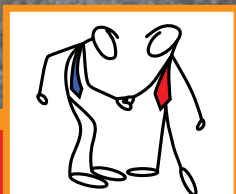




Fællesskab  
med fart på  
/ s. 10-11



## RUNDT OM EN ADVARSEL

En skriftlig advarsel til en tillidsmand har været ivrigt debatteret. Læs, hvad der skete, og hvordan parterne vil komme videre. **s. 6-8**

## FÆRRE SØER FÅR FØLGER

Konkurrencen på søer er så hård, at Skærbæk nu må fyre medarbejdere og finde millioner i besparelser. **s. 14-15**

## PORK SKABER 260 JOB

- Det er fandeme dejligt. Det er sjovere, når det går den vej, siger tillidsmand om de nye job, som Danish Crown opretter. **s. 3**

# INDHOLD

## Godt håndværk bag

Råvaren skal være i orden, og slagteren skal kunne sin håndværk, når slagteriet leverer det gode kød til Slagter Munchs berømte Skagen Skinke. Det ved Anders Thomsen.

9



## Færre søer udfordrer

Fire medarbejdere har fået en fyreseddel, fordi antallet af søer er faldet markant. Trods besparelser er det planen at udvikle det sønderjyske so-slagteri.

14-15

## Spadestik og bacon

Blans bliver Danmarks bacon-hovedstad, når et nyt byggeri til 72 millioner kr. står klart.

4



## God dag på golfbanen

Produktionen bankede administrationen i den årlige kølle-dyst, Danish Crowns golfturnering. Se, hvem der vandt.

17

## Sjov efter fyraften

En flok kolleger tager på to hjul ud i det blå efter arbejde. Det giver et godt fællesskab på fabrikken.

10-11



## Tulip med i Krogen-udvalg

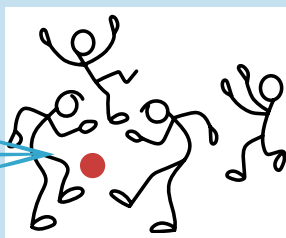
Produktionsmedarbejderne i Tulip Food Company er nu også repræsenteret i redaktions-udvalget bag Krogen. Læs, hvorfor Naja Lennert vil bruge sin tid på det.

16

## Ballade om advarsel

En advarsel til en tillidsmand har sat sindene i kog. Læs, hvad der var baggrunden, og hvordan de vil komme videre i Horsens.

6-8



## Vi skal turde satse

Leder af koncernchef Jais Valeur, der ser Kina som Danish Crowns femte hjemmemarked.

20

## Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,  
8960 Randers S

## Redaktion

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

## Redaktionen er afsluttet

Den 16. juni 2017

## OPLAG 4.000 eksemplarer

**KONCEPT OG DESIGN** Molland Design & reklame  
**TRYK** Stibo - Scanprint



# 260 nye arbejdspladser

## Tillidsmand Jan Christensen, Ringsted:

- Der er jo fandeme dejligt, det er positivt. Det er lidt sjovere, når det går den vej.

- Jeg synes, det er glædeligt, at det bliver et nathold, for det har nogle af kollegerne arbejdet på før, og jeg tror, det bliver nemmere at rekruttere til det.

## Tillidsmand Karsten Thomsen, Sæby:

- Jeg er rigtig glad for, at der kommer nye arbejdspladser, og at vi skal slagte flere grise.

- Og så er jeg glad for, at vi kommer af med den rullende fire dages uge.

Ringsted og Sæby opretter aftenhold, for at Danish Crown Pork kan holde trit med nye slagtegrise.

---

Af Lisbeth Carøe

---

Danish Crowns nye vækst-pakke og 600.000 ekstra slagtegrise fra 1. september betyder, at Danish Crown skaber 260 nye produktionsarbejdspladser.

Slagteriet i Ringsted får hovedparten, nemlig 200 stillinger, på et nathold, mens slagteriet i Sæby venter at ansætte ca. 60 nye medarbejdere på aftenhold.

- Jeg er utrolig glad for, at vi efter 10 år med konstante fald oplever stigende leverancer af slagtegrise, så vi nu kan udvide og byde nye medarbejdere velkommen i stedet for at skulle reducere kapaciteten, siger produktionsdirektør Per Laursen.

- Vi har vækst, og vi er i offensiven. Det er skønt, synes han.

### Rulle-uge opsiges

I Sæby er et enigt Samarbejdsudvalg indstillet på at droppe den hidtidige fire dages rullende arbejdsuge, hvor den enkelte medarbejder arbejder 10 timer om dagen. Det giver mulighed for det ekstra skift.

I Ringsted kommer natholdet til at bestå af slagtegang, opskæring, midterstyk-, kam- og bryst-afdelinger samt et udvidet pakkeri og desuden cirka 10 flere håndværkere og 6 arbejdsledere. I Sæby bliver det en slagtekæde, en opskæring og et pakkeri.

Begge steder gælder, at der arbejdes på deltid. Sæby forventes at gå i gang i uge 38 midt i september, men oplæringen vil allerede begynde i sommerferien.

Det gør den også for de cirka 100 første nye folk i Ringsted, så de kan være klar til den 1. september. Den anden halvdel forventes at kunne trække i arbejdstøjet inden jul.

---

**- Vi har vækst, og vi er i offensiven. Det er skønt.**

*Per Laursen, produktionsdirektør.*

---

Den helt store udfordring bliver at skaffe 200 nye medarbejdere på Sjælland.

- Det er derfor, vi har valgt nathold. Dels har vi haft tradition for det, dels tror vi, at folk hellere vil arbejde om natten end om aftenen af hensyn til deres familie- og fritidsliv. Endelig giver det mulighed for, at vi kan levere hurtigere til de kunder og markeder, hvor det er efterspurgt, siger fabrikschef Jesper Frandsen.

Både NNF og jobcentre på hele Sjælland bliver inddraget i at skaffe ansøgere. Slagteriet er klar til at tage imod alle interesserede, hvad enten de er ledige, kontanthjælps-modtagere, flygtninge eller har anden baggrund.



# Bacon til alle

Investering på 72 millioner kr. i nyt røgeri gør Blans til Danmarks bacon-hovedstad.

Af Lisbeth Carøe

De omkring 1000 medarbejderne i Blans kan glæde sig til den 28. juni. I hvert fald hvis de kan lide bacon.

Den dag får alle tilbuddet om en gratis bacon-sandwich for at fejre, at slagteriet tager første spadestik på en investering til 72 millioner kr., der skal udstyre fabrikken med et nyt røgeri.

Det giver arbejde til i alt 10 nye medarbejdere, heraf to smede.

Investeringen gør Blans til Danmarks bacon-hovedstad. Det bliver både Danish Crowns og Danmarks største salteri og røgeri med en kapacitet på 1000 tons bacon om ugen.

Det bliver et næsten fuld-automatisk røgeri, der skal køre både dag og aften.

Det første spadestik tages af Sønderborgs borgmester Erik Lauritzen, Danish Crowns formand Erik Bredholt og direktør i Danish Crown Pork Søren F. Eriksen. De skal på skift styre en gummiged til at grave den første jord af, så projektet kan komme i gang.

Blandt gæsterne er også inviteret Ole Wehlast og Jim Jensen, henholdsvis formand og næstformand i Fødevarerforbundet NNF.



**Maiken Bentsen glæder sig til at arbejde med ny teknologi på den nye pakke-linje.** Foto: Tulip

## Næsten 100 tons ekstra kød om ugen

Herning øger kapaciteten med 40 procent og får flere medarbejdere.

Af Micki Wai Kin Cheng

En investering i en ekstra hakke-linje på fabrikken i Herning gør det nu muligt at producere på tre hakke-linjer.

Kapaciteten bliver øget med godt 40 procent. De eksisterende linjer kan producere 70 pakker i minuttet hver, mens den nye kan producere 90 pakker i minuttet. I alt kan linjerne derfor producere næsten 100 tons mere om ugen.

- Det bliver rigtig spændende, når vi skal til at arbejde med den nye teknologi. Den nye maskine er mere

bruger-venlig at håndtere og også mere ergonomisk at anvende, fortæller linje-operatør på pakke-linjen Maiken Bentsen.

### Flere medarbejdere på vej

Med den nye linje kan fabrikken i Herning nu producere godt 275 tons hakket kød om ugen. Det betyder, at der skal flere hænder til.

- Når alle tre linjer kommer til at køre på fuld kapacitet fra juli, får vi behov for yderligere hænder. Det er dejligt at se, at der bliver investeret i vores fabrik i Herning - at vi er en del af den nye 4WD-strategi, siger fabrikschef i Tulip Herning Dennis Harder Sørensen.

# Fra gris til is

Mestre smagte lakrids-is med proteiner fra griseblod.

Af Andreas Østergaard Pedersen

151 mestre fra Danish Crown var sat på en lidt anderledes opgave, da de var med som smagsdommere på en workshop, hvor der blev fremstillet is med proteiner fra griseblod.

Normalt forbinder man ikke grise med en dessert-tallerken bestående af is med smag af lakrids. Men på et mestermøde blev der lavet hjemmelavet is tilsat proteiner fra griseblod, som bliver opsamlet i slagteprocessen.

Proteiner bruges i kroppen til at opbygge og bevare muskelmasse. De er også med til at give mæthed og er derfor især godt for folk, der vil tabe sig. De senere år er der kommet flere produkter på markedet med fokus på indholdet af proteiner i form af for eksempel brød og mejeri-produkter.

## Lette at optage

- De proteiner, der kommer fra griseblodet, er mere naturlige og nemmere at optage for os mennesker. Det hænger derfor godt sammen, at vi udnytter hele grisen, siger Jens Fabricius.

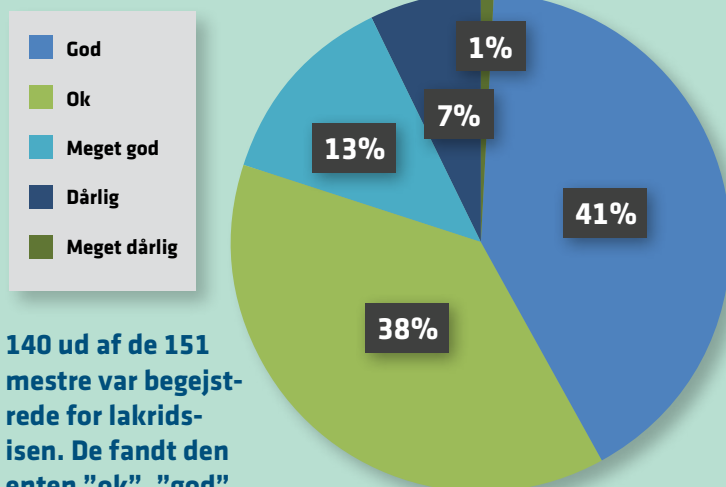
Han er chef for forretnings-udvikling i Danish Crowns datterselskab DC Ingredients.

Efter prøvesmagningen blev mestrene i en spørgerunde spurgt til isen.

De fleste mestre var enige om, at is er et godt produkt til at blive lavet på proteiner fra griseblod. De syntes, at det var en velsmagende is.

## Hvor godt kan du lide isen?

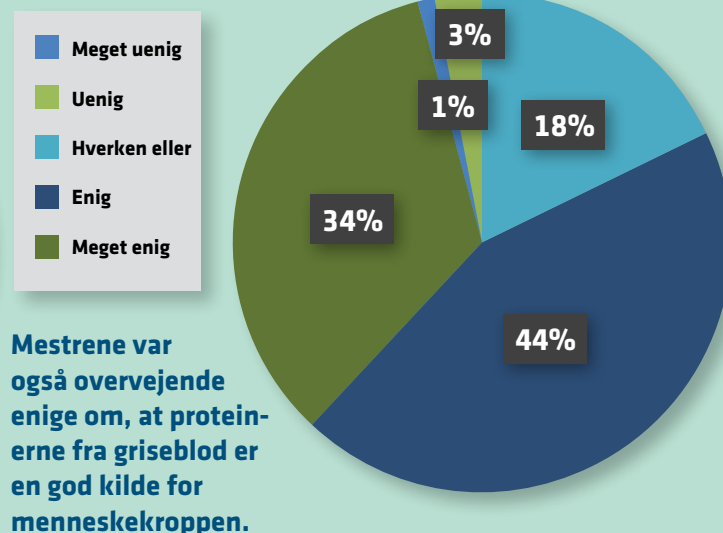
**Figur 1.** Slagtermestrenes bedømmelse af lakrids-is med proteiner fra blod

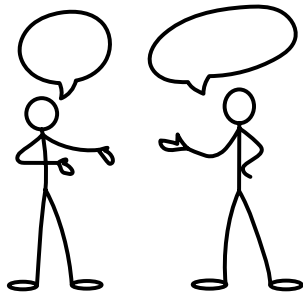


140 ud af de 151 mestre var begejstede for lakrids-isen. De fandt den enten "ok", "god" eller "meget god".

## Jeg tror, blod er en god protein-kilde for min krop

**Figur 2.** Slagtermestrenes besvarelse af, hvorvidt blod er en god protein-kilde





# - Alle skal følge reglerne

Fem skarpe til Porks produktionsdirektør om advarsel til tillidsmand.

Af Lisbeth Carøe

## Advarsel til tillidsmand strejket væk

Danish Crown i Horsens var et par dage i maj ramme om en situation, der ikke tidligere er set i virksomheden.

Ledelsen i Pork gav tillidsmand Klaus Olesen en skriftlig advarsel for manglende loyalitet over for Danish Crown i sine udtalelser i pressen og på et afdelingsmøde.

Nogle dage senere rygtedes det blandt medarbejderne, som gik i strejke. På dag 2 blev advarslen trukket tilbage, og arbejdet blev genoptaget.

Krogen ser her på baggrunden for advarslen og spørger de involverede parter, hvordan de kommer videre med samarbejdet.

Produktionsdirektør i Danish Crown Pork Per Laursen svarer her på fem skarpe spørgsmål om den skriftlige advarsel til tillidsmand Klaus Olesen i Horsens, som førte til endnu en strejke på slagteriet.

*- Hvad fik Porks ledelse til at godkende at give en skriftlig advarsel til en tillidsmand?*

- Vi tog det helt usædvanlige skridt, fordi vi mente, at der har været et brud på rammerne for, hvad en tillidsmand kan sige og gøre.

### Alle må ytre sig

*- Må man ikke sige sin mening, når man er tillidsmand i Danish Crown?*

- Selvfølgelig må man det, både som tillidsmand og som medarbejder. Det her har intet med

ytringsfrihed at gøre. Og det har ikke været vores hensigt at stække tillidsmands-funktionen.

- Det handler om, at alle medarbejdere i enhver virksomhed har et ansvar for at være loyale over for deres arbejdsplads, og som tillidsmand har man et større ansvar. Det svarer til, at man kører for stærkt. Det har den samme konsekvens for alle, uanset hvem man er, og hvilken position man har, siger Per Laursen.

### Må ikke skade virksomheden

*- Hvornår er man illoyal?*

- Som tommelfinger-regel kan man sige, at man er illoyal, hvis man skader virksomheden. Og især som tillidsmand skal man være sit ansvar bevidst. Det står direkte i Overenskomsten.

- Advarslen er givet for de udtalelser, tillidsmanden er kommet med dels offentligt, dels på et afdelingsmøde, hvor han spekulerer i timingen

## Pligt og ret for tillidsfolk

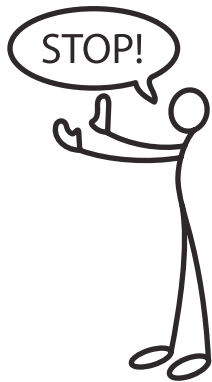
### § 36 - TILLIDSREPRÆSENTANTENS PLIGTER OG RETTIGHEDER

#### Stk. 1. Pligter over for arbejdsgivere og organisation

Det er tillidsrepræsentantens pligt, såvel over for sin organisation som over for arbejdsgiveren, at gøre sit bedste for at vedligeholde og fremme et roligt og godt samarbejde på arbejdspladsen.

*Kilde: Overenskomst og aftaler mellem Fødevareforbundet NNF og DI for slagteområdet 2014-2017.*



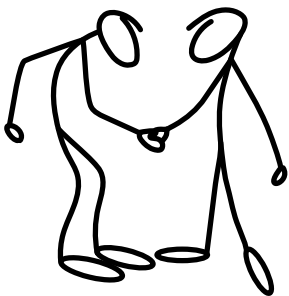


af varslet for at opsige aftalen om 40 timers ugen, så den rammer virksomheden hårdest op til julehandlen. Det er illoyalt.

#### **Bagud med slagtninger**

- Vi har et omfattende system med tillidsvalgte, fordi vi gennem samarbejde gerne vil have en god arbejdsplads, hvor det er rart at være, og en velfungerende virksomhed, som kunder og ejere har tillid til.

*- I endte med at trække advarslen tilbage.  
Kan man strejke sig til at få ret i Danish Crown?*



- I det her tilfælde ja, det må jeg erkende. Forklaringen er, at vi stod i en situation, hvor vi var tre dage bagud med slagtingerne – det vil sige 150.000 grise – og landmænd, der ikke kunne tilbageholde flere slagteklare grise, så vi var tvunget til at få slagtingerne i gang igen, slår produktionsdirektøren fast.

---

**- Alle medarbejdere i enhver virksomhed har et ansvar for at være loyale over for deres arbejdsplads. Tillidsmænd har et endnu større ansvar.**

*Per Laursen, produktionsdirektør.*

---

- Jeg er ærgerlig over, at vi endte i den situation. Jeg ønsker en åben og konstruktiv dialog, hvor vi sammen finder løsninger. Selvfølgelig vil vi ikke altid være enige om tingene, men vi bør kunne finde frem til løsninger til fælles bedste.

#### **Fortrolig advarsel**

*- Har du fortrudt, at I har givet en tillidsmand en advarsel?*

- Men i øvrigt vil jeg godt understrege, at det selvfølgelig er foregået i fortrolighed, at vi har givet en skriftlig advarsel – præcist som når andre får en advarsel.

- Det er ikke noget, vi fra ledelsens side har være ude at offentliggøre, understreger Per Laursen.

**Læs videre  
på næste side**



## Sådan forløb sagen dag for dag

**MANDAG DEN 15. MAJ** får tillidsmand i Horsens Klaus Olesen en skriftlig advarsel af fabriksdirektør Carsten Wengel.

**FREDAG** reagerer først dagholdet og siden aftenholdet med at gå på stuen og nedlægge arbejdet i protest.

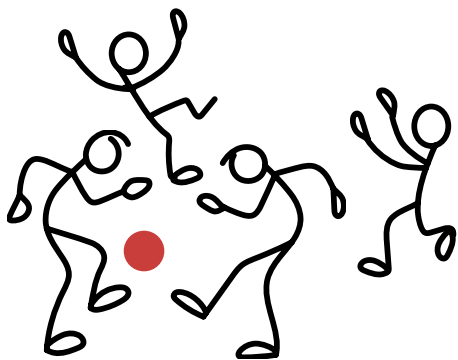
**LØRDAG-SØNDAG** indgår Porks ledelse, Fødevareforbundet NNF og Dansk Industri en aftale, hvor Klaus Olesen beklager, at hans udtalelser kan opfattes illoyalt, og den skriftlige advarsel mildnes til en mundtlig.

**MANDAG** lægger dagholdet ud med møder, først med tillidsmanden og siden med produktionsdirektør Per Laursen. Udgangen bliver, at advarslen trækkes helt tilbage for at få slagtingerne i gang, og arbejdet normaliseres.



# - Bolden ligger hos virksomheden

Tillidsmand Klaus Olesen forholder sig afventende.



# - Hele fabrikken er med i det gode samarbejde

Fabriksdirektør Carsten Wengel: Vores samarbejds-organer fortsætter som før.

---

Af Lisbeth Carøe

---

Krogen har spurgt tillidsmand i Horsens Klaus Olesen, hvordan han ser på det fremtidige samarbejde oven på konflikten om hans skriftlige advarsel.

*- Hvordan kommer I videre med et godt samarbejde?*

- Det ved jeg simpelthen ikke. Vores tillid til hinanden har lidt et knæk, Carsten og mig.

- Af hensyn til samarbejdet synes jeg, at han skulle have ladet være med at give en advarsel. Jeg tolker det som, at det var en fejl, da den jo er trukket tilbage, siger Klaus Olesen.

- Det er en ulykkelig situation. Jeg håber, at ledelsen erkender, at det var forkert at give mig advarslen.

*- Hvad vil du gøre for at genoprette samarbejdet?*

---

Af Lisbeth Carøe

---

Krogen har spurgt fabriksdirektør i Horsens Carsten Wengel, hvordan han vil forbedre samarbejdet efter konflikten om advarslen til tillidsmanden, som blev trukket tilbage.

*- Hvordan kommer I videre med det gode samarbejde?*

- Det gode samarbejde fortsætter uændret. Det er min tilgang til det, for advarslen er én ting, mens samarbejdet er en anden. Så det bør ikke påvirke samarbejdet – ligesom det heller ikke gør det med andre medarbejdere, der får en advarsel. Arbejdet går jo videre.

### **Har forbedret SU-organisationen**

- Vores samarbejde på fabrikken afhænger ikke af to personer. Virksomhedens samarbejde står og falder ikke med, hvordan en tillidsmand og en fabrikschef kommer ud af det med hinanden, for det er hele organisationen, der er i spil, siger Carsten Wengel.

- Jeg vil overholde overenskomsten – som jeg mener, jeg hele tiden har gjort. Men jeg har egentlig ikke tænkt så meget over det, for jeg mener, at bolden ligger hos virksomheden. Det er virksomheden, der har ageret uhensigtsmæssigt, og så må virksomheden rette op på det.

- Som udgangspunkt har jeg ikke tænkt mig at gøre noget. Jeg venter på, at ledelsen tager initiativet, det er op til dem, hvordan vi kommer videre, siger Klaus Olesen.

Han tilføjer, at han er ærgerlig over situationen. Efter hans mening har den ikke bragt noget godt med sig – ud over at samarbejdet mellem kollegerne er blevet styrket.

Horsens-tillidsmanden erkender, at det daglige samarbejde mellem ham og ledelsen har været meget begrænset siden konflikten.

- Hvis jeg bliver indkaldt til møde, kommer jeg selvfølgelig, men lige nu er jeg i venteposition, siger han.

---

*- Hvad vil du gøre for at genoprette samarbejdet?*

- Jeg har spillet bolden rundt til alle spillere op banen, og vi samarbejder i det daglige, som vi plejer.

- For eksempel har vi netop haft SU-møde, og det foregår fuldstændig som ellers. Og allerede for et halvt år siden om-organiserede vi vores samarbejds-organisation med SU og fag-udvalg og under-udvalg netop for at forbedre samarbejdet.

- Her i Horsens har vi en ret omfattende SU-organisation, for vi har SU med syv fag-udvalg som blandt andet arbejdsmiljø-udvalg, uddannelses-udvalg og kantine-udvalg. Desuden har vi fire tillidsfolk og en række talsmænd, og der er udvalg for de enkelte afdelinger, så der er rigtigt mange involveret i at få det hele til at køre bedst muligt.

- Jeg er rigtigt glad for, at så mange har lyst til at lægge kræfter i det gode samarbejde og har interesse for at gøre deres arbejdsplads til et godt sted at være, siger Carsten Wengel.





Anders Thomsen  
(forrest) og Erik  
Olesen skærer de  
specielle skinker,  
der bliver til  
Skagen Skinken.

Foto: Claus Petersen



## Det tager et år

Slagter Munch bruger et år på at producere en Skagen Skinke fra saltning, til det endelige produkt er færdigt. I den periode har slagterne fat i skinkerne 25 gange.

Der produceres 5000 skinker om året.

Slagter Munch blev en del af Tulip ved årsskiftet.

# Sæby skærer Skagen Skinken

Hver uge udbenes 90 skinker til Slagter Munchs Skagen Skinke.

Af Andreas Østergaard Pedersen

Slagteriet i Sæby udbener de ferske skinker, der bliver til Skagen Skinken fra Slagter Munch. Hver tirsdag udbener slagteriet 90 skinker, og det bliver gjort efter en helt speciel opskrift.

- Udskæringen har Slagter Munch selv fundet på, så det synes jeg er virkelig spændende at få lov at arbejde med, siger den 29-årige slagteri-arbejder Anders Thomsen.

- De er lidt anderledes end vores andre skinker, men jeg kan godt lide udfordringer, siger han.

**- De er lidt anderledes end vores andre skinker, men jeg kan godt lide udfordringer.**

*Anders Thomsen, slagteriarbejder.*

Han har de seneste to år arbejdet på slagteriet og glæder sig over, at der er plads til at lære noget nyt hele tiden.

- Man kan jo aldrig lære for meget. Så jeg er da glad for at sige til folk, at jeg laver skinker, der

skal op til Slagter Munch. Når man får ros, så er man ekstra glad, fortæller han med et smil.

### En uge i kølerummet

Mandag bliver skinkerne udvalgt i opskæringen og placeret i kølerummet i en uge. Tirsdagen ugen efter bliver de udbenet og leveret til Slagter Munch, der forarbejder de ferske skinker.

- Skinkerne til Slagter Munch bliver udvalgt allerede i opskæringen, hvor de vælges efter fedtprocenten, forklarer udbeningsmester Pernille Jensen.

I kølerummet skal skinkerne tørre før udbeningen og den videre forarbejdning i Skagen. Det er vigtigt, for at skinken ikke bliver fedtet på ydersiden af sværene, pointerer hun.

### Mere kød på

Den populære skinke fra Slagter Munch har en anderledes udskæring end andre skinker. Den er skåret med et længere snit for at få mere kød på. Skinkerne skal have en kødprocent på mindst 69,7 procent.

- Grunden til, at udskæringen er lidt anderledes, er, fordi der er mere kød på skinkerne. Skinkerne er en specialvare, vi laver her på slagteriet. Det er lidt en niche, men folk er tossede med skinken, forklarer Pernille Jensen.



Tillidsmand Henrik Redmond har en iøjne-faldende motorcykel i orange. Den bliver ikke overset i trafikken.



Brian Larsen (tv), Preben Jakobsen (i midten) og Henrik Redmond kigger nærmere på Henriks orange lyn af en motorcykel.

**Niels Villadsen har selvfølgelig en jakke med samme logo som sin motorcykel. Med et lukket visir er han ikke til at genkende.**



**Som perler på en snor drøner Tulip-medarbejderne af sted i sommervejret.**

# Tulips hurtige drenge

En gang om måneden hen over sommeren sætter en flok medarbejdere sig i sadlen og er sammen om en fælles interesse på tværs af job og status.

Af Andreas Østergaard Pedersen Foto: Claus Petersen

- Der er plads til alle på motorcykel-turene. Vi har både chefer, smede, produktions- og kontorfolk. Alle har en rolle på en arbejdsplads, men på disse ture er vi private. Det synes jeg er fedt.

Sådan fortæller Henrik Redmond om den nye motorcykelklub, som han var med til at starte for et års tid siden på Tulip-fabrikken i Vejle. En gang om måneden i løbet af sommeren har deltagerne sat et kryds i kalenderen. Ruterne er forskellige, men ens er det, at det altid er om onsdagen.

Årets første tur blev kørt onsdag den 17. maj, da 11 medarbejdere stod klar med motorcykel og iført hjelm og læderjakke. Turen til Tørskind Grusgrav gik selvfølgelig via en omvej for at få en længere tur rundt i landskabet med grønt græs og gule rapsmarker.

## **Fuglen bliver sluppet fri**

- Der er kun 24 km derhen, så vi tager en omvej. Ellers er vi der jo på en halv time, grinte en af deltagerne, da Krogens udsendte spurgte til ruten.

Turen gennem det farvede landskab giver mere end bare vind på snuden. Den fælles interesse skaber samtaler om alt fra udlands-ture på motorcyklen til det daglige arbejde.

**- Jeg elsker at køre på motorcykel. Det er noget helt andet, når fuglen bliver sluppet fri.**

*Preben Jakobsen,  
lagerarbejder.*

- Der er kun én med fra min afdeling, så jeg kommer til at snakke med nogen fra de andre afdelinger, og det synes jeg er fedt, siger Preben Jakobsen, der arbejder på lageret.

## **Alle kan være med**

Med afgang klokken 16.30 ved porten foran fabrikken står alle mand klar til at dreje gashåndtaget. Fart og lir er en del af turene, men det er ikke det vigtigste. Deltagerne i alle aldre får mulighed for at få nye bekendtskaber fra de andre afdelinger, og det giver en anden dynamik i dagligdagen.

**- Vi snakker sammen på en anden måde, og vi har det bare skide skægt.**

*Henrik Redmond, tillidsmand.*

- Sammenholdet og samværet er vigtigt. Det giver meget her på arbejdspladsen. Vi snakker sammen på en anden måde, og vi lærer flere fra andre afdelinger at kende. Vi har det bare skide skægt. Vi giver den selvfølgelig lidt gas, det er jo ikke en søndagstur. Men alle skal selvfølgelig kunne være med, fortæller Henrik Redmond.

## **Steff-Houlberg i aftensolen**

Brian Larsen er den anden initiativtager til motorcykelklubben, og han glæder sig også over at lære nye kolleger at kende.

- Jeg kører meget alene rundt ude i gården i min truck, så jeg synes, det er fedt at være sammen og snakke med dem, der arbejder inde på fabrikken. Jeg kan godt lide, at man kan snakke sammen, uanset hvilken stilling man har, siger Brian Larsen.

Destinationen er nået efter en tur på de små veje. Med i rygsækken har tillidsmanden øl og sodavand, mens grusgravens pølsevogn serverer frankfurtere og brød – selvfølgelig fra Steff-Houlberg. De bliver nydt i aftensolen til en snak med kollegerne.

## **Planlagte ture resten af året**

Den 17. august

Den 13. september

Den 11. oktober.



# Pork tjener gode penge til den fælles kasse

Flere penge til ejerne – men Tulip har store udfordringer med sine kunder.

---

Af Lisbeth Carøe

---

Danish Crown klarer sig okay som koncern, om end der er stor forskel på de enkelte selskabers evne til at tjene penge.

Det er konklusionen på regnskabet for det første halve år af 2016-17.

- Vi har kunnet sende mere end en halv milliard kr. ekstra ud til vores ejere, og det er godt, for de har brug for dem efter nogle hårde år, siger koncernchef Jais Valeur.

## Pork tjener millioner

På de indre linjer står det klart, at Pork har gjort det rigtig godt og bedre end forventet.

- Det er fremragende gået, og det skal vi sørge for fortsætter. Derfor er det vigtigt, at vi får flere grise, for det gør alting nemmere. For første gang i lang tid har vi udsigt til at køre med fuld kapacitet, og det lægger et ansvar på os. Vi skal give ejerne den service, at vi kan slagte deres grise, når de har brug for det.

- Jeg er til kredsmøder for øjeblikket, og det er det helt store tema. Landmændene er dybt frustrerede over, at vi i foråret ikke har hentet grisene til tiden. Det giver dem voldsomme problemer, forklarer Jais Valeur.

Han glæder sig over, at det i samarbejde med NNF er lykkedes at få regeringen til at yde støtte til nye slagtesvine-stalde, og at det sammen med Danish Crowns vækstpakke og andre tiltag nu ser ud til at give resultat.

- Nu sker det, alle har ventet på. Så skal vi også kunne levere, understreger han.

## Beef slagter de fleste dyr

Også Beef bidrager godt til regnskabet.

Holsted er kommet i en god gænge, og Beef vinder markeds-andele. To ud af tre kreaturer i Danmark bliver slagtet af Danish Crown.

Desuden er det tyske slagteri Teterower blevet købt til og er allerede ved at blive kørt godt ind i Danish Crown-systemet.

---

**- Nu sker det, alle har ventet på. Så skal vi også kunne levere.**

*Jais Valeur, koncernchef.*

---

## DAT-Schaub giver den gas

DAT-Schaub er en succes. Tarmselskabet tjener mange penge – endda flere end ventet. Jais Valeur glæder sig over, at markedet er vendt efter et par magre år.

Det gode er, at DAT-Schaub henter penge hjem på tværs af alle markeder verden over og på alle sine produkter.

## Tulip er udfordret

På ét punkt går naturlovene i et andelsselskab negativt ud over et familie-medlem.

Når Danish Crown betaler ejerne en bedre pris for deres råvarer, koster det dyrt i forædlingsvirksomheden Tulip Food Company.

- Det er vores største udfordring. Vi skal have de stigende priser på råvarerne sendt ud til kunderne. Vi skal få supermarkederne til at betale mere for varerne, men de er ikke meget for det. Konkurrencen er hård i detailhandlen – vi har netop set Kiwi bukke under, og Aldi har lukket butikker – men det er vores top-prioritet at få hentet højere priser hjem på vores varer, forklarer koncernchefen.

Selve produktionen i Tulip kører fint.



## FAKTA

### 17 MILLIONER KG MINDRE

- Beef er nu oppe på at slagte 67 procent af alle kreaturer i Danmark
- I Pork er antallet af slagtinger faldet med 6 procent i det første halve år af 2016-17
- Andelshaverne har leveret 630 millioner kg kød i første halvår
- Samme periode året før var det 647 – altså en nedgang på 17 millioner kg.

### REKORD I OMSÆTNING

- Omsætning: 31 milliarder kr.
- Det er første gang, et halvårs-regnskab kommer over 30 milliarder kr.
- Af overskuddet er der 600 millioner kr. til ejerne
- Det er et løft på 15 procent i forhold til året før.



# - Vi skal finde fornuftige løsninger

Ringsted har fået ny tillidsmand i "Krumme".

---

Af Lisbeth Carøe

---

De cirka 900 NNF'ere i Ringsted har fået ny tillidsmand. Han hedder Jan Christensen, men er bedst kendt som "Krumme".

Den 49-årige slagteriarbejder har været talsmand i opskæringen siden 2005 og har været i slagteri-branchen siden 1990. De fleste år på Midsjælland, men også med et par afstikkere til Odense og Blans i et par år hvert sted.

Desuden sidder han i bestyrelsen for NNF Sjælland og Øerne, så han er bekendt med fagligt arbejde, selv om han er ny på posten som tillids-repræsentant på slagteriet. Han blev valgt den 2. juni i et kampvalg mod den hidtidige mangeårige tillidsmand Torben Lyngsø.



**Jan Christensen eller Krumme, som han kaldes, vil som tillidsmand kæmpe sine kollegers sag, både ved at sige sin mening og ved at samarbejde om gode løsninger.**

Foto: Danish Crown

- *Hvad vil du arbejde for?*

- Jeg vil gøre alt for at bakke mine kolleger op, og så vil jeg bruge overenskomsten det bedste, jeg kan. Jeg tror, mange måske har savnet lidt nye ting og forandringer i hverdagen, siger Krumme.

- Jeg håber, jeg kan vise en ny stil. Jeg ved ikke lige hvilken, men jeg kan godt banke i bordet og blive sur, hvis jeg mener, at mine kolleger bliver behandlet uretfærdigt, tilføjer han.

- *Er det en konfrontatorisk stil?*

- Nej, det skal ikke være én stor konflikt, hvor vi råber og skriger ad hinanden. Selvfølgelig skal vi kunne snakke om tingene. Det skal

jo være to vejs-kommunikation, hvor vi sammen finder nogle fornuftige løsninger, forklarer Krumme sin indstilling.

## **Indflydelse på lokale aftaler**

Han finder sin valg-brochure frem og nævner, at han går ind for at sætte medarbejderne i fokus, at medarbejderne skal have indflydelse på lokale aftaler, og at overenskomsten skal overholdes. Det sidste skal forstås generelt, uddyber han.

Krumme peger på, at han vil være en tillidsmand, der søger samarbejde med kolleger og ledelse. Endelig fremhæver han, at han vil have øje på lærlinge og kolleger på aftenholdet.

# Tulip overtager Tjæreborg Leverpostej

Større fokus på niche- og special-produktioner.



**Købet af endnu en leverpostej-fabrik berører ikke medarbejderne, hverken i Aabenraa eller Tjæreborg.** Foto: Tulip.

---

Af Michael Ravn

---

Den 1. juni blev Tjæreborg Leverpostej A/S en del af Tulip Food Company. Med købet har Tulip nu to fabrikker, hvor der produceres leverpostej. Begge steder fortsætter alle medarbejdere i deres job.

- Vi har allerede en meget velfungerende leverpostej-produktion i Aabenraa. Med overtagelsen af Tjæreborg Leverpostej får vi endnu bedre muligheder for at fremstille specialiserede niche-produkter og delikatessortimenter, som markedet efterspørger, siger administrerende direktør i Tulip Kasper Lenbroch.

- Leverpostej er en meget traditionsrig og dansk kategori, hvor vi vil være den foretrukne leverandør. Tjæreborg er netop en dedikeret leverpostej-fabrik med fokus på håndværk, innovation og passion.

- Så vi ser rigtigt meget frem til, at Tjæreborg Leverpostej A/S og de dygtige medarbejdere bliver en del af Tulip-familien, tilføjer han.

De omkring 25 medarbejdere på fabrikken i Tjæreborg fortsætter altså under Tulips nye ejerskab, mens medarbejderstaben på den eksisterende leverpostej-fabrik i Aabenraa ligeledes fortsætter som hidtil.



**Medarbejderne gør en god indsats, men konkurrencen på so-slagtninger er så hård, at Skærbæk må finde million-store besparelser.** Arkivfoto.

# So-slagteri på slankekur

Hård konkurrence presser Skærbæk til besparelser og fyringer.

---

Af Lisbeth Carøe

---

Konkurrencen på so-markedet er benhård. Tilførslerne til Danish Crowns so-slagteri i Skærbæk er faldet markant de senere år, og det har nu fået konsekvenser.

Fire medarbejdere er sagt op, og et katalog af besparelser er ved at blive sat i værk, så alle vil komme til at mærke forandringer i hverdagen.

De fire fyrede er tilbudt job på svine-slagteriet i Blans, og én er allerede begyndt i denne uge. Kreaturslagteriet i Holsted søger aktuelt to-tre udbenere, så dér kan også være mulighed for job.

## Gør alt for at bevare job

- Der er krig på søerne. Derfor har det ikke været nok med de tiltag, vi satte i værk med so-strategi nummer 1 for nogle år siden, da vi gik over til seks dages-uge og lukkede so-slagtningen i Sæby, forklarer fabriksdirektør for Skærbæk og Blans Ole Carlsen.

- Vi er nødt til at gå i gang med strategi nummer 2, som er en slankekur.

Fabriksdirektøren har stor ros til medarbejderne for deres positive indstilling.

- De har både dengang og nu været utrolig fleksible og meget velvillige til at gøre alt for at bevare deres arbejdsplads. Den ros skal de have, understreger han.

## Kun slagte og læsse

Besparelserne skal finde 13 millioner kr. - mange penge for en lille fabrik som Skærbæk. Det resulterer blandt andet i:

- Fra uge 26 dropper slagteriet at opskære og udbene søer og i stedet kun sælge dem som halve grise
- USA-autorisationen er blevet afmeldt
- En del af slagteriet spærres af, så der spares på rengøring og vedligehold
- Der er skåret på administration og ledelse, så der nu er en arbejdsleder mindre, og driftslederen skal to-tre dage om ugen være i Blans.

---

**- Medarbejderne er utrolig fleksible og meget velvillige.**

*Ole Carlsen, fabriksdirektør.*

---

Der vil også blive foretaget investeringer for at trimme driften yderligere. Det gælder for eksempel:

- Automatisk udvejning af halve søer
- So-hovederne opstropes og sendes til WestCrown for at blive udbenet
- Spiralkøler

Den eneste aktivitet, der bevares ud over slagtning og læsning, er produktionen af mælkefyldte so-yvere til Thailand, da der tjenes penge på den.

## Drift i god gænge

- Jeg håber, at vi kan stoppe nedgangen, for hvis man udelukkende ser på driften, kører Skærbæk faktisk godt, mener fabriksdirektøren.

Produktionsdirektør i Pork Per Laursen mener, at Danish Crowns samarbejde med det tyske slagteri Westfleisch om søerne er en fordel. Samarbejdet kaldet West-Crown har givet adgang til et væsentligt større marked.

Det er vigtigt, da noteringen på søer er steget 50 procent i løbet af bare et år.



# -Vi betaler prisen

Tillidsmand: Skærbæk har leveret  
- det har WestCrown ikke.

Af Lisbeth Carøe

De seneste 10 år er udviklingen gået én vej: Ned ad bakke.

Det er den følelse, tillidsmand Paul Sejer fra Skærbæk har. Konkurrencen om søerne er så hård, at so-slagteriet må spare, og det bekymrer medarbejderne.

- Det er en rigtig træls situation. Vi synes, at Skærbæk har leveret det, vi skulle i strategiplanen, men at vi nu bliver ramt af, at WestCrown ikke har leveret deres del som forudsat i budgettet, siger Paul Sejer.

## Lukning spøger

Han forklarer, at medarbejderne er optagede af slagteriets fremtid.

- Nu skærer vi aktiviteterne ned til, at vi kun slagter og læsser søerne. Så er der kun ét step tilbage, siger tillidsmanden.

*- Frygter I ligefrem, at slagteriet lukker?*

- Det bekymrer medarbejderne meget, fortæller Paul Sejer.

Fabriksdirektør Ole Carlsen forstår godt medarbejdernes tanke. Men den behøver de ikke spekulere på.

- Det er slet ikke i vores overvejelser at lukke. Vi arbejder på at gøre Skærbæk så rentabel som muligt for at fastholde de søer, vi har, og udvikle fabrikken der fra, siger han.

## Mer-værdi skæres væk

Også på et andet punkt er tillidsmanden ærgerlig over den aktuelle situation.

- Det piner mig, at vi nu lukker ned for det, som Danish Crowns strategi ellers vægter meget, nemlig at vi får en større mer-værdi ud af vores produktion.

- Vi lukker for udbeningen af de store grise, der går til kunderne i Guldrummet – gourmetkokke, der er vilde med so-kød - og til de kunder her i Sønderjylland, der har en ret stor pølseproduktion med kød, der er født, opvokset og slagtet i Danmark, nævner Paul Sejer.

Til det forklarer Ole Carlsen, at alt er blevet gennemgået, og at der kun lukkes aktiviteter, som slagteriet ikke tjener penge på. Kunderne vil fortsat kunne få so-kød via WestCrown.

Tillidsmanden understreger, at medarbejderne vil fortsætte med at være fleksible og er indstillet på at kigge på mulighederne for at få slagteriet til at køre bedst muligt.

## Nød-situation

Danske grise sendes til  
slagting i Tyskland.

Af Jens Hansen og Lisbeth Carøe

Nød lærer nøgen kvinde at spinde, siger man. Det er også en nød-situation, der har fået Danish Crown til at sende danske grise til slagting på koncernens slagteri i Essen.

Det er gentagne nedlæggelser af arbejdet hen over foråret, der har resulteret i, at Danish Crown stik imod normalt nu transporterer danske slagtegrise syd for grænsen.

Der kan blive tale om op til 10.000 grise sydpå om ugen.

## Sidste udvej

- Det er absolut sidste udvej for os at køre danske grise til Tyskland. Det sker udelukkende, fordi mange af vores landmænd er presset på plads i staldene, siger direktør i Danish Crown Pork Søren F. Eriksen.

Han understreger, at Danish Crown ikke vil gå på kompromis med dyre-velfærden.

- Det er langt fra nogen optimal løsning. Men vi står i en ekstrem situation, så vi har ikke rigtigt andre muligheder. Vi må gøre, hvad vi kan for at hjælpe vores ejere ude på landet.

## Tysk buffer

Måske bliver det ikke sidste gang, løsningen bliver taget i brug. Pork-direktøren forudser, at kapaciteten på de danske svineslagterier kan blive klemmt, efterhånden som det lykkes at tiltrække flere grise, blandt andet fra Bonusgrisen.

- Det er muligt, at vi kommer til at bruge Tyskland i fremtiden som buffer, siger Søren F. Eriksen.

## FAKTA

### ARBEJDER IKKE LÆNGERE OM LØRDAGEN

- Skærbæk slagter omkring 5200 søer om ugen på fem dage
- Tidligere havde slagteriet også lørdags-arbejde
- Kapaciteten på en seks dages uge er 6800.



# Ledere til Kina-fabrik søges

Fabrikschef og teknisk chef kan komme fra koncernen.

---

Af Lisbeth Carøe

---

Har du erfaring som leder, og kunne du tænke dig at komme til udlandet, kan det være, du skal overveje en af de to stillinger, som Danish Crown for tiden har slået op.

Som et led i koncernens satsning på Kina søges en fabrikschef og en teknisk chef til den fabrik, der skal bygges i Pinghu nær Shanghai. Oprindeligt var ansøgningsfristen sat til den 11. juni, men det er besluttet at se bort fra den og samtidig sætte et rekrutteringsbureau på sagen.

## Produktion i gang i 2019

- Hvis der er nogen i koncernen, der er interesseret og eventuelt bare gerne vil høre nærmere, hvad jobbene går ud på, så ring endelig, siger teknisk direktør Niels V. Juhl.

Han kan fortælle mere om stillingen som teknisk chef, mens produktionsdirektør i Pork Per Laursen kan uddybe, hvad fabrikschefens rolle forventes at blive.

- Vi vil gerne have ledelsen på plads allerede nu, så de kan være med til at forme projektet. Vi har netop indgået aftale med de kinesiske myndigheder om en grund, men nu skal resten planlægges og gøres klar, til at vi kan begynde at bygge og starte produktionen op i foråret 2019, forklarer Per Laursen.

Projektet er forankret i Pork, men det bliver en mangeårig Danish Crown-medarbejder på salgskontoret i Hongkong, der bliver overordnet ansvarlig for at drive fabrikken, nemlig Niels Knudsen.

De to nye chefer vil skulle stå for det daglige ansvar.

Fælles for de to stillinger er, at det er et plus, hvis man fra sit arbejde har kendskab til kinesisk kultur på en eller anden facon. Det udelukker ikke ansøgere fra den danske del af Danish Crown-koncernen, forsikrer Per Laursen.

- Vi er meget interesserede i at få ansøgere med ledelses-erfaring fra Danmark af en vis tyngde, siger han.

Som fabrikschef vil man skulle stå i spidsen for op mod ca. 100 medarbejdere i produktionen, når den er fuldt indkørt, mens den tekniske chef får omkring fire medarbejdere under sig.

For begge stillinger gælder, at man skal kunne tale engelsk på højt niveau og har en baggrund inden for fersk og forædlet fødevarer-produktion eller anden erfaring med produktions-ledelse.

## Ny Tulip'er i Krogens udvalg

Ung Tulip-medarbejder skal hjælpe med til at fange Krogens yngre læsere.

---

Af Andreas Østergaard Pedersen

---

Redaktions-udvalget i Krogen har fået et nyt medlem i skikkelse af produktionsmedarbejder Naja Lennert fra Tulip i Svenstrup. Med sine 30 år trækker hun udvalgets gennemsnitsalder godt ned.

Det er helt bevidst. Naja Lennert skal hjælpe med at fange de unge læsere via input og indspark til redaktionen fra dagligdagen på fabrikken. En læser-undersøgelse om Krogen har nemlig vist, at medarbejderbladet skal arbejde på at få bedre fat i de unge læsere.

### - Sindssygt glad for jobbet

- Jeg synes, det er spændende at være med til, fordi der ikke har været så mange historier om Tulip i bladet. Det har manglet lidt, så det vil jeg gerne være med til at bidrage til. Derfor vil jeg gerne være med til at gøre en indsats på det område, siger Naja Lennert.



**Naja Lennert er nyt medlem af Krogens redaktions-udvalg.** Foto: Danish Crown.

Siden den 6. juni 2016 har hun været ansat på fabrikken, hvor hun producerer salami. Hun var også ferieafløser i 10 uger samme sted tilbage i 2014.

- Jeg er sindssygt glad for mit arbejde. Det har været meget anderledes, end hvad jeg har lavet før. Da jeg arbejdede i Fakta, solgte jeg en del af Tulips produkter, så det er spændende at være med til at producere salamien nu, fortæller hun.





Overrækkelsen af præmier til de fire bedste herrer og de to bedste kvinder (fra venstre): Vinder Brian Nicolai Brasholt, Henning Jensen, Kim Grønbæk og Jan Jønsson samt vinder Tina Sørensen og Carina Blicher.

Foto: Danish Crown.

# Rekordmange på golfbanen

Antallet af deltagere til Danish Crown Mesterskabet var rekordstort på golfbanen i Ry.

Af Andreas Østergaard Pedersen

To produktionsmedarbejdere vandt Danish Crown Mesterskabet i golf, der blev holdt lørdag den 10. juni.

I solen stod 64 deltagere klar med golfkøllen i hånden, da turneringen over 18 huller blev indledt på Silkeborg Ry Golfklubs anlæg i Ry. Det er det højeste antal deltagere de seneste fem år.

Inddelt i en kvindærække og en mandærække drog 5 kvinder og 59 mænd ud på banen for at ramme hullerne på færrest forsøg.

## Bedste runde nogensinde

Begge rækker blev vundet af en produktionsmedarbejder. Brian Nicolai Brasholt fra slagteriet i Sæby sejrede hos herrerne,

mens Tina Sørensen fra DAT-Schaub i Horsens tog førstepladsen hos kvinderne.

For Brian Nicolai Brasholt, der arbejder i kam-afdelingen, gik det en smule bedre end forventet med seks slag under banens par.

- Det er den bedste runde, jeg nogensinde har haft. Jeg havde slet, slet ikke regnet med at få sådan en runde. Det var en god bane, smiler han.

Han har i forvejen håne-retten over for kollegerne i Sæby. Han vandt slagteriets lokale turnering arrangeret af DC Firmasport Sæby.

- Der var et pres fra mine kolleger, der havde prikket lidt til mig. De sagde, at jeg skulle vinde, fordi jeg vandt vores interne golfturnering. Men jeg prøver at spille mit bedste hver gang, siger han.

Slagteriet i Sæby gjorde det godt i turneringen, hvor kollegaen Henning Jensen blev nummer to, mens Kim Grønbæk fra Randers blev nummer tre.

## Tog afsted for hyggen - endte med sejren

I kvindærækken vandt Tina Sørensen foran veninden Carina Blicher. Vinderen gik banen i banens par, og det var også bedre end ventet for hende.

- Jeg tog af sted for at hygge mig og håbede på det bedste. Men det er første gang, at jeg har lavet så mange point. Det har nok været en god dag for mig med vejret og banen, og så undgik jeg alle bunkere.

Hun endte også på en bedre plads end sin søn og mand, der arbejder samme sted. De to bedste kvinder og fire bedste mænd blev hædret efter turneringen.

## 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

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

B: Svær

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

# Chili-koteletter i egen grillsauce

Grillmad er altid et hit, ikke mindst på en dejlig sommeraften. Mens du varmer kullene op, kan du udnytte tiden til at lave din egen grillsauce. Det får du en opskrift på her.

Den går fint til koteletter, som du kan supplere med kartofler på spyd og squash i stanniopakker. Opskriften er beregnet til fire personer. Velbekomme!

## Det skal du bruge

4 nakkekoteletter, ca. 2 cm tykke, a ca. 150 g salt

## Grillsauce

½-1 chili efter smag  
1 fed hvidløg  
4 spsk tomatpuré  
1 spsk citronsaft  
1 tsk honning

## Kartoffelspyd

700 g ensartede små nye kartofler  
1 kvist rosmarin  
1 spsk olie

## Squashpakker

2-3 squash, ca. 500 g  
1 lille løg  
4 stykker soltørrede tomater i olie

1 fed hvidløg  
½ bundt persille  
citronpeber

## Sådan gør du

Flæk chilien, fjern kernerne, og skær den i meget små tern. Pres hvidløget. Rør ingredienserne til grillsaucen sammen. Pensl saucen på koteletterne. Krydr med salt. Lad dem trække i køleskabet, mens resten forberedes.

Skrub kartoflerne. Kog dem godt og vel halv-møre i letsaltet vand. Hæld vandet fra kartoflerne, og køl dem af. Sæt kartoflerne på grillspyd, drys rosmarin på, og stil dem til side.

Skær squashen i ca. 1 cm tykke skiver og løget i tynde skiver. Kog squash og løg i 2 minutter i letsaltet vand, og hæld vandet fra. Fordel squash, løg, tomater i små tern, hakket hvidløg og hakket persille på fire stykker stanniol. Krydr med salt og citronpeber, og luk pakkerne.

Grill koteletterne ca. 8 minutter på hver side, til de er gennemstegte. Læg squashpakkerne på grillristen, og lad dem grille 10-12 minutter,



til squashen næsten er gennemstegt, men stadig har bid. Pensl kartoflerne ganske let med olie. Grill dem 4-5 minutter på hver side.

Opskriften er udarbejdet af Anne Skovgaard-Petersen og er fra voresmad.dk.

Du kan også finde opskrifter på [www.danishcrown.dk](http://www.danishcrown.dk).

## Tips

- I stedet for nakkekoteletter kan du bruge svinekoteletter eller medaljoner af svinefilet.

## QR-KODE

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



VIDSTE DU AT...

- At du kan læse Krogen elektronisk?
- Du kan finde medarbejderbladet på dit intranet under henholdsvis "Mit Danish Crown" og "Mit Tulip" – klik i kolonnen til venstre på "Medarbejderblade"
- Krogen ligger også på [www.danishcrown.dk](http://www.danishcrown.dk) under bjælken "Job" – klik på "Medarbejderblad"
- Her kan du også finde et arkiv med tidligere numre af Krogen.



## PAUSEkrogen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



# Jubilarer

JULI-AUGUST

## Danish Crown

### BLANS

1. juli 2017  
25 års jubilæum  
**Bent Nicolaisen**  
Pakkeri

1. juli 2017  
25 års jubilæum  
**Pia Boutrup**  
Administration

1. juli 2017  
30 års jubilæum  
**Carl A. Jacobsen**  
Bacon/delstykker

7. juli 2017  
40 års jubilæum  
**Karin Telling**  
Pakkeri

13. juli 2017  
30 års jubilæum  
**Finn Pedersen**  
Slagtegang

2. august 2017  
35 års jubilæum  
**Benny Sønderup**  
Slagtegang

2. august 2017  
35 års jubilæum  
**Henrik Wolfsen**  
Forender

2. august 2017  
35 års jubilæum  
**Henrik M. Kristensen**  
Brystflæsk

17. august 2017  
25 års jubilæum  
**Kjeld Petersen**  
Slagtegang

**HERNING**  
25. juni 2017  
25 års jubilæum  
**Olav Foldager**  
Factory IT

5. juli 2017  
35 års jubilæum  
**Leif Holm**  
Skærestue 1

6. juli 2017  
30 års jubilæum  
**Ulla Maibrit Jensen**  
Detail

21. juli 2017  
25 års jubilæum  
**Johnny Fauruskov Pedersen**  
Administration

2. august 2017  
35 års jubilæum  
**Mogens Birch**  
Administration

14. august 2017  
45 års jubilæum  
**Lissy Bech Jensen**  
Skærestue 1

31. august 2017  
25 års jubilæum  
**Karlo Østergaard**  
Administration

**HOLSTED**  
29. juni 2017  
25 års jubilæum  
**Henning Ingemann Sønnichsen**  
Salgsafdeling

1. juli 2017  
40 års jubilæum  
**Kurt Brade**  
Ejerservice

6. juli 2017  
30 års jubilæum  
**Jeppe Christensen**  
Nedskæring

15. juli 2017  
25 års jubilæum  
**Gert Madsen**  
Slagtegang

16. juli 2017  
30 års jubilæum  
**Kim Henrik Munch**  
Nedskæring

**HORSENS**  
29. juni 2017  
25 års jubilæum  
**Gert Østerlund**  
Teknisk afdeling

2. juli 2017  
30 års jubilæum  
**Kenneth Niels Pedersen**  
Forender

12. juli 2017  
35 års jubilæum  
**Irma Søe Lytje**  
Kam/bryst

12. juli 2017  
35 års jubilæum  
**Jeppe Thuesen**  
Pakkeri

20. juli 2017  
30 års jubilæum  
**Thomas Page Pedersen**  
Factory IT

2. august 2017  
35 års jubilæum  
**Bjarne Albrechtsen**  
Slagtegang

2. august 2017  
35 års jubilæum  
**Hans-Jørn Foght Christiansen**  
Teknisk afdeling

4. august 2017  
30 års jubilæum  
**Charles Riisager Knudsen**  
Kam/bryst

17. august 2017  
30 års jubilæum  
**Lars Morten Pedersen**  
Forender

**RANDERS**  
1. september 2017  
25 års jubilæum  
**Kirsten Aagaard Malmkjær**  
Group Finance & Tax

**RINGSTED**  
1. juli 2017  
40 års jubilæum  
**Henrik Olsbro**  
Emballage-lager

1. september 2017  
30 års jubilæum  
**Annette Lisbeth Kristensen**  
Laboratorie

**RØNNE**  
1. september 2017  
30 års jubilæum  
**Ann-Mari Engel**  
Administration

**SÆBY**  
1. august 2017  
35 års jubilæum  
**Flemming N. Andersen**  
Udbening, brystflæsk

3. august 2017  
30 års jubilæum  
**Allan Lynggaard Poulsen**  
Opskæring

3. august 2017  
25 års jubilæum  
**Benny Andersen**  
Udbening, forender

10. august 2017  
30 års jubilæum  
**Annie Christensen**  
Udbening, kam

10. august 2017  
25 års jubilæum  
**Bo Kristensen**  
Udbening, brystflæsk

17. august 2017  
25 års jubilæum  
**Hans Ole Nødgaard**  
Opskæring

1. september 2017  
30 års jubilæum  
**Pia Koldbro Larsen**  
Administration

**AALBORG**  
27. juli 2017  
25 års jubilæum  
**Tonny Blum Pedersen**  
Læssehold

### Tulip

**RANDERS**  
1. juli 2017  
30 års jubilæum  
**Peter Mayn Andersen**  
Salg, Norden

15. juli 2017  
50 års jubilæum  
**Lea Bonde Jensen**  
IT

1. august 2017  
30 års jubilæum  
**Arne Therkelsen**  
Finance & Tax

1. august 2017  
45 års jubilæum  
**Inger Lund Poulsen**  
Indkøb

1. august 2017  
45 års jubilæum  
**John Riber Nielsen**  
Salg, Norden

1. august 2017  
35 års jubilæum  
**Jørgen Jensen**  
Internationalt salg

1. august 2017  
30 års jubilæum  
**Claus Jelling**  
Råvareindkøb

1. september 2017  
25 års jubilæum  
**Morten Flemming Christensen**  
Marketing

**VEJLE**  
5. juli 2017  
35 års jubilæum  
**Svend Åge Skovsbøl**  
Pølsemageri

6. juli 2017  
30 års jubilæum  
**Bjarne Vestergaard**  
Driftskontrol

6. juli 2017  
30 års jubilæum  
**Charlotte Meinhardt-Møller**  
Pakkeri

**AABENRAA**  
21. juli 2017  
30 års jubilæum  
**Bjarne Røpke**  
Produktion

### DAT-Schaub

**BLANS**  
5. juli 2017  
35 års jubilæum  
**Flemming Egholm Christensen**

**HORSENS**  
6. juli 2017  
30 års jubilæum  
**Litta W. Petersen**

**SÆBY**  
5. juli 2017  
35 års jubilæum  
**Jimmi Overgaard**

## 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.



## HER ER REDAKTIONS-UDVALGET

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



**Flemming Nielsen**  
slakteriarbejder,  
Danish Crown Pork  
Herning



**Lars Steffensen**  
arbejdsmiljø- og  
miljørepræsentant,  
Danish Crown Pork  
Ringsted



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



**Tina M. Madsen**  
produktionschef,  
Danish Crown Beef  
Holsted



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



**Henrik Rafn**  
tarmrenser,  
DAT-Schaub  
Horsens



**Laurids K. Jensen**  
produktionschef,  
DAT-Schaub  
Esbjerg



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



**Michael Ravn**  
kommunikations-  
ansvarlig,  
Tulip



**Andreas Østergaard Pedersen**  
journalist-  
praktikant,  
Danish Crown  
Randers



**Lisbeth Carøe**  
redaktør,  
Danish Crown  
Randers



# Kina kan blive vores femte hjemme-marked



## FAKTA

### FIRE HOVED-LANDE

I Danish Crowns strategi 4WD frem mod 2021 er fire lande udnævnt til hjemme-markeder:

- Danmark
- Sverige
- Polen
- England.

Rigtigt mange kræfter i koncernen bliver brugt på at få vores nye satsning i Kina til at lykkes.

Hvorfor nu det? Hvad er det, der gør Kina så interessant – også i en tid, hvor vi ser, at efterspørgslen efter dansk grisekød er knap så hot som for blot få måneder siden?

#### **I Kina elsker de grisekød**

Først og fremmest fordi mulighederne er kæmpe store.

En stadig større del af kineserne er villige til at betale godt for kvalitetskød, og de elsker grisekød. Hvis vi forstår at markedsføre Danmark, fortælle forbrugerne, hvad de får hos os, og hvilken *outstanding* kvalitet, dansk kød har, så kan Kina med tiden blive vores femte hjemme-marked (*se faktaboks, red.*).

Jeg har netop været i Kina for tredje gang i år, og det er dejligt at høre vores kunder sige, at de tror på os. Derfor er Kina en chance, vi ikke må lade gå fra os.

#### **Satser på folk i storbyen**

I dag er det mest bulk-varer, vi eksporterer til Kina. I fremtiden skal vi forædle det danske grisekød, så vi kommer højere op i værdi-kæden, hvor vi tjener flere penge.

Vi har netop købt en grund i Pinghu halvanden times kørsel fra Shanghai, hvor vi vil bygge en forædlings-fabrik. Alene Shanghai-området har et potentiale på 24 millioner forbrugere, og dem vil vi koncentrere os om.

Vi skal ikke sælge til hele Kina, men vil have fat i markedet i en storby, hvor folk har flere penge.

Efter planen er vi klar til at sende de første produkter ud fra fabrikken i 2019. Men da grundlaget er danske grise, der er slagtet i Danmark, er det vigtigt for mig at understrege, at der hviler et stort ansvar på alles skuldre for, at vi har en stabil slagtning. Det er afgørende, at vi kan sende kød af sted uden huller i leverancerne.

---

**Vi skal ikke sælge til hele Kina, men vil have fat i markedet i en storby, hvor folk har flere penge.**

---

#### **Alle har ansvar for succes**

Det handler om vores kunders tillid til os, og den arbejder jeg og resten af ledelsen hårdt på at opbygge, når vi besøger eller har besøg af kinesiske kunder. Men vi kan ikke gøre det alene.

Hver enkelt medarbejder er gennem sin indsats med-ansvarlig for, at Danish Crown er en virksomhed, andre kan regne med. Det er den bedste måde at bevare danske arbejdspladser – og gerne øge antallet af kolleger i Danmark.

Det, håber jeg, at I alle vil gøre deres til, så vi kan opnå succes både i Kina og på vores andre markeder.

