

# Króógen



## Robot blev installeret med fremtidsbrille

Med hjælp fra Spanien blev en ny robot klar som planlagt.  
s. 4-5

## Fabrikschef i både nord og syd

Palle Sørensen er nu fabrikschef på Danmarks to største kreaturslagterier.  
s. 8-11



## "Jønne" fra Horsens fik hjælp da rygógen gik i stykker

s. 16-19

# Indhold

## 100.000 måltider doneret

Koncernen har valgt at donere 100.000 måltider til de mest udsatte i Danmark.

6



## Fjerninstallerede robotter

Med augmented reality briller hjalp teknikere i Spanien med at fjerninstallere en friarms-robot i Horsens.

4-5

## Fabrikschef to steder

Palle Sørensen er slagter helt ind til benet, og fra den 1. februar blev han fabrikschef i både Holsted og Aalborg, og drømmen var altid at blive fabrikschef.



8-11

## 10.000 liter håndsprit

På trods af stor kamp om værnemidler i disse tider er det lykkedes Danish Crown at sikre beholdningen af håndsprit.

3



## Jønne blev lastbilchauffør

Jønne fik en diskusprolaps og kunne ikke fortsætte i Danish Crown. I stedet for at overlade ham til sig selv hjalp Danish Crown ham videre.

16-19

## CHECK2020

Årets CHECK-måling er veloverstået med gode resultater, men der er stadig plads til forbedringer.

14-15



  
**Danish Crown**  
- CHECK-2020 -

## Vi løfter en samfundsopgave

Vi har alle været med til at løfte en enorm samfundsopgave den seneste halvanden måned, skriver tillidsmand Brian Vestergaard.

24

## Whistleblower

Alle medarbejdere kan nu indberette anonymt om hændelser, der strider imod vores code of conduct.

21



### Krogen

Krogen er medarbejderblad for Danish Crown, DAT-Schaub og Danish Crown Foods i Danmark. Bladet er offentligt tilgængeligt, bl.a. på Danish Crowns hjemmeside, og artikler og billeder kan bruges i andre sammenhænge i Danish Crowns kommunikation.

### Udgiver

Danish Crown  
Marsvej 43,  
8960 Randers SØ

### Redaktion

Daniel W. Pedersen  
(redaktør) og Astrid Gade  
Nielsen (ansvarshavende)

### Redaktionen er afsluttet

Den 17. april 2020

### Oplag

3.000 eksemplarer

### Koncept og design

Campfire & co

### Tryk

Stibo Complete®

### Forsidefotos

Stort: Morten Fauerby,  
Montgomery



*Der er stor efterspørgsel på værnemidler som håndsprit, handsker og masker. Alligevel er det lykkedes Danish Crown at sikre beholdningen af håndsprit.*

# Danish Crown har sikret 10.000 liter håndsprit

**Tekst:** Martin Christensen

**M**an skal ikke have fulgt meget med i medierne for at vide, at værnemidler mod Corona-virussen er i unormal høj kurs og derfor ved at være en mangelvare. Især håndsprit har været en eftertragtet vare.

Håndsprit er også et af de værnemidler, som især bliver brugt på slagterierne og fabrikkerne for at sikre en høj fødevarer sikkerhed. Derfor har håndsprit været en nøglevare for Group Procurement i Danish Crown at få sikret, og det har ikke været nemt.

- Det har været sindssygt svært at få fat i. Alle vores traditionelle kanaler og leverandører melder udsolgt, så vi har måttet gå til selve producenterne for at håbe på en prioritering. Det gør vi aldrig i normale tilstande, siger Mette Mølgaard Pedersen, der er kategori-ansvarlig i Group Procurement.

Det er dog lykkedes at få sikret en aftale med en producent, som i første omgang vil levere 10.000 liter håndsprit, og producenten er klar til at levere mere, hvis det bliver nødvendigt.

- Vi er rigtig glade for, at vi endelig har fået aftalen i hus. Håndspritten er jo essentiel selv i normale tilstande for produktionen, så at få sådan en levering i disse tider er selvfølgelig rigtig afgørende for, at man kan opretholde produktionen som normalt, siger Mette Mølgaard Pedersen.

## **Pas på værnemidlerne**

Group Procurement og Mette Mølgaard Pedersen forventer med den sikrede aftale, at der ikke bliver mangel på håndsprit i Danish Crown. Det er dog ud fra den forudsætning, at man kun bruger det nødvendige. Det samme gælder for andre værnemidler.

- Det er vigtigt at sige, at vi selvfølgelig skal bruge de ting, der er nødvendigt for at opretholde hverdagen. Men når det er sagt, så skal vi være særligt opmærksomme på, at vi heller ikke bruger mere end nødvendigt, hvis vi skal sikre, at vi har en fornuftig lagerbeholdning, indtil situationen bliver mere normal. Man skal ikke trykke to-tre gange ekstra på håndspritsdispenseren eller tage en håndfuld mopcaps med i lommen, for så er det ikke sikkert, at der er nok til alle i længden, siger Mette Mølgaard Pedersen. ●

*Selvom beholdningen af håndsprit er sikret, så skal vi stadig være opmærksomme på ikke at bruge mere end nødvendigt.*



*På slagteriet i Horsens var Corona-pandemien ved at spolere den sidste af to installationer af nye friarms-robotter, men ved hjælp af reality-briller kunne teknikere i Spanien fjerne-installere den sidste robot sammen med teknikerne i Horsens.*

# Ny robot blev fjerninstalleret fra Spanien

**Tekst:** *Martin Christensen*

**C**orona-virussen har spoleret mange planer og projekter rundt omkring i koncernen. På slagteriet i Horsens blev et projekt også ramt af de europæiske landes nedlukning.

De var nemlig i fuld gang med at installere to nye friarms-robotter på slagtekæden, hvor de fra uge 9 havde haft besøg af spanske teknikere fra firmaet AiRA.

“

***De er her næsten i egen person, bare med vores arme og hænder.***

”

*Per Bjerg Nielsen, Project Manager.*

I fællesskab nåede man at få den ene robot køreklar, men så ramte Corona-virussen Europa, og teknikerne fra AiRA tog hjem til Spanien. Men det skulle ikke stoppe AiRA og slagteriet i Horsens.

- Vi blev jo lidt udfordret af alt det her Corona-virus, som alle andre også er blevet. Men vi blev nødt til at få den her robot færdig-installeret hurtigst muligt

med AiRA's hjælp, og det løste vi så med de her augmented reality-briller, fortæller Per Bjerg Nielsen, Project Manager i teknisk afdeling.

## **Sci-fi brille gjorde det muligt**

Brillen fra Epson ligner noget, der har været med i en sci-fi-film. Brillen har et mikroskopisk kamera i brillestangen, der sender live-video ned til teknikerne nede i Spanien. De kan så se videoen på deres computer, tegne og markere på live-videoen, så teknikeren i Horsens kan se det live i hans brilleglas, som augmented reality.

- Det er nok lidt svært at forestille sig, hvis man ikke har set noget lignende før. Den bedste sammenligning er nok et head-up display i en bil. Man kan godt se virkeligheden bag det transparente billede, som der er i brilleglasset fra den live-video, som de spanske teknikere også ser og kan pege og markere i, fortæller Per Bjerg Nielsen.

Mens det hele kører i brillen, kan teknikeren i Horsens også tale med dem i Spanien gennem et headset.

- Den her teknologi gør, at AiRA's folk i Spanien er ved robotterne i realtid og derfor hurtigt og effektivt kan lave mekaniske eller software-justeringer og lignende. De er her jo næsten i egen person, bare med vores arme og hænder. Det har fungeret overraskende godt, fortæller Per Bjerg Nilsen.

*Den nye bryståbner kommer til at øge kvaliteten og effektiviteten.*





Sådan så de danske teknikere med brillen på ud, da installationen blev færdiggjort i samarbejde med teknikerne i Spanien.

Han understreger dog, at man selvfølgelig godt kunne have gennemført installationen med "normal" teknologi. Det ville bare have taget meget længere tid, og man ville have en langt større usikkerhed det første stykke tid, som ville gå ud over kvaliteten og blive dyrere.



**En gevinst på både kvalitet, effektivt og økonomien.**



*Per Bjerg Nielsen, Project Manager.*

### Øger effektivitet og kvalitet

Den ene nye friarms-robot er en fedtende-borer og skinkedeler. Den anden, som blev installeret med hjælp fra augmented reality-brillerne, er en bryståbner.

De kommer ikke til at erstatte hænder, men forældede robotter, så præcisionen og effektiviteten øges. Med den gamle skinkedeler kunne man for eksempel kun måle længden på kroppen, og hvor forbenene sad. Alle andre parametre blev besluttet ud fra de to målinger.

Med det nye system bliver hele kroppen 3D-scannet, så robotten kender den enkelte gris helt præcist, lige fra om den har en skæv hale eller en større misdannelse.

- Med det nye system kan robotten "se", om grisen har nogen form for misdannelse. Så kan vi justere skæringen, så den bliver bedst muligt, og hvis der er større misdannelser, så tager man grisen fra og bearbejder den manuelt. Så for at sige det kort, så giver robotterne en gevinst på både kvalitet, effektivitet og økonomien i sidste ende, fortæller Per Bjerg Nielsen. ●

*På trods af smitte-risikoen arbejder frivillige i de danske nødhjælpsorganisationer ihærdigt videre for at hjælpe de mest udsatte i Danmark. Det arbejde bakker Danish Crown nu op om ved at donere 100.000 måltider til fire hjælpeorganisationer.*

# 100.000 måltider doneret til Danmarks mest udsatte

**Tekst:** *Martin Christensen*

**I** en tid, hvor der mere end nogensinde før er brug for sammenhold, er der endnu mere brug for hjælp til de mest udsatte grupper i det danske samfund. Derfor donerer Danish Crown nu i alt 100.000 måltider til Blå Kors, Kirkens Korshær, Frelsens Hær og KFUM's Sociale Arbejde, som distribueres med hjælp fra FødevarerBanken.

- Vi er alle meget taknemmelige. Det er en virkelig flot donation, som helt bestemt kan mærkes både på bundlinjen og hos de udsatte, som får direkte gavn af gaven. Det har stor betydning, hver gang private virksomheder er med til at tage et socialt ansvar, som Danish Crown gør her. Når vi skal bruge færre penge på mad, kan vi bruge flere penge på andre indsatser, siger generalsekretær i Blå Kors, Christian Bjerre.

## **Måltiderne vil række langt**

Selv om Danmark på mange måder er et lille land, så er det en kæmpe opgave at håndtere og fordele 100.000 måltider til varrestuer og organisationernes lokale afdelinger over hele landet. Den opgave har FødevarerBanken påtaget sig, da de i forvejen indsamler og distribuerer fødevarer til de fire hjælpeorganisationer.

- For os i FødevarerBanken er det en stor glæde, at Danish Crown stiller op med hjælp til socialt udsatte i Danmark. 100.000 måltider er meget, så det vil række langt ude på væresteder, sociale cafeer og nødhjælperberger over hele landet, hvor vores frivillige leverer mad, siger Karen-Inger Thorsen, direktør i FødevarerBanken.

## **Imponerende frivillig indsats**

Mike Sauerberg og Danish Crown-koncernen er glade for, at man står i en situation, hvor man kan glæde og hjælpe udsatte borgere med 100.000 måltider.

- Alle i Danish Crown er engagerede i at bidrage til at sikre, at den igangværende sundhedskrise ikke udvikler sig til en fødevarerkrise. Det gælder lige fra landmanden og slagteriarbejderen til medarbejderne på vores fabrikker og kontorer. Derfor er vi glade for, at vi kan hjælpe disse samfundsgrupper, som i forvejen har det svært, og som i Corona-krisen møder yderligere vanskeligheder på livets vej, siger Mike Sauerberg, lendedirektør i Danish Crown Foods.

Mike Sauerberg er meget imponeret over hjælpeorganisationernes sammenhold og de kræfter, som deres medarbejdere og ikke mindst tusindvis af frivillige ligger i at hjælpe dem, der har mest brug for det. Det bliver op til hjælpeorganisationerne selv at vælge de produkter og færdigretter, de vil bruge i deres arbejde, da det er den bedste vej til at sikre en effektiv hjælp.

Ud over de 100.000 måltider donerer Danish Crowns webshop, DYRBAR.dk, yderligere et måltid til hver af de fire hjælpeorganisationer for hver ordre, der er tikket ind i april måned. ●

*I alt 100.000 måltider doneres til Blå Kors, Kirkens Korshær, Frelsens Hær og KFUM's Sociale Arbejde.*



# Slagteri-grunden i Skive er snart et afsluttet kapitel



*13 år efter at Danish Crowns slagteri i Skive brændte ned, er grunden næsten ryddet, jorden er næsten oprenset, så Skive Kommune kan overtage størstedelen af grunden, mens en arkitekt vil lave New Yorker-lejligheder i den gamle hovedbygning.*

**D**et var den største brand i mange år på Skive-egnen, da Danish Crown-slagteriet i byen brød i brand i 2007. Brandmænd fra hele Midt- og Vestjylland kom til for at hjælpe, men selvom dele af slagteriet blev bygget op igen, valgte Danish Crown et års tid efter branden at lukke slagteriet.

Næsten 13 år efter er slagteriet i Skive så ved at være et afsluttet kapitel for Danish Crown. Grunden er solgt til Skive Kommune, og efter et omfattende nedrivningsarbejde er Danish Crown nu ved at færdiggøre de sidste ting, før grunden sælges videre.

- Vi er ved at lave det sidste jord-oprensning på grunden nu, hvor vi fjerner olietanke og renser jorden for forurening. Så det er sidste hånd, vi er ved at lægge på arbejdet nu, og hvis der ikke opstår yderligere overraskelser, forventer vi at være færdige inden for nogle få måneder, siger Claus Skodborg Nielsen, der er specialist i teknisk afdeling i Danish Crown.

## Solgt til arkitekt og kommunen

Slagteri-grunden er delt op i to, hvor den ene del er solgt til Skive Kommune, mens den anden del er solgt til Skive Lofts, der er et firma, som ejes af arkitekten Bo Asbjørn Christensen.

Skive Kommune laver i første omgang deres del af grunden til et grønt område, mens de finder ud af, hvad der skal ske med grunden. Arkitekt Bo Asbjørn Christensen har dog allerede store planer for, hvad der skal ske med hans del af grunden.

Hovedbygningen står på Skive Lofts del af slagteri-grunden, og den skal gennemrenoveres og laves til New Yorker-lejligheder ifølge Skive Lofts hjemmeside. Skive Byråd godkendte i februar lokalplanerne for projektet, og Bo Asbjørn Christensen oplyste i den forbindelse til Skive Folkeblad, at de første lejligheder var blevet forhåndsreserveret.

Claus Skodborg Nielsen ser frem til at få færdiggjort arbejdet med slagteri-grunden i Skive, så andre kan få glæde af området.

- Vi lavede jo de første miljøundersøgelser af grunden tilbage i 2008, så det har været mange år, hvor projektet med slagteriet i Skive har været åbent. Det bliver godt at få arbejdet gjort færdigt, så de nye ejere forhåbentlig kan skabe noget liv på det store område igen, siger Claus Skodborg Nielsen. ●

## Kort nyt



### Webshops hitter

Som følge af Corona-krisen er internethandlen i Danmark steget voldsomt. Det har de også kunnet mærke hos Slagter Munch og ved Danish Crowns webshop DYRBAR.dk. Hos Slagter Munch er omsætningen på webshopsalget steget med 280%, mens salget ved DYRBAR.dk er tredoblet under Corona-pandemien.

## Kort nyt



### Bæredygtighedsmålene fyldte år

Den 8. marts fyldte koncernens bæredygtighedsmål et år. Group CEO Jais Valeur mener, vi er kommet rigtig langt på 12 måneder, og dermed har flyttet os op blandt de forreste i feltet indenfor bæredygtighed i kødindustrien. Han er især stolt af medarbejderne og landmændenes modtagelse af den nye retning.

# Palle Sørensen: "Min drøm var altid at blive fabrikschef"

*Lige siden Palle Sørensen blev færdigudlært slagter, har han villet være fabrikschef. Efter den 1. februar kunne han kalde sig fabrikschef for ikke kun ét slagteri, men de to største kreatur-slagterier i Danmark.*



**P**å Holsted kreatur-slagteri fik de en ny fabrikschef den 1. februar, efter Per Svane Knudsen rykkede til Danish Crowns slagteri i den tyske by Husum. Den nye fabrikschef er 51-årige Palle Sørensen, som de sidste 20 år har været fabrikschef på kreaturslagteriet i Aalborg.

Men der skal ikke findes en ny fabrikschef i Aalborg. Palle Sørensen bliver nemlig fabrikschef i både Holsted og Aalborg, og det ser han mange muligheder i.

- Jeg tror, at der er rigtig meget potentiale i, at jeg er med i dagligdagen begge steder. Jeg kan forhåbentlig bedre se, hvordan slagterierne kan lære af hinanden, og hvordan vi kan arbejde endnu bedre sammen, så vi når vores fælles mål, siger Palle Sørensen.

### Slagter ind til benet

Palle Sørensen har altid vidst, at han skulle arbejde på et slagteri, og at kreatur-slagterierne var favoritdestinationen. Målet var at blive fabrikschef. Alligevel blev han uddannet som griseslagter hos det daværende Tulip-slagteri i Grindsted, hvor han kom i lære i 1985. Det er der en god forklaring på.

“

**Min far ønskede ikke at blande arbejde og familieliv sammen dengang.**

”

*Palle Sørensen, fabrikschef.*

- Folk synes altid, det er lidt mærkeligt, at jeg er uddannet griseslagter, når jeg altid har haft mit fokus på kreatur-slagtning. Men forklaringen er meget simpel, fordi min far arbejdede på kontoret på det kreaturslagteri, jeg skullet have været i lære hos dengang, og han ønskede ikke at blande familielivet og arbejdet sammen, siger Palle Sørensen.

Palle Sørensens store interesse for kreatur-slagteri, kommer, ifølge ham selv, også lidt fra faren. Faren nåede nemlig at have næsten 50 år i kreaturslagteri-branchen, og Palle Sørensen kom da også til at arbejde sammen med sin far i 1999. Palle Sørensen slår dog fast, at det aldrig har været et problem, at de har arbejdet sammen.



*Selvom det at drive et slagteri er et stort holdarbejde, så er Palle Sørensen sit ansvar bevidst.*

Faktisk har Palle Sørensens mor også arbejdet på slagteriet i Grindsted som kontorassistent, og det var da også der, forældrene mødte hinanden i tidernes morgen.

### Boglig ballast supplerer håndværket

Drømmen om at blive fabrikschef fik Palle Sørensen opfyldt som 31-årig. Han blev fabrikschef i Aalborg i 1999 efter at have arbejdet i et par forskellige stillinger på det daværende hovedkontor for Danish Crown Beef i Herning.

Imens Palle Sørensen har arbejdet sig op i hierarkiet, har han løbende efteruddannet sig. Kort efter han blev udlært slagter, startede han på en merkonom i driftsledelse, som han blev færdig med i slutning af 90'erne, og mens han var fabrikschef i Aalborg, tog han en HD i organisation. Det har han ikke fortrudt.

Læs mere på næste side →

Fortsat fra forrige side →

- Jeg er rigtig glad for, at jeg har videreuddannet mig efter jeg blev udlært. Det har gjort, at jeg har kunnet følge med på det teoretiske plan i takt med at jeg har fået mere ledelse og organisationsstyring i mit arbejde. Specielt da jeg tog min HD, mens jeg var fabrikschef, kunne jeg mærke, at det var rigtig sundt at få noget teori på den praksis og hverdag, jeg havde som leder, siger Palle Sørensen.

Selvom han har læst fagbøger om ledelse og organisationsteorier, så mener han stadig, at hans største fordel er, at han selv har stået med kniven i hånden.

“

**Det giver mig noget trykthed som leder, at jeg ved, hvad de snakker om.**

”

*Palle Sørensen, fabrikschef.*

- Jeg synes, det er en kæmpe fordel, at jeg kan gå ned i produktionen til mine kollegaer og snakke med om håndværket og have forståelse for deres hverdag. Jeg har jo selv skåret og udbenet, så det giver mig noget trykthed som leder, at jeg ved, hvad de snakker om, siger Palle Sørensen.

### **Familie og fleksibilitet gør hverdagen mulig**

Det kræver ikke den store matematik at regne ud, at der er langt mellem Holsted og Aalborg slagteri. Især hvis man skal være begge steder mest muligt, og man som Palle Sørensen og familien bor i Støvring, lidt syd for Aalborg.

Da Palle Sørensen startede den 1. februar, lagde man i fællesskab en grov plan for, hvordan hverdagen skulle se ud. Planen er, at han skal være i Aalborg tirsdag og fredag, og i Holsted skal han være mandag, onsdag og torsdag. Det viste sig at være nemmere på papiret.

- Den plan, vi lavede, holdt kun den første uge. Sidenhen har det kørt, som det lige passede. Den fleksibilitet gør også, at det kan hænge sammen, og så hjælper det også, at mine forældre stadig bor i Grindsted, så jeg kan tage en enkelt nat eller to ved dem. Det, synes min mor også, er helt fantastisk, siger Palle Sørensen.

Palle Sørensen fortæller videre, at det også er muligt, fordi han har nogle dygtige og trofaste medarbejdere og ledere, som kan tage teten, når det er nødvendigt.

*Palle Sørensen var Karstens (th.) instruktør på Grindsted slagteri. 30 år senere er de igen under samme tag i Holsted, hvor Karsten arbejder i Guldrummet.*

Den digitaliserede verden gør også, at han aldrig er længere væk end et skypemøde eller telefonopkald.

### **En inddragende anfører**

Palle Sørensen lægger ikke skjul på, at han er stolt og bæret over at være fabrikschef for Danmarks to største kreaturslagterier. Og selvom Palle Sørensen ikke er meget for at fremhæve sig selv og sine styrker som fabrikschef, så er der nogle ting, man godt kan forvente fra ham som leder.

- Jeg håber og tror på, at jeg er rigtig god til at inddrage mine medarbejdere og kollegaer. For det at drive

*Palle Sørensen er udlært griseslagter, men han har altid villet arbejde med kreaturer.*



*Palle Sørensen nyder at gå nede i produktionen, hvor det hele startede.*

et slagteri er et holdarbejde. Jeg går rigtig højt op i, at der er et godt sammenhold på tværs af slagteriet, og at vi kan lide at være her. På den måde bliver vi den bedste version af os selv som slagterier og forretning, siger Palle Sørensen.

Palle Sørensen fortæller slutteligt, at på trods af at ledelse i højere grad er blevet et holdarbejde, og han også ønsker, at det skal være sådan, så ved han godt, at det er ham, der står med det endelige ansvar. Det har han det faktisk også bedst med.

- Det har egentlig altid ligget til mig at være frontløber. For når jeg har ansvaret for det, jeg og andre laver, kan jeg også handle mere på det. For at sige det som det er, så har jeg det bedst med anførelsesbindet på, og hvis du spørger min kone, så vil hun nok grine og være enig med mig, selvom jeg derhjemme ikke er alene om at bestemme, siger Palle Sørensen. ●

# Corona-overblik med Danish Crown-briller

*Siden den første dansker blev smittet i slutningen af februar, er vores samfund og dermed også vores arbejdsplads blevet rystet godt igennem. Her er et kort overblik over, hvordan den rystetur har været.*

**6. marts**

## Produktionen er førsteprioritet

Corona-virussen var kommet til Danmark. Danish Crown annoncerede, at produktionen havde førsteprioritet. Derfor blev der indført en række forholdsregler i et forsøg på at sikre produktionen. Møder, der ikke var forretnings-kritiske, rejser, kurser osv. blev aflyst eller udskudt.

**10. marts**

## Første tilfælde af Corona-virus i Danish Crown.

En medarbejder i IT-afdelingen i Randers blev den første corona-smittede medarbejder i Danish Crown. Medarbejderen nåede aldrig på arbejde, derfor har han ikke kunnet videreføre smitten til kollegaer.

## Corona-virussens påvirkning af Danmark



**27. februar**

Den første dansker er blevet smittet. Sundhedsstyrelsen forventer ikke udbredt smitte i Danmark.



**11. marts**

Statsministeren lukker Danmark ned. Danskerne begynder at hamstre samme aften og dagen efter.



**13. marts**

Statsministeren lukker grænserne. Myndighederne fraråder al unødvendig rejseaktivitet.



**13. marts**

## Danish Crown mærker hamstring

Grundet hamstring og Corona-virus-udbruddet steg efterspørgslen på fødevarer voldsomt. Nogle kunder tredoblede blandt andet deres ordre til Beef. Konservessalget i Danmark steg også med mellem 800-1000 %.

**18. marts**

## Foodservice-nedtur rammer Beef

Markederne i Foodservice-sektoren og Syd-europa sandede mere eller mindre til. Selvom afsætningen i detail-ledet fortsat var højere end normalt, så var det ikke nok for Beef, som måtte justere i produktionen og opfordre landmænd til at holde på bestemte kreaturer.

**18. marts**

## Utallige tiltag sat i værk

Danish Crown gør fortsat alt for at beskytte produktionen mod smittespredning. Det betød, at en række tiltag og initiativer nu blev sat i værk på tværs af slagterierne og fabrikkerne. Blandt andet skulle alle overflader nu sprittes af flere gange dagligt, der blev lavet mest mulig afstand i produktionen osv.

**20. april**

## Danish Crown begynder genåbning

Genåbningen sker forsigtigt og gradvist. Ledelsen i de administrative afdelinger vurderer selv, hvordan og hvor mange medarbejdere som kan vende tilbage til arbejdspladsen. På fabrikkerne og slagterierne er der ingen ændringer i første omgang.

*Et kort og forsimplet overblik over Corona-virusens udvikling i Danmark indtil nu.*



**15. marts**

Regeringen, arbejdsgivere og lønmodtagere præsenterer historisk trepartsaftale for at undgå fyringer i erhvervslivet.



**17. marts**

Statsministeren forbyder forsamlings på mere end 10. Mindre fysiske butikker må lukke ned, og dronningen holder tale.



**6. april**

Statsministeren annoncerer genåbning efter påske og aflyser alle større arrangementer til og med august.



**Danish Crown**

► CHECK•2020 ◀

# Højeste jobtilfredshed i 10 år blandt slagteriarbejderne

*I februar og marts svarede hele Danish Crown-koncernen på CHECK2020, og det er en glad HR-direktør, der kan gøre status på dette års måling.*

Tekst: Aske Gott Sørensen | Foto: Red Star Photography

**16.668** medarbejdere i Danish Crown har bedømt deres arbejdsplads, og langt hovedparten har i den nye måling udtrykt stor job-tilfredshed og motivation.

Det kommer især til udtryk blandt de timelønnede medarbejderne, hvor resulta-

terne for job-tilfredshed og motivation er de bedste i 10 år. Her blev den gennemsnitlige score 69,3 ud af 100 mod 68,6 i 2018.

Den samlede score for job-tilfredshed og motivation i hele koncernen blev 70,4.

Den store tilfredshed, motivation og dedikation blandt medarbejderne glæder administrerende direktør i Danish Crown, Jais Valeur.

- Jeg er stolt af, at vi har nået dette tilfredshedsniveau på tværs af koncernen og især blandt de timelønnede medarbejdere. Sammenlignet med resultater fra virksomheder af samme type som os, ligger vi et godt stykke over gennemsnittet, og det er et godt udgangspunkt - især, når vi i år har udvidet CHECK-målingen så markant, siger Jais Valeur.

#### Glad HR-direktør

Også direktør i HR, Andreas Friis, er glad for målingens resultat. Der er stigninger i job-tilfredsheden blandt de timelønnede medarbejdere, mens funktionærerne går en smule tilbage.

- Jeg vil karakterisere det som et super-godt resultat. Vi har stigninger hele vejen rundt blandt de timelønnede medarbejdere, og vi har fået Sverige og Polen med. Polen ligger rigtig godt til på timelønsområdet, og det giver os et markant nøk op, men vi har også gode resultater blandt de danske medarbejdere, hvor både Pork og Foods har rigtig pæne stigninger. Siger Andreas Friis.



Den seneste CHECK-måling viser, at vi i Danish Crown godt kan lide at gå på arbejde.

## Mange gode ledere

76 pct. af lederne i Danish Crown scorer over 70, som karakteriseres som godt, mens kun 10 pct. ligger i den lave ende. Andreas Friis glæder sig over de mange gode ledere og fortæller, at man er opmærksom på at få alle med.

**D**en daglige ledelse i Danish Crown scorer pænt i den nye CHECK-måling, hvor alle medarbejdere har vurderet deres nærmeste leder. Her ligger 76 pct. over en score på 70, som karakteriseres som god. Det glæder HR-direktør Andreas Friis.

- Det er den gode ledelse, der skal flytte vores virksomhed fremad, og det er et rigtigt godt resultat, at så mange af vores ledere bliver karakteriseret som gode. Her skal vi have fokus på den fortsatte udvikling, så vi sikrer, at vi bliver ved med at have dygtige ledere i Danish Crown.

Det gode resultat giver mulighed for at udbrede best practice til de ledere, der ligger i den lavere ende.

- Vi skal glæde os over det flotte resultat, og så skal vi selvfølgelig se på, hvordan vi får alle med op. Vi har fokus på de ledere, der ligger lavt og har gjort det før. Her kommer vi til at tage fat på hver enkelt for at se, hvordan vi kan hjælpe dem op. Her skal vi også lære af de ledere, som scorer højt og som har flyttet sig langt, siger Andreas Friis. ●

- I forhold til funktionærene så er vi opmærksomme på det lille fald, som vi ikke skal forklejne, og her skal vi kigge ind i, hvordan vi kan vende det igen.

Noget af det, som CHECK-målingen viser, er, at der i Danish Crown er flere "fiery advocates" eller ambassadører end i lignende virksomheder. De er karakteriseret ved høj loyalitet og dedikation til virksomheden.

“

**Jeğ vil karakterisere det som et supergødt resultat.**

”

*Andreas Friis, HR-direktør.*

- Det taler lige ind i vores ledelsesprincip "Be An Ambassador", hvor vi skal have vores medarbejdere til at tale om virksomheden som noget, man vil være en del af. Samtidig skal vi bruge det til alle de forandringer, vi har i gang, hvor de dedikerede medarbejdere kan gå forrest og vise, hvilke muligheder det skaber, siger Andreas Friis.

### Forandring fryder ikke altid

Selvom CHECK-målingen er positiv læsning for Danish Crown, så er der selvfølgelig altid udviklingsmuligheder. Blandt andet er der fabrikker, som ligger lavt i tilfredsheden med den lokale ledelse, og Andreas Friis understreger, at det skal vendes, når målingen gennemføres næste gang.

- Man kan godt ligge lavt i en måling, fordi man er ved at lave en lokal forandring, som skal have tid, men så skal der komme en stigning på næste måling. Ledelse er vigtigt for os, og det bliver kun vigtigere, at vi har dygtige ledere. Derfor har vi blandt andet igangsat vores ledelses-udviklingsprogram, hvor alle ledere i Danish Crown skal på kursus og få nye kompetencer, siger Andreas Friis.

Derfor bliver det også et fortsat fokusområde på den anden side af CHECK2020.

- Vi skal fastholde vores fokus på udvikling af ledelsen og arbejde med de discipliner, som ligger i det. Det er blandt andet at sætte klare forventninger og mål og give løbende feedback. Samtidig skal vi kigge på, hvor man gør det ekstraordinært godt, så vi kan give de erfaringer videre, siger Andreas Friis. ●

“  
*Jeğ ved ikke, hvor jeğ ville  
være i dag, hvis det ikke var for  
Danish Crowns hjælp.*

”  
*Jens Jørgen Buch.*





*Jønne er glad for sin nye arbejdsplads, selvom han savner at være på slagteriet.*

# Danish Crown hjælp "Jønne" videre i hans arbejdsliv

*Da Jens Jørgen Buch i februar 2018 var til en brandøvelse, gik det galt. Han endte med en diskusprolaps, og han kunne derfor ikke fortsætte hos Danish Crown. I stedet for at overlade Jens Jørgen Buch til sig selv og arbejdsløsheden hjalp Danish Crown ham videre i hans arbejdsliv.*

**Tekst:** Martin Christensen

**Foto:** Morten Fauery, Montgomery

Jens Jørgen Buch, eller "Jønne", som de fleste kender ham som, arbejdede i pluckspakkeriet på slagteriet i Horsens, da han en dag fandt ud af, at han havde optjent seks ugers uddannelsesforløb. På det tidspunkt arbejdede hans ældste søn også på slagteriet.

- Min søn ville gerne bruge uddannelsesforløbet på at tage lastbilskørekort. Det, synes jeg, lød som en god ide, så det ville jeg da også. Vi tog derfor lastbilskørekortet sammen, det blev en far-og-søn-ting for os, fordi vi begge går op i lastbiler, og nu fik vi også muligheden for at kunne køre i dem, fortæller Jønne.

Men i den sidste uge på kurset gik det galt under en brandøvelse i en snefyldt februar 2018, hvor Jønne skulle trække en person ud af en bus. Han var en af

de sidste i gruppen, så indgangen til bussen var ikke længere tør, men våd og glat.

- Jeg stod på det øverste trin oppe i bussen, og jeg havde fat i personen med begge arme. Da jeg var på vej baglæns, smuttede benene væk under mig. Jeg faldt baglæns ud af bussen, mens jeg stadig havde fat i personen, så han røg med ned. Heldigvis stod der en person bagved og greb mig, men ryggen kunne ikke holde til det alligevel. Det kunne jeg mærke med det samme, forklarer Jønne.

Efter uheldet fuldførte Jønne alligevel kørekortkurset, da der kun var enkelte køretimer tilbage, og som Jønne selv fortæller, så var førerhuset et af de bedste steder, han kunne være, fordi sædet var støttende og med luftaffjedring. Herefter gik den dog ikke længere.

Læs mere på næste side →



### Kommunen ville ikke hjælpe

Lægerne var ikke i tvivl. Jønne havde fået en diskusprolaps i lænderyggen, og han skulle sygemeldes. Sygemeldingen varede et år, og efter forskellige øvelser og behandlingsmetoder endte Jønne på operationsbordet. Det hjalp, og efter fire uger havde Jønne sin første arbejdsdag efter skaden.

- De første 14 dage ville min chef ikke se, at jeg havde hænderne op af lommerne. Jeg skulle bare være der, i det omfang, jeg kunne. Efter de 14 dage forsøgte vi at optrappe mine arbejdsdage, så jeg kunne være der fra 14:30 til 00:50. Men den blev aldrig mere end 23, så måtte jeg smide håndklædet i ringen. Jeg kunne simpelthen ikke holde det ud for bare smerter, fortæller Jønne.

Jønne prøvede at kæmpe sig tilbage i 4-5 måneder i pluckspakkeriet på slagteriet i Horsens. Han gjorde alt, hvad han kunne for at holde på det arbejde, han elskede, med det gode kollegiale sammenhold. Men det gik ikke.

Derfor gik han op til HR-afdelingen for at snakke om situationen. Da han stod deroppe og snakkede om situationen, ringede kommunen.

- Kommunen ville ikke hjælpe mig, de ville faktisk have stoppet mine sygedagpenge. Jeg var heldig, at jeg stod oppe ved HR den dag, fordi de tog telefonen og

kampen med dem og indkaldte dem til et møde på slagteriet. Det er jeg stadig meget taknemmelig for den dag i dag, fortæller Jønne.

Efter opkaldet og konfrontationen med kommunen tog Gitte Ferslev Pedersen, der er socialrådgiver i Danish Crown, opgaven på sig.

“  
**Kommunen tilbød ikke det store, så vi tilbød at hjælpe ham.**

”  
*Gitte Ferslev Pedersen, socialrådgiver.*

- Jeg tog en snak med Jønne om det hele. Jeg kunne jo se, at med hans ryg og problemerne med jobcentret var det en uholdbar situation for både ham og Danish Crown. Og eftersom kommunen ikke tilbød det store, tilbød vi at hjælpe ham med et sporskifteforløb, siger Gitte Ferslev Pedersen.

### Fælles plan og bedre ryg

Sporskifteforløbet er et tilbud til virksomheder fra Styrelsen for Arbejdsmarked og Rekruttering, der har medarbejdere, som er udsat for fysisk eller psykisk nedslidende arbejde.

Formålet med sporskifteforløbet er at give medarbejdere, der enten er blevet nedslidt eller er på vej til at blive det i deres fag, muligheden for at skifte branche ved hjælp af midler fra staten og ens arbejdsplads.

Gitte Ferslev Pedersen mener, at det er et afgørende redskab for Danish Crown, selvom det er et stort arbejde.



*Jønne er stadig ved at finde sig til rette på sin nye arbejdsplads. På billedet er det første gang han får kaffe i kantinen.*

- Vi kan jo se i Jønnes tilfælde, at muligheden for et sporskifte er en nødvendighed til tider. Derfor synes jeg, det er godt, at vi i Danish Crown har prioriteret, at vi kan hjælpe nogle medarbejdere, som har brug for det, videre, siger Gitte Ferslev Pedersen.

Jønne selv havde ikke meget med det hele at gøre. Han fortæller, at det eneste, han skulle tage stilling til, var, hvilken retning han ville i og så selvfølgelig finde en arbejdsplads, efter forløbet var afsluttet.

- Retningen gav egentlig god mening for mig, for jeg havde jo lige taget lastbilkørekortet, og vi fandt i fællesskab ud af, at det var et arbejde, jeg kunne klare med min ryg. Så da retningen og planen var lagt, tog Danish Crown egentlig ansvaret på sig. Jeg skulle bare passe min ryg, indtil forløbet var klar, fortæller Jønne.

På hans tidligere arbejdsplads i Horsens er de også glade for, at Jønne fik muligheden for at komme videre. Tillidsmand i Horsens Pia Schelander Madsen synes, det er vigtigt, at Danish Crown kan tilbyde disse sporskifteforløb.

- Vi er i en branche, hvor der bliver knoklet, og kroppen bliver udsat for hårdt fysisk arbejde. Så jeg synes, det er rigtig dejligt, at Danish Crown tager det ansvar på sig, at de gerne vil hjælpe folk videre, hvis det giver mening. Men det er nok også nødvendigt i vores branche, når man tænker på den stigende pensionsalder, og folk er da også blevet mere bevidste om at passe på sig selv, siger Pia Schelander Madsen.

### **Livet efter Danish Crown**

For Jønne virkede sporskiftet efter planen. Han fik skiftet retning, og han er i dag fuldtidsansat som lastbilchauffør hos Danske Fragtmænd. Lige siden han blev tilbudt en treugers praktik kort før jul i 2019 ved vognmanden Brovst-Transport, har han ikke set sig tilbage.

- Det går rigtig godt. Min ryg bliver bedre og bedre, og jeg er faldet godt til i de nye rammer, selvom de er noget anderledes, end jeg har været vant til på slagteriet. Jeg har da også lavet mine begynderfejl, men det er der heldigvis plads til, siger Jønne

Gitte Ferslev Pedersen er glad for, at sporskiftet har hjulpet Jønne videre. Hun mener, at Jønnes situation er et godt eksempel på, hvor afgørende sporskifteordningen kan være for de medarbejdere, der har brug for det.

- Danish Crown er meget bevidste om, at der er medarbejdere, som har et potentielt nedslidende arbejde. Og selvom Danish Crown gør rigtig meget for at undgå, at medarbejderne bliver nedslidte, så vil der være nogen, som har behov

for at finde andet arbejde for at passe på sig selv. Der er sporskifteordningen en fantastisk mulighed, og det er Jønne og hans situation et godt eksempel på, siger Gitte Ferslev Pedersen

Selv er Jønne ikke i tvivl, når man spørger ham, hvad sporskifteforløbet har gjort for ham.

- Det har jo ændret mit liv. Forbedret mit liv. Selvom jeg ville ønske, at jeg kunne blive på slagteriet i Horsens med alle kollegaerne og arbejdet, ved jeg godt, at det ikke var realistisk. Det ville nok have ødelagt min ryg endnu mere. Jeg ved ærlig talt ikke, hvad jeg ville lave i dag, hvis det ikke var for sporskifteordningen, siger Jønne. ●

*Når Jønne er på farten hører han altid taleradio. Så føler han, at han ikke er helt alene på turen.*



# Fabrikken i Pinghu modtog pris

*Danish Crowns fabrik i Pinghu har hyldet medarbejdere, som har leveret en særlig indsats.*

**D**en lokale myndighed i Pinghu i Kina PEDZ, Pinghus Økonomiske Udviklings-zone, har valgt at anerkende Danish Crowns fabrik i Pinghu med en pris for fremragende præstation af en industriel investering.

Prisen blev uddelt i starten af april til et arrangement, hvor embedsmænd og samtlige virksomheder i Pinghu var inviteret.

- Prisen er et symbol på, at vores arbejde bliver anerkendt, og at vi er respekteret her i området. Det er utrolig vigtigt her i Kina, siger Niels Thomsen, der er fabrikschef på fabrikken i Pinghu i Kina.

## **Vi gjorde det, de andre ikke gjorde**

Fabrikken i Pinghu modtog især prisen for deres kæmpe indsats for til at holde produktionen kørende i løbet af Coronakrisen i Kina. På samme tid var der mange fabrikker i Pinghu og Kina, som lukkede ned. Pinghu-fabrikken var på den måde med til at producere fødevarer til de mange kinesiske forbrugere.

- Da virussen for alvor ramte landet, var mange fabrikker og virksomheder hurtige til at sende folk hjem og lukke fabrikkerne. Vi valgte at knokle på og holde produktionen kørende bedst muligt, hvilket lykkedes meget godt. Faktisk producerede vi over dobbelt så meget i perioden, som vi plejer at gøre, siger Niels Thomsen.

Den enestående indsats i den usædvanlige situation kunne dog ikke lade sig gøre

uden en særlig gruppe medarbejdere, som arbejdede ekstra hårdt i starten af virus-udbruddet.

- Da det blev alvor her, tillod myndighederne kun 25 personer på fabrikken den første uge. Resten blev styret hjemmefra. Udover det havde vi også et meget skrappt beredskab for at komme ind på fabrikken. Alt dette betød, at mange i den tilladte gruppe medarbejdere mere eller mindre arbejdede i døgn drift, siger Niels Thomsen.

Derfor har fabrikken i Pinghu også selv valgt at fremhæve en gruppe medarbejdere for at hylde dem og deres trofaste og stærke indsats.

- Vi har udvalgt nogle medarbejdere, som virkelig har ofret sig for virksomhedens skyld. Det har vi gjort for at vise, at vi er særligt taknemmelige for deres indsats. Udover en stor tak så blev gruppen belønnet med et honorar og diplom, og så delte vi alle sammen noget kage og hyggede lidt om det hele ovenpå den her ellers turbulente tid, siger Niels Thomsen. ●

*Den særlige gruppe medarbejdere, som blev hyldet for deres ekstraordinære indsats.*





Tekst: Daniel Winther Pedersen

# Danish Crown lancerer whistleblower-ordning

Nu er det muligt for alle Danish Crown-medarbejdere at indberette anonymt om hændelser, som strider med vores code of conduct, og som man af forskellige årsager ikke kan snakke med sin chef om.

**F**or at sikre, at alle i Danish Crown-koncernen overholder god compliance, lancerer Danish Crown nu en whistleblower-ordning, der gør det muligt for medarbejdere, forretningspartnere, leverandører, kunder og ejere at indberette om konkrete forhold, der ikke lever op til vores 'code of conduct'.

Det sker via <https://www.danishcrown.com/en/about-us/whistleblower/>, hvor man via et system kan indberette om

misligholdelse af code of conduct. Systemet leveres af en tredjepart, der sikrer, at alle indberetninger er 100% anonyme.

CEO for Danish Crown-koncernen Jais Valeur forklarer, at lanceringen af whistleblower-ordningen er vigtig for at sikre, at medarbejdere trygt kan sige fra, hvis det er nødvendigt.

- Det er ikke vores opfattelse, at der er store problemer i vores virksomhed, men

vi indfører whistleblower-ordningen for at give medarbejderne tryghed i at kunne sige fra, hvis en medarbejder ser noget, som han/hun ikke kan stå inde for, og det af forskellige årsager ikke er muligt at snakke med sin chef om. Whistleblower-ordningen sikrer, at det kan ske på en ansvarlig og tryk måde, siger Jais Valeur. Whistleblower-ordningen er tilgængelig i hele koncernen og siden og systemet findes på engelsk, tysk, kinesisk og dansk. ●

## Pause-Kroge

### 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!

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

A - Let

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

B - Svær

# Tulip udstillet på Dybbøl Mølle

I en ny museumsudstilling på Dybbøl Mølle er der blevet plads til Tulip Sønderjysk Leverpostej, som dog må vente lidt med at blive vist frem.

Leverpostej har eksisteret i en 400g kampagnestørrelse fra 2015 til 2018 og som et fast produkt i 200g og 250g fra 2016 til 2017.



I anledning af 100års-jubilæumet for Danmarks genforening med Sønderjylland er museumsudstillingen på Dybbøl Mølle blevet skiftet ud og gjort klar til de cirka 15.000 besøgende, som stedet har hvert år.

I den nye udstilling er der set med Danish Crown-briller et særligt element, som stikker ud. Tulip Sønderjysk Leverpostej er nemlig en del af den nye udstilling.

- Vi har en afdeling i den nye udstilling, som viser, hvordan Dybbøl Mølle gennem tiden er blevet brugt som symbol, og der har vi valgt at tage Tulip Sønderjysk Leverpostej med, fordi der på etikken var et billede af Dybbøl Mølle. I den samme afdeling har vi også valgplakater med politikere, der står foran Dybbøl Mølle, et Anders And-blad og andre ting, hvor Dybbøl Mølle er brugt som symbol, siger Ditte Kock, der er historiker og formidler i Dybbøl Mølle.

### Tulip er ærkedansk

Tulip Sønderjysk Leverpostej var på markedet fra 2015 til 2018, og

valget af at inddrage leverpostej i udstillingen var ganske let, fortæller Ditte Kock.

- Vi har set Dybbøl Mølle været brugt i mange sammenhænge, og Tulip brugte møllen for at understrege, at det var en sønderjysk leverpostej. Derfor var det let for os at tage produktet med i udstillingen, fordi Dybbøl Mølle er et ærkedansk kendetegn, og det føler vi også, at Tulip er. Tulip er et mærke, som alle danskere kender, og vi behøves ikke at bruge tekst for at forklare, hvem Tulip er, siger Ditte Kock.

### Offentligheden må vente

2020 skulle have været et stort år i Sønderjylland, hvor mange arrangementer og initiativer var iværksat for at fejre genforeningen.

Men ligesom så mange andre dele af det danske samfund er Dybbøl Mølle også blevet ramt af Corona-virusens indtog, og derfor er den planlagte åbning af udstillingen den 18. april blevet udskudt.

- Vi havde glædet os rigtig meget til at vise Dybbøl Mølle og den nye udstilling frem her i april. Det er første gang i 25 år, vi har skiftet hele udstillingen ud, men vi må som så mange andre afvente situationen med Corona-virus og se, hvornår vi kan vise vores nye udstilling og Tulip Sønderjysk Leverpostej frem for gæsterne, siger Ditte Kock. ●

## Pausekroge

Her er løsningerne på Sudokuopgaverne på side 21.



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

Løsning A

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

Løsning B

25. marts - 31. maj 2020

# Jubilare



## Pork

### Blans

31. marts  
40 års jubilæum  
**Kurt S. Jepsen**  
Salteri

### 2. april

35 års jubilæum  
**Mogens Egtved Pedersen**  
Slagtegang

### 17. april

30 års jubilæum  
**Jan Mulvad**  
Pakkeri

### 3. maj

25 års jubilæum  
**Flemming W. Christensen**  
Pakkeri

### 6. maj

35 års jubilæum  
**Jan Hinze**  
Slagtegang Dag

### 7. maj

30 års jubilæum  
**Torben G. Andersen**  
Opskæring

### 8. maj

25 års jubilæum  
**Erik Nielsen**  
Pakkeri aften

### 10. maj

30 års jubilæum  
**Thorsten Loeck**  
Slagtegang

### 12. maj

40 års jubilæum  
**Andreas Reiss**  
Slagtegang

## Herning

31. marts  
40 års jubilæum  
**Bente Pedersen**  
Skærestue 3

### 1. april

35 års jubilæum  
**Frits Iversen**  
Skærestue 1

### 3. april

25 års jubilæum  
**Bo Høj Gredier**  
Opskæring

### 24. april

25 års jubilæum  
**Rene Bruno Friberg**  
Skærestue 1

### 24. april

25 års jubilæum  
**Sivathasan Kumarasmy**  
Skærestue 1

### 25. april

35 års jubilæum  
**Gerhardt Sobotta**  
Skærestue 1

### 25. april

35 års jubilæum  
**Anders Ibsen**  
Skærestue 2

### 6. maj

35 års jubilæum  
**Pia Frank Nielsen**  
Slagtegang

### 20. maj

35 års jubilæum  
**Helle Joan Pedersen**  
Skærestue 1

### 31. maj

25 års jubilæum  
**Sanne Arestin**  
Pork Production

### 31. maj

25 års jubilæum  
**Jesper Hagner**  
Slagtegang

### 31. maj

25 års jubilæum  
**Søren Pedersen**  
Slagtegang

## Horsens

9. april  
35 års jubilæum  
**Viggo Hansen**  
Opskæring

### 29. april

35 års jubilæum  
**Bjarne Søgaard**  
Udbening

### 30. april

30 års jubilæum  
**Kim Nygård Jensen**  
Pakkeri

### 2. maj

25 års jubilæum  
**Per Munk Hansen**  
Pakkeri aften

### 5. maj

30 års jubilæum  
**Thiyaga Krishnathasan**  
Forender

### 9. maj

25 års jubilæum  
**Niels P K Albrechtsen**  
Teknisk afd.

### 15. maj

25 års jubilæum  
**Richard Markussen**  
Slagtegang

### 22. maj

25 års jubilæum  
**Lene Vivi Thomsen**  
Kam/Bryst

### 28. maj

35 års jubilæum  
**Mogens Grangård**  
Forender

## Randers

15. april  
35 års jubilæum  
**Kirsten Marie Rafn**  
Manufactning Contr/inte

### 16. maj

25 års jubilæum  
**Claus Refstrup**  
Business Excellence

## Ringsted

9. april  
35 års jubilæum  
**Jørn Nielsen**  
Slagtegang

### 1. maj

30 års jubilæum  
**Ole Asbjørn Nielsen**  
Arbejdsstudie

### 7. maj

30 års jubilæum  
**Linda A. S. Christensen**  
Fabriks Kantine

### 7. maj

35 års jubilæum  
**Marianne Thoendal**  
Skærestue 1

### 10. maj

30 års jubilæum  
**Godfrey Ssempebwa**  
Slagtegang

### 12. maj

45 års jubilæum  
**Finn Larsen**  
Udlæsning

### 14. maj

30 års jubilæum  
**Ahmet Suna**  
Skærestue 3

### 23. maj

25 års jubilæum  
**Marianne Lisa Pedersen**  
Fabriks Kantine

## Rønne

2. april  
30 års jubilæum  
**Klaus Kruse**  
Slagtegang

### 10. april

25 års jubilæum  
**Peter Juul Schachtebeck**  
Udbening

## Sæby

3. april  
25 års jubilæum  
**Marianne Kristensen**  
Kamafdelingen

### 7. april

25 års jubilæum  
**Charlotte Jacobsen**  
Kamafdelingen

### 14. april

40 års jubilæum  
**Karsten Thomsen**  
Tillidsmand

### 17. april

30 års jubilæum  
**Frank Raaberg Pedersen**  
Pakkeri dag

### 18. april

25 års jubilæum  
**Mogens S. Nielsen**  
Opskæring Dag

### 24. april

25 års jubilæum  
**Hanne Nielsen**  
Brystflæsk

### 28. april

40 års jubilæum  
**Jørgen Kristiansen**  
Forende afdelingen

### 14. maj

30 års jubilæum  
**Charlotte Hostrup**  
Kam afdelingen

### 20. maj

35 års jubilæum  
**Tom Nielsen**  
Forende afdelingen

### 22. maj

25 års jubilæum  
**Mogens Thomsen**  
Brystflæsk afdelingen

### 30. maj

30 års jubilæum  
**Søren Olsen**  
Opskæring dag

## Beef

### Aalborg

25. april  
35 års jubilæum  
**Tonny Nielsen**  
Slagtegang

## Dat-Schaub

### Horsens

5. maj  
40 års jubilæum  
**Åge H. Nielsen**

## Her er redaktionsudvalget

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



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



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



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



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



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



**Naja Lennert**  
Produktions-medarbejder,  
Danish Crown  
Foods  
Svenstrup



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



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



**Michael Ravn**  
Kommunikationsansvarlig,  
Danish Crown  
Foods



**Daniel Winther Pedersen**  
Redaktør,  
Danish Crown  
Randers



## Har du en god ide?

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



# Vi løfter en samfundsopgave

“  
Vi gør  
os nogle  
erfaringer i  
disse måneder,  
som vi kan  
bruge frem-  
adrettet for at  
passe på  
hinanden.”

”  
Brian Vestergaard,  
formand for  
Tillidsmandskollegiet.



Det har været en ganske hektisk tid at være ansat i produktionen i Danish Crown, siden Danmarks statsminister Mette Frederiksen den 11. marts lukkede landet ned og siden indførte en række restriktioner, men samtidig undtagelser for dem, der arbejdede med samfundsnødvendige opgaver, som produktionen af fødevarer jo er. Mennesker skal have mad.

Ansatte i det offentlige blev sendt hjem med det samme, og private virksomheder blev opfordret til at gøre det samme med deres medarbejdere. Danskerne måtte heller ikke opholde sig mere end 100 mennesker samlet på et sted, og nogle få dage senere blev det tal sat ned til maksimalt 10 personer sammen på et sted.

Alle disse forholdsregler for at mindske risikoen for smittespredning af Corona-virus ramte hele Danmark - men som nævnt ikke os, der arbejder i fødevarerproduktionen.

Det skabte utryghed blandt mange af jer og var baggrund for mange spekulationer: Hvorfor skal hele Danmark passe så godt på sig selv, når vi stadig kan være samlet flere hundrede mennesker på samme arbejdsplads, hvor vi nogle steder ikke kan undgå at stå tættere end to meter fra hinanden?

## Stor samfundsopgave

Det handlede selvfølgelig om, at det er afgørende for Danmark, at vi kan fastholde vores produktion af fødevarer, og det er en enorm samfundsopgave, vi alle har været med til at løfte den seneste halvanden måned.

Heldigvis har vi alle været gode til at passe på hinanden og jer selv ved at holde et højt hygiejne-niveau, overholdt de tiltag, som er blevet lavet, men vi kan stadig blive bedre. Samtidig har vi formået at fastholde en stærk produktion i en tid, hvor

efterspørgslen har svinget i begge retninger. Det er rigtig godt gået og blev også bemærket af statsministeren, der sendte en personlig tak til os på Facebook i slutningen af marts.

## Kan lære af Corona

Men selvom vi nu har arbejdet under de vilkår, som Corona-virussens indtog i Danmark har pålagt os, er det vigtigt, at det ikke bliver hverdag, og vi glemmer at tage de forholdsregler, der er bestemt, så vi kan mindske risikoen for smitte. Vi skal blive ved med at spritte hænderne af, som vi plejer, vi skal blive ved med at holde afstand til hinanden osv.

Faktisk tror jeg, at vi i disse måneder kan gøre os nogle erfaringer, som vi også kan bruge fremadrettet for at passe på hinanden, når vi er så mange mennesker samlet på hvert slagteri og fabrik.

## Tiltrængt sommerferie

Selvom vi efterhånden har vænnet os til den nye hverdag og lærer at leve med den, giver Corona-virussen stadig udfordringer. Der er en sommerferie rundt om hjørnet, og det betyder, at vi skal have oplært ferieafløsere, så vi alle kan holde noget velfortjent og tiltrængt sommerferie.

Men som I ved, så foregår oplæringen af ferieafløsere ved sidemandsoplæring, og vi kan ikke se igennem fingre med, at vi kan udsætte os selv for smitterisiko ved at lære nye op. Derfor er det en af de udfordringer, vi stadig arbejder på at løse.

For efter disse hårde måneder, tror jeg, at vi alle ser frem til en mere normal hverdag og en sommerferie med familien og venner. ●