauer. Alle – lige fra folkene i planlægningen over indtransporten til folkene med knivene i hånden – har givet den en skalle, siger direktør i DC Pork Søren F. Eriksen.

- Det er altid en hårfin balance at få overarbejde og afsætning af ekstra grise til at gå op i en højere enhed i perioden efter jul, hvor markedet altid er trægt. Det er lykkedes ganske godt i år, mener han.

SENDES HJEM

Til gengæld har en række medarbejdere oplevet på det seneste, at de er blevet sendt hjem, fordi der ikke har været grise nok til slagtning i fuldt omfang. Det kan umiddelbart virke paradoksalt, at billedet vender så hurtigt, erkender Søren F. Eriksen.

- Det er et brat skifte, men det er en levende råvare, vi har med at gøre, og

slagte-prognosen forudser desværre, at eksporten af smågrise er stigende. Det betyder, at færre af dem fedes op herhjemme, og dermed at vi får færre slagtesvin, forklarer han.

Normalt ville påsken om tre uger give fremrykninger i slagtningerne, men det vil næppe føre til et hårdt pres, når der er kapacitet i overskud.

Den positive udvikling i råvare-tilførslerne, som Danish Crown oplevede en overgang sidste år, ser altså ud til at være et overstået kapitel. ■

BLANDET START FOR NY FORSIKRING

AF JEPPE TRANS

Medarbejdere og tillidsmænd har taget godt imod den nye sundhedsforsikring, selvom færre end forventet har tilmeldt sig.

Sådan er beskeden fra tillidsmand Torben Lyngsø, der er en af hovedkræfterne bag det nye tilbud til medarbejdere i produktionen.

- Opbakningen fra medarbejderne har ikke været så stor, som jeg havde regnet med. Folk har dog omtalt forsikringen pænt, og jeg har kun hørt positive ting fra fabrikkerne – så jeg er stadig optimistisk, fortæller han.

Omkring 600 medarbejdere har i skrivende stund tilmeldt sig sundhedsforsikringen, der dækker produktionsmedarbejdere i både DC Pork, DC Beef, Tulip og DAT-Schaub. Inden forsikringen trådte i kraft havde han

håbet på, at omkring 1.000 medarbejdere ville tilmelde sig.

SKEPSIS STÅR I VEJEN

Ifølge Torben Lyngsø kan den lave tilslutning til dels skyldes, at folk gerne vil se forsikringen an, inden de tegner den.

Han nævner selv, at flere har fortalt ham, at de gerne vil undersøge, om de kan få forsikringen billigere andre steder, og om de i forvejen er dækket ind af deres egen private forsikring.

Nogle har også været i tvivl om, hvordan det helt konkret foregår, når man skal have en erklæring fra sin læge.

- Nogen har været lidt skeptiske her i første runde. Men jeg håber stadig, det bliver en succes, og jeg tror også på, at når folk har set forsikringen an,

vil flere melde sig til, fortæller Torben Lyngsø.

Tillidsmanden fra Ringsted overvejer, om sundhedsforsikringen skal med i overenskomsten, når den skal forhandles næste gang.

- Forsikringen giver den fordel, at folk forhåbentligt kan komme hurtigere i gang efter en arbejdsskade, eller hvis de pludseligt er blevet syg, og dermed få mindre fravær. Det er kun godt. Så det er med i mine overvejelser at tage forsikringen op til næste forhandling, fortæller Torben Lyngsø.

Næste gang, du kan melde dig til sundhedsforsikringen, er fra den 15. september til den 1. oktober i år. ■



SØGES: FERIE-AFLØSERE

Parallelt med virksomheds-praktik for flygtninge arbejder Danish Crown i Horsens på at skaffe yderligere 50 medarbejdere til ferie-afløsning til sommer.

Fabrikken vil søge dels gennem Fødevarerforbundet NNF, dels via det lokale jobcenter. Her er der tale om arbejdsløse uden en særlig baggrund.

Også afdelingen i Blans søger arbejdskraft blandt andre end flygtninge.

Et hold med 16 kursister ventes etableret i løbet af få uger. Det bliver for kontanthjælps-modtagere.

Dermed vil i alt 66 arbejdsløse kunne kvalificere sig til job hen over foråret.



Flere slagterier er fulgt efter Danish Crown i Blans, der tog imod de første flygtninge i praktik kombineret med undervisning i dansk. Arkivfoto.

DANISH CROWN TAGER IMOD 80 FLYGTNINGE

NYE KOMMER PÅ KURSER ELLER ANSÆTTES I PRAKTIK RUNDT OM I LANDET.

AF LISBETH CARØE

I kølvandet på den store strøm af flygtninge, som Europa har oplevet de seneste måneder, har Danish Crown tidligt meldt sig som en af de større danske virksomheder, der byder flygtninge velkommen på arbejdsmarkedet.

Slagteriet i Blans har ført an og udviklet en model for flygtnings praktik i virksomheden i samarbejde med Jobcenter Sønderborg. Men også en række andre slagterier gør nu en indsats for at hjælpe flygtninge med at klare sig selv.

En undersøgelse, som Krogen har foretaget, viser, at omkring 80 flygtninge enten er fast-ansat, er på kursus eller vil inden for kort tid begynde på et kursus, der skal kvalificere dem til at arbejde på et slagteri.

De første erfaringer med flygtninge i praktik er så gode, at 20 nu har fået fast job på linje med deres nye kolleger i Blans. 14 kommer fra det kursus, der i oktober blev oprettet som det første af sin art. Yderligere 6 har fået en kontrakt, da de via sidemandsoplæring og for-kundskaaber i dansk har kvalificeret sig i løbet af seks-otte ugers praktik.

SKAL KUNNE DANSK

- Vi holder fast i, at de skal kunne begå sig på dansk. Vi vil kunne kommunikere med dem, understreger fabriksdirektør Ole Carlsen.

Det vil hans kollega i Ringsted, Jesper Frandsen, også. Når 20 flygtninge ventes at begynde på kursus den 29. marts, vil dansk-undervisning om

eftermiddagen være et fast element. Desuden kommer de fleste fra Eritrea og er gode til engelsk, så fabrikschefen forventer, at det vil være nemt nok at snakke med dem fra begyndelsen.

DIREKTE I PRAKTIK

I Herning er to syriske flygtninge kommet ind enkeltvis. Slagteriet har oprettet praktikpladser til dem i afdelingen med brystflæsk. Da de er så få, har der ikke været oprettet et særligt kursus som i Blans.

- Det har været en succes. De er let at omgås og klarer sig på engelsk, men går på sprogskole om aftenen, forklarer fabrikschef Kaj Meldgård.

I Horsens har DAT-Schaub taget initiativ til at gå sammen med slagteriet. Foreløbigt har de haft interesserede på rundvisning, og ved redaktionens slutning er de første to kursister fundet. Hurtigst muligt begynder et kursus for yderligere 20 flygtninge. Horsens vil følge Blans-modellen med praktisk undervisning i at håndtere en slagtekniv og dansktimer.

Sæby har 15 flygtninge, der begyndte på kursus i januar, mens kreaturslagteriet i Holsted er gået ind i et forsøg med én flygtning i praktik to dage om ugen. De tre andre dage går han på sprogskole. Ellers er han ansat på samme vilkår som kollegerne, blandt andet er det fra begyndelsen understreget, at på et slagteri møder man til tiden.

SKAL MØDE TIL TIDEN

- Så da sprogskolen ringede en dag og sagde, at han ikke kunne komme, fordi bilen var på værksted, måtte jeg sige, at det ikke var vores problem. Han skal møde til tiden som alle andre, ellers kan jeg ikke bruge ham, fortæller fabrikschef Per Svane Knudsen.

- Han kom næste dag - til tiden, konstaterer fabrikschefen.

Det har ikke været aktuelt for fabrikerne i Rønne, Skærbæk, Aalborg og Sdr. Felding at ansætte flygtninge i praktik. ■





Mester Bjarne Walentin (stående tv) og fabrikschef Leif Brøndum Nielsen gennemgår resultatet af DC-Checkmålingen med medarbejderne i forende-afdelingen.

ENGAGEMENTET ER FALDET

FÆRRE REGNER MED AT VÆRE I DANISH CROWN OM TO ÅR. DET KOM FREM PÅ ET MØDE OM DC-CHECK.

AF JEPPE TRANS
FOTO MORTEN FAUERBY

- Jeg ønsker at være ansat i Danish Crown om to år.

Det er et af de udsagn, du har svaret på i DC-Check-målingen i efteråret. Det har medarbejderne i forende-afdelingen i Sæby også – og de tror næppe, at de bliver i virksomheden.

Det var et af punkterne, der kom frem på et afdelings-møde i februar. Ligesom resten af koncernen har forende-afdelingen fået fremlagt resultatet af DC-Check 2015.

Mester i forende-afdelingen, Bjarne Walentin, fremlagde resultaterne for medarbejderne på mødet. Engagementet er blevet mindre siden den seneste måling, og mesteren er bekymret over udviklingen.

- Det er en meget trist udvikling - især fordi jeg synes, vi gør meget for at tilgodese vores medarbejdere, siger Bjarne Walentin.

FIREDEGS-UGE FÅR SKYLDEN

Tillidsmand på slagteriet i Sæby, Karsten Thomsen, mener, at faldet blandt andet skyldes en generel utilfredshed med den rullende firedags-uge, der blev indført for lidt over et år siden.

- Jeg ved, der er mange, der er kede af den rullende firedags-uge.

- Mange synes, dagene er for lange, og at de mister for meget af deres fritid, siger han.

Bjarne Walentin anerkender, at de lange dage kan gå ud over fritiden og kan gøre medarbejderne mindre engagerede.

- Jeg kan se, at de lange dage gør, at nogle har svært ved at få hverdagen til at hænge sammen. Det er jeg helt med på. Derfor forsøger vi også at hjælpe folk, hvis kalenderen er presset, forklarer han.

Han nævner som eksempler, at afdelingen er opmærksomme på at give folk fri et par timer, hvis de skal til læge eller tandlæge. Derudover forsøger afdelingen at koordinere medarbejdernes ferier med deres respektive ægtefællers, så medarbejderne får mulighed for at holde ferie med familien.

AMBASSADØRER SKAL HJÆLPE

DC-Check-undersøgelsen i forende-afdelingen viste, at lysten til at være i Danish Crown er faldet til 67 point ud af 100 i målingen i 2015. Forrige gang var det 75. Til sammenligning er gennemsnittet for alle produktionsmedarbejdere i Danish Crown 79.

Bjarne Walentin er klar over, at det vil kræve en indsats fra ledelsens side at få vendt udviklingen.

- Vi skal blive bedre til at "nurse", og vi skal også gøre mere for at holde konstruktive samtaler med medarbejderne, forklarer han.

Resultaterne af målingen har derfor ført til, at afdelingen gen-opstarter et projekt med ambassadører, for at medarbejderne bliver hørt. Helt konkret skal medarbejderne vælge tre ambassadører, der skal holde møde med mester i afdelingen hver anden uge.

- Det bliver godt at få helt almindelige medarbejders syn på, hvilke udfordringer der er. Jeg er sikker på, at det vil gavne, fortæller Bjarne Walentin. ■

- VI ER PRESSEDE OG SAVNER ANERKENDELSE

KROGEN HAR SPURGT EN RÆKKE TILLIDSMÆND OM, HVORFOR **PRODUKTIONSMEDARBEJDERNES MOTIVATION** ER FALDENDE, SÅDAN SOM DEN SENESTE DC-CHECK-MÅLING VISER. LÆS HER, HVAD DE PEGER PÅ.



KARSTEN THOMSEN, SÆBY

- Jeg tror, mange føler sig pressede, fordi de hele tiden skal arbejde hurtigere og hurtigere. Det skal gå stærkere, men man får den samme løn.

- Alle er også prægede af, at vores ejere er pressede. Folk tænker over, hvornår det kommer til at ramme dem og deres job. ■

KLAUS OLESEN, HORSENS

- Vi skal konkurrere mod slagteriarbejdere i Polen og Tyskland, hvor vi ikke har en chance, fordi der ikke er samme krav til løn og arbejds-sikkerhed i de lande.

- Danish Crown er på mange måder et godt sted at arbejde. Men det ville være bedre, hvis vi ikke hele tiden blev presse så meget på akkorderne, og hvis vi fik mere anerkendelse fra ledelsen. For eksempel får man ikke længere et rundstykke, når man har overarbejde om lørdagen. Det er en lille ting, men det kunne være med til at vise, at ledelsen anerkender den indsats, vi gør. ■



BRIAN VESTERGAARD, BLANS

- Den seneste tid har der været flere tilpasninger af akkorden, og medarbejderne har fået at vide, at løn-omkostningerne er for høje og skal ned. Det giver utryghed blandt medarbejderne, og det går ud over motivationen.

- Jeg tror, ros fra ledelsen er en vigtig del af løsningen. Bare en lille ting, som at mestrene kommer rundt og siger godmorgen eller giver et klap på skulderen, når man har gjort det godt, betyder meget. Det er gratis, det tager ikke lang tid, og jeg tror, det vil hjælpe til, at medarbejderne føler, de bliver anerkendt. ■



- JEG ANERKENDER FULDT UD JERES INDSATS

Krogen har bedt produktions-direktør Per Laursen fra DC Pork svare på tillidsfolkernes udmelding om lavere motivation blandt produktionsmedarbejderne.

- Det er vigtigt for mig at sige, at jeg fuldt ud anerkender vores produktionsmedarbejderes indsats. Det kræver meget at holde sin akkordløn – også en større indsats, end det krævede for bare 15-20 år siden.

- Vi har nogle store udfordringer for tiden i DC Pork, og jeg kan lige så

godt være ærlig. Det er et grundvilkår, at vi konstant skal se os selv efter i sømmene for at være konkurrence-dygtige.

- Selv når virksomheden går godt, er vi nødt til at se på omkostningerne. Det handler om, at vi er nødt til hele tiden at være så omkostnings-effektive som muligt i Danish Crown – ligesom alle andre virksomheder i øvrigt.

SAMARBEJDE ER VIGTIGT

Per Laursen betoner vigtigheden af, at der er et godt samarbejde i

for eksempel KSU (koncern-samarbejdsudvalget), SFU (Svinekødsdivisionens fælles-udvalg), og KSI (koncern-sikkerhedsudvalget) – altså de centrale samarbejds-organer. Her skaber ledelse og medarbejdernes repræsentanter i fællesskab rammerne for det gode samarbejde lokalt.

- Det er vigtigt for mig at få de her tilbagemeldinger, så jeg kan sørge for at adressere problemerne. For de skal løses lokalt. I den forbindelse er jeg glad for, at tillidsmændene tager det alvorligt, for de skal forhåbentligt hjælpe til med at finde løsninger på de her udfordringer sammen med fabrikschefer og mestre, siger produktions-direktøren. ■



Per Laursen – det er et grund-vilkår, at vi skal være konkurrence-dygtige.



- BRUG LEAN TIL AT FÅ INDFLYDELSE

DIREKTØR FREMHÆVER NYE TILTAG, HVOR MEDARBEJDERNE INDDRAGES.

AF LISBETH CARØE

DC-Check viser, at produktionsmedarbejdernes motivation er faldet til 66 point – det laveste resultat nogensinde.

Den øverste direktør i den afdeling af DC Pork, der har med produktionen at gøre, Søren F. Eriksen, forsikrer, at det bliver taget alvorligt.

- Det bekymrer mig, at motivationen blandt produktionsmedarbejderne er for nedad-gående. Som ledere er vi helt med på, at motiverede medarbejdere er en forudsætning for, at det hele glider.

BYD IND PÅ TAVLEMØDER

- Jeg synes, at der netop for tiden er sat tiltag i værk, så medarbejderne kan komme med deres gode ideer til, hvordan produktionen eller arbejds-gangene kan blive bedre og mere effektive. Vi er ved at rulle Lean ud på fabrikkerne, og her indgår tavlemøderne, hvor produktionsmedarbejderne også bliver involveret og kan sige deres mening.

- Jeg ved, at der er kommet konkrete input fra medarbejderne, som er blevet ført ud i livet. I Horsens for eksempel har vi indført en ny sav på amerikanerstangen, der minimerer vræg-brystflæsk, så i stedet for at brystflæsket bliver downgraded, så kan vi nu få noget mere for det. Det er da et godt eksempel på, at vi lytter til, hvad medarbejderne foreslår, siger Søren F. Eriksen.

Også den nye mulighed for sundheds-forsikring viser, at Danish Crown er lydhør over for medarbejderne, mener han.

SKAL ALTID BLIVE BEDRE

- Jeg er ked af, hvis vores medarbejdere går og føler, at vi ikke lytter til dem, og at vi ligefrem jagter dem med vores krav om en effektiv produktion. Men vi er nødt til hele tiden at være dygtige til at få produktionen til at være top-effektiv.

- Derfor er sandheden også, at det aldrig holder op – vi vil altid skulle blive

bedre og bedre til at styre produktionen effektivt, for ellers er vi ikke konkurrence-dygtige. Hvis vi ikke gør det, vil det i sidste ende betyde, at vi ikke er her længere.

- Det er ikke for at sætte et skræmme-billede op. Danish Crown er en sund og solid virksomhed, men det er vi også kun, fordi vi i tide har forstået at stramme op. Sådan vil det også være i fremtiden. Det er et grund-vilkår i vores branche – men i øvrigt også i mange andre brancher.

- Og det er klart, at som medarbejder er man nødt til at gøre op med sig selv, om man kan leve med, at ens arbejdsplads hele tiden forandrer sig. Og at man derfor må være indstillet på, at vi hver dag skal gøre det en lille smule bedre end i går.

INDEN FOR AFTALEN

Søren F. Eriksen er helt med på, at akkord-aflønningen er en torn i øjet på mange.

- De forandringer, vi indfører, er ændringer inden for ramme-aftalen. Det vil sige, at NNF og Dansk Industri under overenskomst-forhandlingerne er blevet enige om, at her og her slår vi stregerne. Inden for det felt kan vi foretage ændringer løbende.

- Det er et lidt anderledes system, end mange andre fag-grupper har, hvor lønningerne ligger fast to eller tre år frem. Jeg tror, at det godt kan spille ind på den måde, som folk ønsker vores situation på, siger han. ■



Søren F. Eriksen er bekymret over motivationen.



Holsted er en populær arbejdsplads.

200 ANSØGERE TIL 5 JOB

STOR INTERESSE FOR AT ARBEJDE PÅ KREATUR-SLAGTERIET I HOLSTED.

AF LISBETH CARØE

Det var åbenbart ikke kun nyhedens interesse, der gjorde, at Danish Crowns nybyggede kreaturslagteri i Holsted fik mange ansøgere. Her to år efter vrimler det fortsat med jobsøgere.

Pakkeriet og skærestuen har netop haft fem-seks stillinger ledige. Driftsleder Preben Holm Jensen er overvældet over de mange ansøgninger.

- Vi har fået 150 skriftlige ansøgninger. Derudover er folk mødt personligt frem, har ringet og sms'et, så alt i alt løber det op i omkring 200. Det er positivt - og fedt, at vi kan tiltrække folk med en bred baggrund, synes Preben Holm Jensen.

GERNE LOKALE FOLK

Han forklarer, at ansøger-feltet er meget varieret. Nogen har en baggrund fra fødevarer-branchen, der er unge og ældre, ledige og folk i jobs, ligesom de geografisk kommer fra et stort område. Fra Vejle til Rødding plus en del lokale.

Også tidligere medarbejdere har søgt tilbage til Danish Crown.

- Vi er lidt en sammenbragt familie, da Holsted er opstået af fire gamle slagterier.

- Men vi vil også gerne have medarbejdere fra lokalsamfundet, da det er en fordel, at vi for eksempel i detailafdelingen hurtigt kan få fat i folk, hvis det skulle blive nødvendigt.

- I detail arbejder vi fra tidlig morgen til sen aften 360 dage om året, så hvis en bliver syg, er det godt at kunne trække på folk, der kan møde op i løbet af 15 minutter, forklarer Preben Holm Jensen.

GEMMER ANSØGNINGER

Driftslederen har ansat en del nye folk og regner aktuelt med yderligere et par stykker. De ansøgere, der ikke var heldige i første omgang, gemmer han til, hvis der senere skulle blive brug for flere nye medarbejdere.

Kreaturslagteriet har ansat ca. 300 i produktionen. ■

MINDER FRA EN GOD TID

HÅNDVÆRKERNE I FAABORG HAR BRUGT DERES KREATIVE EVNER I VÆRKSTEDET.

AF LISBETH CARØE

Medarbejderne fra Danish Crown i Faaborg har efterhånden haft to år til at vænne sig til tanken om, at deres arbejdsplads skulle lukke. Det gjorde den som bekendt den 12. februar.

Den sidste tid har gruppen af håndværkere blandt andet brugt til at se tilbage på de gode tider.

- Heldigvis er det dem, man husker bedst, slår Finn Nielsen fra værkstedet fast.

Håndværkerne har haft en festlig tradition med at fremstille sjove kreationer til hinandens mærkedage, både

fødselsdage og jubilæer plus når kolleger er gået på efterløn eller pension.

Det har været med et godt kendskab til, hvad der har kendetegnet kollegaen – og nogen gange med et kærligt drilleri.

For eksempel Fuddi, der aldrig sagde nej til at hjælpe andre. Han fik et "JA". Bo derimod fik en 13-nøgle i over størrelse, da han blev udlært, for han smed altid værktøjet væk.

Også kollegernes hobbyer som løb og fiskeri er indgået i de kreative værker. ■



Håndværkere fra Faaborg har været gode til at tage billeder af deres gaver til kollegerne i anledning af mærkedage. Foto: Privat.

NY DIREKTØR KAN LIDE TEMPOET

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN



Jesper Burgaard er i første omgang blevet medlem af direktionen, og tiltræder som direktør til efteråret. Foto: Privat.

Hude-virksomheden Scan-Hide i Vester Skerninge på Sydfoyn indleder så småt sit generations-skifte i dag, den 1. marts.

48-årige Jesper Burgaard skal være direktør efter Anders Autzen, der synes, at det er på tide at overlade posten til en ny, da han selv har rundet de 65 år.

Aftalen er, at Jesper Burgaard pr. 1. marts indtræder i direktionen for Scan-Hide, der er et datterselskab i Danish Crown-koncernen. Frem til den 1. oktober sidder Anders Autzen i direktørstolen, hvorefter hans afløser tager over.

VELDREVET FIRMA

Jesper Burgaard ser frem til at komme i gang hos Scan-Hide.

- Jeg kommer til en spændende og veldrevet virksomhed, som arbejder med hele værdi-kæden fra produktion til salg. Det aspekt er vigtigt for mig, da jeg kan lide at se helheder i de sager, jeg arbejder med, og de muligheder, det bringer, siger Jesper Burgaard.

Han mener, at Scan-Hide går imod en god fremtid, fordi virksomheden har en god position råvare-mæssigt såvel som medarbejder- og teknologimæssigt.

GÅR EFTER HØJ PULS

- Efter i rigtig mange år at have arbejdet med FMCG (Fast Moving Consumer Goods, red.), hvor tingene traditionelt går stærkt, har det været vigtigt for mig at finde en virksomhed, hvor tempoet er højt.

- For selv om tempoet i læderbranchen umiddelbart vurderet måske er et andet, er modellen med at håndtere huder hver dag noget, der giver høj puls og høj aktivitet. Den slags kan jeg se i Scan-Hide, og derfor er jeg sikker på, at virksomheden og jeg bliver et godt match, fastslår Jesper Burgaard.

Jesper Burgaard kommer til Scan-Hide fra en stilling som projekt-direktør i KOFF A/S, der blandt andet ejer Kohberg. Han er uddannet kemi-ingeniør og har tidligere stået i spidsen for både Kohberg Brød og Danrice.

Anders Autzen vil stå til rådighed frem til den 31. marts 2017 i det omfang, der er brug for ham. ■





Det er blot anden gang, at Danish Crown er med ved DM i Skills. Her viser Jesper Christian Hansen (tv) og Morten Guldberg Olsen udskæringer frem for en flok drenge.

SKARPT SKÅRET

TRE LÆRLINGE REPRÆSENTERER DANISH CROWN VED DM FOR ERHVERS-SKOLER.

AF JEPPE TRANS
FOTO MORTEN FAURBY

-Ej, prøv lige at se. Han står jo med en sav. Det er for vildt, lyder det, da en flok teenagepiger passerer standen.

Slagterlærling Jesper Christian Hansen er i gang med at save rygbenet fra midterstykket på den halve gris, der ligger foran ham, og det har skræmt de forbipasserende piger.

Jesper fortsætter uforstyrret sit arbejde. Da rygbenet er savet af, deler han kammen fra brystflæsket. Han ender med fem grove stykker, som han forarbejder til finere udskæringer.

Imens Jesper arbejder, går folk i en lind strøm forbi standen. Mange – både unge og gamle – stopper op og kigger på hans håndværk.

- Det ser så nemt ud, når han gør det. Men når man selv prøver, går det jo helt galt, lyder det fra en ældre kvinde til en anden.

- Ja, det er faktisk helt vildt, så meget arbejde der er med at slagte en gris, lyder det tilbage.

VISER UDDANNELSEN FREM

23-årige Jesper Christian Hansen repræsenterer sammen med to andre lærlinge, Morten Olsen og Michael Lundquist, uddannelsen til industri-

slagter hos Danish Crown ved DM i Skills i Fredericia.

Industrislagter er et såkaldt demonstrations-fag ved arrangementet, så derfor skal de tre lærlinge ikke dyste mod andre. De skal i stedet vise, hvad en industrislagter kan, og hvad deres håndværk går ud på. Det gør de ved at skiftes til at skære en halv gris ud syv gange i løbet af konkurrencen.

- Det er en fornøjelse at være med til, og det er super spændende, forklarer Jesper og fortsætter:

- I starten var det ubehageligt at gøre det foran så mange mennesker, men efter noget tid begynder det at køre,

og man får et sus i kroppen. Jeg var bange for at lave fejl, inden jeg gik på – men nu kører det bare.

- SLAGTER ER EN DRENGETING

Efterhånden som Jesper kommer videre med sin slagtning, går folk fortsat forbi standen. Michael Lundquist og Morten Olsen sørger for at dele pulled pork med coleslaw og nachos ud til de forbipasserende, så de stopper op og kan få en snak om uddannelsen.

17-årige Christina Buch er ved at uddanne sig til blomster-dekoratør på IBC i Kolding og er en af de mange, der stimler sammen ved standen sammen med sine venner. Hun me-



Lotte Lind Holm – god kontakt til unge.

- VI SKAL MED NÆSTE ÅR

AF JEPPE TRANS

DM i Skills var en positiv oplevelse, og Danish Crown skal helt sikkert med næste år. Sådan er meldingen fra Lotte Lind Holm, der er HR-koordinator for de lærlinge-ansvarlige.

- Det gik rigtig godt. Jeg har allerede haft et par stykker i røret, der gerne ville vide mere om uddannelsen, efter de havde snakket med os ved DM i Skills. Så det er bestemt positivt

og noget, vi vil gentage næste år, fortæller hun.

Som et ekstra trækplaster havde Danish Crowns stand lavet smagsprøver med pulled pork, som skulle lokke folk til at stoppe ved standen. Helt præcist havde lærlingene medbragt 30 kg af den populære kødret.

- Samtlige 30 kg blev revet væk, så der kom mange forbi vores stand. Nogle var måske mere interesserede i selve smagsprøven, men det lykkedes os

ner, at uddannelsen til industrislagter er mest for drenge, selvom hun godt kunne overveje at prøve det af.

- Jeg tror, det er mest en drengeting at være slagter. Det er lidt voldsomt med kød og knive og sådan. Men måske kunne det være noget for mig, hvis jeg kunne få lov til at prøve. Det ser i hvert fald vildt ud – og smagsprøverne var gode, griner hun.

Hun og veninderne går videre til næste stand, mens Morten Olsen forsøger at lokke en flok teenage-drenge til tage imod en folder om, hvad en industrislagter laver.

- DET ER MEST EN DRENGETING AT VÆRE SLAGTER. DET ER VOLDSOMT MED KØD OG KNIVE.

Christina Buch, 17-årig gæst.

- Hvad så, drenge? Skal I ikke være slagtere, spørger han, mens drengene fnisende skynder sig forbi.

DRØMMER OM AUSTRALIEN

Jesper Christian Hansen blev færdig som industrislagter sidste år, men han er nu gået i gang med at specialisere sig inden for svineslagting. Hans vej ind til uddannelsen var tilfældig, da han oprindeligt ville have været tømrer.

- Jeg fik et sommerferie-job på slagteriet, og så blev jeg bidt af det. De ville gerne beholde mig på slagteriet, og så søgte jeg ind på uddannelsen, fortæller Jesper.

Den beslutning har han ikke fortrudt.

- Du har mange muligheder og lærer om grisens krop. Mange af tingene kan du også bruge til at forstå din egen krop. Hvorfor hæver nogle kirtler, hvorfor bliver du syg?

- Du lærer en masse om knogler og muskler, som du også kan overføre til dig selv, forklarer han.

Jesper er færdig med sin uddannelse om otte måneder, men hans planer for fremtiden stopper ikke her.

- Jeg har en drøm om at komme til Australien og arbejde på et slagteri dernede. Jeg vil gerne ud og opleve noget, fortæller Jesper.

- Men efter det er min ambition helt klart at komme tilbage til Danish Crown - for jeg er glad for at være her. Jeg drømmer også om at blive mester en dag.

INTERESSE FOR UDDANNELSEN

Jesper bliver færdig med sine udskæringer. Morten Olsen og Michael Lundquist hjælper med at sætte flag i udskæringerne, så det er tydeligt, hvilke lande de enkelte stykker skal eksporteres til. Herefter bliver udskæringerne lagt frem i en montre, så folk kan se dem.

- HVIS JEG IKKE KAN FÅ EN LÆREPLADS SOM TØMRER, SKIFTER JEG TIL SLAGTER.

Patrick Lassen, 17-årig tømrer-lærling.

Smagsprøverne trækker fortsat folk til standen, selvom opvisningen er færdig for nu. En af dem er 17-årige Patrick Lassen, der er i gang med tømrer-uddannelsen på Hansenberg i Kolding. Han diskuterer uddannelsen med Henrik Neumann, der er underviser på Slagteriskolen i Roskilde, og som også underviser de tre lærlinge fra Danish Crown. Patrick Lassen har selv overvejet at blive slagter i flere omgange, men valgte tømrer-faget efter råd fra familien.

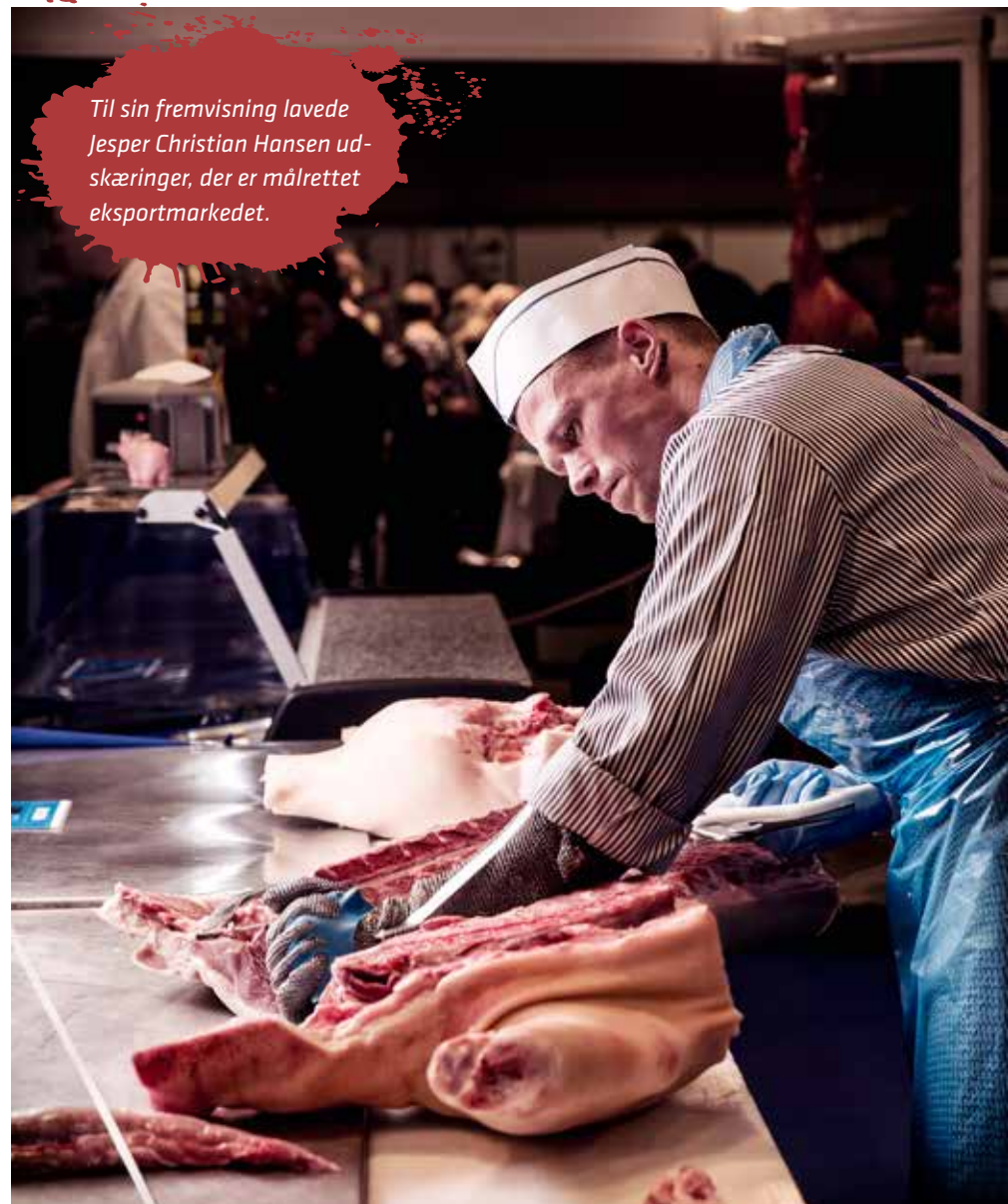
- Jeg ville oprindeligt være slagter, men min onkel rådede mig til at blive

tømrer i stedet for. Han mente, det ville være bedre for ryggen. Men jeg er stadig meget interesseret i faget, og hvis jeg ikke kan få en læreplads som tømrer, skifter jeg til slagter, fortæller han.

- ER DET EN RIGTIG GRIS, I HAR TIL AT HÆNGE NED FRA LOFTET?

Skills-gæst.

Imens Henrik og Patrick taler, har to teenagepiger forvildet sig hen til standen. Med skræk i stemmen spørger den ene Henrik Neumann.



da at give dem en brochure i samme ombæring, fortæller Lotte Lind Holm.

EN GOD UDDANNELSE

Hovedformålet med at deltage i DM i Skills er ifølge Lotte Lind Holm at gøre opmærksom på, at uddannelsen til industrislagter er en god vej at vælge for de unge.

- Nogle tænker måske, at det ikke er noget for dem, fordi de tror, der er meget blod og så videre. Men vi vil gerne vise de unge mennesker, at vi

kan tilbyde dem en uddannelse med mange muligheder, forklarer hun.

Lotte Lind Holm nævner også, at den store opmærksomhed i pressen, som DM i Skills får, er en væsentlig grund til, at Danish Crown er med.

IKKE KONKURRENCE-FAG

- Lige nu er der generelt stor politisk opmærksomhed på erhvervs-skolerne, og vi skal helst også med i det loop, som hun siger.

Det er anden gang, Danish Crown har lærlinge er med ved DM i Skills, og begge gange har industrislagter-faget været et såkaldt demonstrations-fag. Det betyder, at lærlingene ikke konkurrerer mod hinanden, men blot viser, hvad de lærer på uddannelsen. Dette ser Lotte Lind Holm ikke umiddelbart nogen grund til at ændre.

- Jeg tror bedre, vi har mulighed for at snakke med forbipasserende ved standen, hvis vi ikke dyster mod hinanden. Derudover er det kun Danish

- Det er ikke en rigtig gris, I har til at hænge ned fra loftet, vel?

- Jo, det er det, svarer Henrik tilbage.

- Aaaaad, råber pigerne, mens de løber væk fra standen. ■

Crown, der har industrislagter-lærlinge med, så vi ville komme til at konkurrere mod os selv, forklarer Lotte Lind Holm.

Udover de tre industrislagter-lærlinge var Danish Crown repræsenteret med to handelselever til DM i Skills. Arrangementet foregik fra den 4. til den 6. februar i Fredericia. ■



JAIS MØDER MEDARBEJDERNE

VÆR STOLT AF DIN VIRKSOMHED OG PARAT TIL FORANDRING, LØD DET I TOPCHEFENS FØRSTE TALE.

AF LISBETH CARØE

- Jeg har fået mange indtryk fra både medarbejdere, ejere og kunder. Det har slået mig, at der er en enorm begejstring og stolthed, som præger vores virksomhed. Alle steder har jeg fået en fantastisk positiv modtagelse af dedikerede ledere og medarbejdere.

Sådan indledte koncern-chef Jais Valeur sin første tale til medarbejderne. Den fandt sted på hovedkontoret i Randers, men også blev video-filmet, så de øvrige medarbejdere i Danish Crown-koncernen har mulighed for at se og lytte med.

- Danish Crown er en dejlig virksomhed at komme ind i, uanset om man er syrisk flygtning eller direktør, smilede Jais Valeur.

**- DANISH CROWN
ER EN DEJLIG
VIRKSOMHED.**

Jais Valeur, ny koncern-chef.

Han berettede om sin første tid i Danish Crown, hvor han "stod på gulvet i Horsens sammen med Preben" (Preben Kruse Jensen fra produktions-teknisk afdeling, red.).

- Jeg tror faktisk, at de varer, der kom ud af anstrengelserne, var helt ok – derimod tror jeg ikke, jeg kom med på akkorden. Der skal vist lidt mere oplæring til, erkendte han.

- Men det er jo godt at have noget at stræbe efter. Og sådan er det også for vores virksomhed: Vi er dygtige, men kan blive bedre.

SVÆRT FLERE STEDER

Jais Valeur slog fast, at virksomheden har gjort det godt og gør det godt. Men at der også er udfordringer, som allerede har vist sig i det igangværende regnskabs-år, som begyndte den 1. oktober.

- Vi har haft en ok start på året, men heller ikke mere end det, sagde han og ridsede op:

- Vi er fortsat udfordret af bortfaldet af Rusland – der er en overfor-syning især på det tyske marked. Det har ført til en svær start på året i DC Fleisch. England har særlige problemer i Tulip Ltd i forhold til det dynamiske marked med en aggressiv detail-handel
- Pork-forretningen går ok, men har modvind på grund af faldende mængder. Den største udfordring er mængderne, men også vores lønomkostninger, som halter bagefter. ■

SOM EN STOR FAMILIE

Jais Valeur sammenligner det at komme til Danish Crown som at blive inviteret indenfor hos en stor og mangfoldig familie med dygtige sønner og døtre, sjove onkler, og nogle fætre og kusiner, som vi måske ikke kender så godt, men som er en del af familien.

- Styrken i en familie er selvfølgelig den loyalitet og de værdier, der er grundfæstet i alle. Der er en pligt til

at passe på hinanden, og alle arbejder om nogle fælles ideer og mål. Det er styrken i en familie, det er også et unikt kendetegn ved Danish Crown – og den skal vi passe på, sagde Jais Valeur.

- Loyalitet og familie-følelse kan nogle gange betyde, at man ikke rigtig tør udfordre det bestående. Men i en virksomhed er man nødt til at udfordre sig selv og sine kolleger.

- Jeg ser det som min store opgave på én gang at videreføre og styrke de stærke og gode værdier, der ligger i Danish Crown, og samtidig at dreje virksomheden mere over mod en klar performance-kultur.

Det forklarer den nye koncern-chef med, at vi skal være ambitiøse og tænke stort. At vi alle skal have et mere tydeligt billede af, hvad målet er – for fællesskabet og for den

enkelte. Og så skal vi vænne os til en strammere opfølgning på, om der er leveret i forhold til det, der er aftalt eller forventet.

- Det gælder helt fra direktør-kontoret over alle de forskellige resultat-ansvarlige forretnings-enheder og til det individuelle niveau, sagde han. ■

ENGELSK BLIVER SPROGET I KONCERNEN

AF LISBETH CARØE

I sin tale til medarbejderne kom Jais Valeur også ind på sproget i virksomheden.

Som han bemærkede, så er det lidt af et paradoks, at han stod og talte på dansk på medarbejder-mødet, eftersom at to tredje-dele af medarbejderne i Danish Crown arbejder

uden for Danmark, ligesom en del kolleger i Danmark ikke har dansk som modersmål.

Topchefen gjorde det klart, at vi skal til at vænne os til at blive mere internationale.

- Mange af de store, kendte danske virksomheder har allerede i dag engelsk som koncern-sprog og har haft det i et stykke tid. I Danish Crown kan

vi lige så godt begynde at forberede os på, at det også vil ske for os, sagde Jais Valeur.

TRIN FOR TRIN

Han slog dog fast, at engelsk ikke bliver indført i morgen. Det vil ske i flere faser, og det vil ske planlagt.

- Selvfølgelig skal vi sikre, at alle kan følge med – og alle skal nok få meget mere udførlig besked. Men

hvis nogen af jer allerede nu går og savner noget at give sig til på kursusfronten, så er engelsk ikke nogen dårlig idé, lod han forstå.

Udgangspunktet skal være, at der, hvor det giver mening, at budskaberne skal kunne forstås overalt i virksomheden, så er engelsk koncernens sprog. Men snakker en gruppe danske kolleger med hinanden, kan de selvfølgelig fortsat gøre det på dansk. ■



Jais Valeur er gået i gang med at udstikke de retnings-linjer, han vil have i Danish Crown. Her på et møde med medarbejderne på hovedkontoret.

FÆRRE GRISE TIL SLAGTNING

Jais Valeur anskuer situationen sådan, at verden er i fortsat forandring, og at konkurrencen bliver endnu hårdere.

Danish Crown oplever fortsat en lav vækst på hjemmebanen, altså det nord-europæiske marked.

Discount og private label vinder fortsat frem i butikkerne og skærper konkurrencen mellem vores kunder blandt de store detail-kæder. Et pres, som de sender tilbage til os i form af krav om lavere priser, peger han på.

- Vi er fortsat udfordret på de danske råvarer. Vi så en stabilisering i 2015.

**- VI SKAL GØRE
TINGENE RIGTIGT
FØRSTE GANG OG
HVER GANG.**

Jais Valeur, ny koncern-chef.

Men nu er vi tilbage på et fald på 2-3 procent per år.

- Det udfordrer vores effektivitet, understreger han.

BEDRE KVALITET

Jais Valeur roste i sin tale på det første medarbejder-møde, at der er

et stærkt fokus på kunderne i Danish Crown.

Det kaldte han meget positivt. Samtidig betonedede han, at vi ind imellem har udfordringer med kvaliteten.

- Det er nødt til at blive bedre. Argumentet om, at man ikke både kan få effektivitet og kvalitet, er jeg ikke enig i. Vi skal se endnu mere på, hvordan vi gør tingene rigtigt første gang og hver gang. ■

Du kan se hele talen på www.kronenet.dk den 21. januar "Video: Jais Valeur møder medarbejderne" eller scanne QR-koden her.



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

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

B: Svær

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





Krogmodnet bøf er det nye sort

NY BURGER-BØF PÅ MARKEDET

AF JEPPE TRANS

FOTO MARTIN SØNDERBY

Danish Crown har sammen med Dansk Supermarked udviklet en ny bøf, der går under navnet "Dry-Aged princip! burgerbøf".

Kødet til bøfferne er krogmodnet, og det giver en kvalitet og en smag, man ikke normalvis forbinder med frosset kød. Det er det, der gør bøffen speciel.

Den nye bøf blev lanceret ved et arrangement, hvor 1.200 medarbejdere fra Dansk Supermarked fik serveret burgere med bøffen til frokost. Salgsdirektør i DC Beef Claus Hein håber på, at de mange medarbejdere vil sprede budskabet om den nye bøf.

- Jeg tror, vi kan få en stor flok ambassadører for kødet igennem det her. Vi har fået mange positive tilbagemeldinger, så jeg synes, det

gik rigtig godt på dagen, fortæller han.

Det var Danish Crowns Bøf Saloon, kendt fra Smukfest, der stod for serveringen og arrangementet foregik på Dansk Supermarkets hovedkontor ved Brabrand i Aarhus.

Du kan se et video-indslag fra dagen på intranettet eller via QR-koden her. ■



FREMSYNET LANDMAND RUNDER 50 ÅR

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN

Man skal have udsyn og følge med udviklingen.

Det kunne være et motto for Erik Bredholt, der fyldte 50 år fredag den 26. februar. Han er fjerde generation på slægtsgården Edelslund ved Skødstrup i Aarhus' nordlige opland og formand for Danish Crowns bestyrelse.

For netop tanken om konstruktivt at tilpasse sig strukturerne var årsagen til, at den dengang 27-årige Erik Bredholt lagde om fra en beskedent mælkeproduktion til produktion af slagtesvin i 1993.

Han begyndte med 175 søer. I dag er Edelslund et mellemstort landbrug med 550 søer, seks medarbejdere, 350 ha jord og en årsproduktion af 18.000 slagtesvin, der leveres til Danish Crown.

VILLE SÆTTE AFTRYK

Erik Bredholt blev valgt ind i koncernens repræsentantskab i 1999. Ikke ud fra strategiske overvejelser om at komme til tops - ifølge fødselaren - men ud fra et ønske om at følge med i og sætte sit aftryk på udviklingen inden for dansk landbrug.

Efter to år i repræsentantskabet blev Erik Bredholt valgt til bestyrelsen i Danish Crown a.m.b.a. (andels-selskab med begrænset ansvar). Her var han næstformand i fem år, indtil han i 2011 indtog posten som formand.

Fra den position kan Erik Bredholt se på Danish Crown som en virksomhed, der har tilpasset sig strukturerne ved at have udsyn og ved at følge med udviklingen. Danish Crown er vokset støt og roligt fra at have Danmark som sit kerne-område til nu at være en international koncern med virksomheder i udlandet og en stigende markedsandel uden for landets grænser.

Ud over at være formand for Danish Crown er Erik Bredholt næstformand i Slagteriernes Arbejdsgiverforenings bestyrelse og medlem af DI's hovedbestyrelse og Landbrug & Fødevarers bestyrelse.

Erik Bredholt er gift og har tre voksne børn. ■



Erik Bredholt har været formand for Danish Crowns bestyrelse i fem år. Arkivfoto.



KORT NYT

HÆDER TIL SOKOLOW

Tre produkter fra polske Sokolow har opnået hæder for særlig høj kvalitet.

Hæderen er det såkaldte Try Fine Food-mærkat. Det er en anerkendelse til polske virksomheder, der bidrager til Polens renommé som et land, som producerer gode fødevarer.

Nu har Danish Crowns datterselskab i alt 17 produkter, der har fået kvalitets-mærkatet.

Try Fine Food-programmet er styret af det polske fødevarerministerium. Målet er at gøre det nemmere for forbrugere at identificere produkter af høj kvalitet og at øge forbrugernes tillid til polske produkter.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B

JUBILARER

FEBRUAR

HERNING
30. marts 2016
35 års jubilæum
Ib Kølback Offersen
Opskæring

1. april 2016
40 års jubilæum
Leo Nielsen Ladefoged
Produktion

2. april 2016
35 års jubilæum
Per Christensen
Skærestue 1

2. april 2016
25 års jubilæum
Orla Krogh Jensen
Slagtegang

HORSENS
9. marts 2016
35 års jubilæum
Jan Bech Madsen
Forender

13. marts 2016
25 års jubilæum
Per Sørensen
Teknisk afdeling

RANDERS
18. marts 2016
25 års jubilæum
Hanne Marie Bundgaard
Eksport-afdeling

1. april 2016
35 års jubilæum
Jens Bech
Eksport-afdeling

1. april 2016
25 års jubilæum
Lisbeth Bøgild
SAP-afdeling

RINGSTED
11. marts 2016
25 års jubilæum
Michael Mindak
Slagtegang

23. marts 2016
35 års jubilæum
Lars Christian Larsen
Slagtegang

2. april 2016
25 års jubilæum
Tom Hansen
Skærestue 1

SKÆRBÆK
8. april 2016
25 års jubilæum
Brian Nielsen
Slagtegang

SÆBY
11. marts 2016
25 års jubilæum
Ole Sørensen
Udbening, kam-afdeling

6. april 2016
35 års jubilæum
Hans Chr. Pedersen
Udbening, kam-afdeling

6. april 2016
35 års jubilæum
Kuno Overgård
Udbening, kam-afdeling



FORÅRS-SUPPE MED KALV, KRYDDERURTER OG SPIDSKÅL

Godt nok skriver vi marts nu, og dermed har vi taget hul på foråret – ifølge kalenderen. Men vejret kan stadig være omskifteligt, så på en kold dag er en rygende varm suppe god at lune sig på.

Her får du opskriften på en forårs-suppe med kalve-spidsbryst lavet fra grunden. Det dufter lidt af både vinter og forår.

Den er beregnet til fire personer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

6-700 g kalve-spidsbryst

TIL KOGNING AF KØD OG GRUNDSUPPE:

1 stor gulerod, 120 g
1 skive knoldselleri, 100 g
1 mellem-stort løg, 130 g
1 porretop,
persillestilke
1 kvist timian
10 peberkorn
2 spsk salt

TIL SUP PEN:

4 skiver rugbrød eller groft brød, 200 g
3 små hønseæg eller 6-8 vagtelæg
1 lille spidskål (ca. 200 g)
1-2 persillerødder (150 g)
3 potter frisk kørvel eller en pose frossen hakket kørvel
1 bundt purløg
1 bundt persille
½ citron

SÅDAN GØR DU

Gør grøntsagerne i stand, og skær dem i mindre stykker.

Læg kødet i en stor gryde, og hæld koldt vand ved, til det dækker rigeligt. Bring gryden i kog, og skum omhyggeligt.

Læg grønsager, krydderurter, peberkorn og salt i gryden. Skru helt ned, og lad kalvebrystet simre i 1½ -2 timer. Eller til det er så mørt, at man meget let kan stikke en stegegaffel igennem det.

Tag kødet op, og lad det køle af. Skær ca. 1/3 af stykket, og læg dette stykke tilbage i gryden. Kog yderligere 30-40 minutter.

Resten af spidsbrystkødet kan bruges til pålæg eller sandwich.

Tag det nu meget møre stykke af kalvespidsbryst op, og lad det køle af. Si suppen, og skum fedt af.

Tænd ovnen på 140 grader. Tør brødet på risten i ca. 20 minutter. Lad det køle af. Knus eller bræk det i småstykker. Eller skær det i strimler, og rist det på en tør pande.

Kog æggene smilende.

Snit kålen i tynde strimler, og skær persillerødderne i meget små tern. Hak kørvel, purløg og persille fint.

Fjern alt synligt fedt fra kødet, og skær det i meget tynde strimler.

Bring suppen i kog, og tilsæt kål, kød og persillerødder. Lad suppen koge et par minutter. Smag til med salt, peber, en knivspids fint-revet citronskal og 2 tsk citronsaft. Tilsæt krydder-

urterne – gem lidt til at drysse over til sidst.

Server som på billedet.

TIPS

• Når du tilbereder udskæringer som spidsbryst, kan det være svært at ramme lige den mængde, der skal bruges til den aktuelle opskrift. Ofte vil stykket være større, og der vil være kød tilovers

• Men rester af kalve-spidsbryst kan bruges til andre måltider og skæres tyndt som dejligt pålæg i madpakken.

Opskriften er udarbejdet af Nanna Simonsen og er fra voresmad.dk.

Du kan også finde den på www.danishcrown.dk/forbruger/opskrifter. ■

QR-KODE

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





TAL PÆNT OG VÆR STOLT

Mennesker og virksomheder har et omdømme. Et omdømme er – sådan lidt forenklet – den samlede opfattelse ude i omverdenen, som man som menneske eller virksomhed har skabt i kraft af sine ord, sine gerninger og sin adfærd.

Det spændende ved et omdømme er, at det er en helheds-bedømmelse. Det bliver påvirket af, hvordan omverdenen bedømmer ens dygtighed eller etik.

Men det bliver også påvirket af, hvordan man selv taler om sig selv. Hvad enten man er et menneske eller en virksomhed.

VI SKAL STÅ VED OS SELV

Derfor er jeg ret optaget af, at vi i Danish Crown hele tiden husker at tale pænt om vores virksomhed. At vi – uden at prale eller spille smarte – husker at stå ved, hvem vi er, og hvad vi står for.

Jeg nævner det, fordi vi nok som kernejysk virksomhed har en tendens til at underspille os selv lidt. Nogle af os er måske endda lidt kuede af mange års debat og kritik af landbruget generelt – og af kød-sektoren, slagteribranchen og af Danish Crown i særdeleshed.

Men jeg synes, vi skal ranke ryggen og være stolte af den virksomhed, vi arbejder i.

GODT IGENNEM FINANSKRISEN

Som jeg allerede nævnte i min sidste blog: Danish Crown er en meget vel-drevet virksomhed. Når man studerer

de enorme udfordringer med vores konkurrence-kraft, vi har kæmpet med de sidste 10-15 år, er det faktisk helt fantastisk, at Danish Crown ikke er gået ned eller har flaget ud ligesom skibsværfter og tekstil-industri – men at vi faktisk er kommet igennem finanskrisen som en endnu stærkere virksomhed med gode resultater og kraft til at investere.

Men der er endnu mere at være stolt over:

Selv når vi er nødt til at tilpasse vores produktion, skære til og lukke ned, er vi på alle måder en ordentlig og ansvarlig virksomhed. Det er Faaborg et eksempel på – selv om jeg forstår medarbejdernes frustration over at miste deres arbejdsplads.

HJÆLP TIL FAABORG

Men med Danish Crowns social-plan og et godt samarbejde er det allerede lykkedes af få en stor del af de omkring 400 medarbejdere i job enten på en af Danish Crowns andre afdelinger i Danmark eller i andre virksomheder. I de kommende måneder vil rigtig mange komme på kursus, så de kan finde sig et nyt job.

Der er afsat godt tre millioner kr. til at hjælpe de fyrede medarbejdere videre. Og der er oprettet en jobbank, hvor de to hidtidige tillidsfolk frem til november vil fortsætte det store arbejde for at hjælpe deres tidligere kolleger med at finde et nyt job.

Tilsammen synes jeg, det tegner et billede af en virksomhed, der tager sit sociale ansvar dybt alvorligt.

GOD TIL INTEGRATION

Et andet eksempel, vi kan være stolte af, er projektet med at få flygtninge i job.

Blans har ført an med at tage syriske flygtninge i virksomheds-praktik, og det er lykkedes så godt, at de fleste er blevet fast-ansat allerede midtvejs i forløbet på 26 uger. Flere andre slagterier er fulgt trop eller er på vej til det.

Det viser, at Danish Crown forstår at oplære og integrere udlændinge på vores fabrikker.

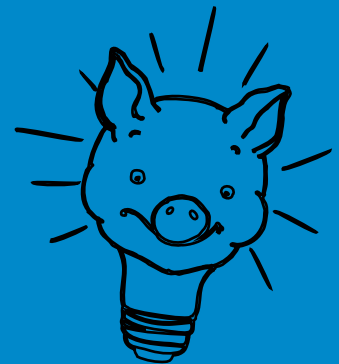
VI HAR STÆRKE VÆRDIER

Eksemplerne viser for mig, at Danish Crown er en virksomhed, der sagtens kan være med, når det drejer sig om socialt ansvar og bæredygtighed – det, som på nudansk kaldes Corporate Social Responsibility eller CSR.

Vi har ingen grund til at dukke nakken og holde lav profil. Vi har stærke og vel-fungerende værdier. Det har vi alle sammen grund til at være stolte af.

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

25. februar 2016

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herring



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Henning Lønstrup
tillidsmand,
Aalborg



Tina M. Madsen
produktionschef,
Holsted



Ole Carlsen
fabriksdirektør,
Blans og Skærbæk



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Jeppe Bjerre Trans
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers