

## Karsten rykker ud når hverdagen går op i flammer s. 12-15



### TILBAGE PÅ DYRSKUE

Efter 10 års fravær er Danish Crown tilbage på sommerens dyrskuer – denne gang med vogn.

s.3



### PALLE-GLAD ROBOT

Robotten Kvisten er så vild med at flytte paller, at den gør det dagen lang.

s.4-6



### PØLSER TIL KINA

Der var brunch og besøg af en minister, da Tulip skibede de første pølser, pepperoni og skinker af sted til Kina.

s.16

# INDHOLD

## Ok til bijob

Karsten Dam Tannebæk er en af de medarbejdere i Danish Crown, som har et livsvigtigt bijob. Han er brandmand på deltid, og det bakker chefen op om.

12-15



## Godt samarbejde

Formanden for Tillidsmandskollegiet synes, samarbejdet kører meget bedre. Både blandt de valgte og i forhold til ledelsen.

17



## Special servering

Hvert år er det en fest, når Frederiksberg Campus serverer en usædvanlig specialitet, som stammer fra Holsted.

11



## Endnu mere bacon i Tulip

Ved at købe en stor konkurrent har Tulip forstærket sin position på det europæiske bacon-marked.

10



## Robot med navn

Hos Tulip i Aalborg kører en robot rundt, der hedder Kvisten. Læs, hvad den kan - og hvem, den er opkaldt efter.

4-6



## De knokler løs

Trods nedlæggelsen af natholdet arbejder de på livet løs i Ringsted, også dem, der skal holde.

8-9



## Grisepukkel er meget mindre

På få uger er der gjort et stort stykke arbejde for at slagte de ekstra tilmeldte grise. Puklen er fladet godt ud.

7



## Vi er gode - men

Læs Jais Valeurs sommer-status på, hvordan det går i Danish Crown-koncernen.

24



## Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43,  
8960 Randers SØ

## Redaktion

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

## Redaktionen er afsluttet

Den 14. juni 2018  
Oplag 3.500 eksemplarer

## Koncept og design

Campfire & co  
Tryk Stibo - Scanprint





Snakken gik lystigt, og smagsprøverne på flæskesvær blev godt modtaget af de besøgende på dyrskuet i Aabenraa.

# Danish Crown er igen tilbage på dyrskuerne

Efter 10 års fravær er Danish Crown vendt tilbage på sommerens dyrskuer.

Af Charlotte Hjerrild  
Foto Poul Madsen

Danish Crown er igen at finde på sommerens dyrskuer rundt om i landet. Her skal andelshaverne være med til at fortælle historien om virksomheden – et dansk andelsselskab med 130 års historie.

Til det formål har kommunikations-afdelingen lavet tre udstillings-vogne, som har fået navnene Krone 1, 2 og 3. De er blevet indrettet, så de kan fortælle om Danish Crown og dansk landbrug. Der er fokus på dyrenes liv, landmandens arbejde og selve virksomheden.

Grunden til, at Danish Crown vender tilbage til de danske dyrskuer, skyldes opfordringer fra flere andelshavere. Det forklarer Erik Bredholt, som er formand for bestyrelsen i Danish Crown.

- Siden vi forlod dyrskuerne, har der været forespørgsler fra vores andelshavere

på at komme tilbage. Derfor er jeg glad for, at vi nu har muligheden for at møde forbrugerne samt nuværende og kommende leverandører af grise, søer og kreaturer på landbrugets samlingssteder, så vi kan vise, hvad Danish Crown står for, siger Erik Bredholt.

## Seks dyrskuer får besøg

Udstillings-vognene vil være at finde på de fem store dyrskuer, nemlig Roskilde, Herning, Horsens, Hjørring og Det Fynske Dyrskue.

Desuden har Danish Crown været med på Det sønderjyske Fællesdyrskue i Aabenraa.

Placeringerne er valgt ud fra, at de skal ligge tæt på byer med et produktions-anlæg.

- Det er helt bevidst, at vi gerne vil være til stede der, hvor både medarbejdere og andelshavere er. Og vi har et ønske om, at også vores medarbejdere vil med ud og vise flaget sammen med andelshaverne, forklarer besøgs-chef Agnete Poulsen.

Dyrskuet i Roskilde løb af stablen anden weekend i juni, og det blev en stor succes.

- De besøgende var især glade for at møde vores vores andelshavere. Men de var også glade for vores flæskesvær, griner Agnete.

- Det var dejligt at opleve, at når vores andelshavere står med logo, så er folk interessere i at komme og få en snak og er interesserede i at høre fortællingen, siger hun.

## En god snak i højsædet

Agnete Poulsen forklarer, at netop mødet med forbrugerne er vigtigt for Danish Crown.

- Vi er en stor virksomhed, som mange har en holdning til, og den er ikke altid lige nuanceret, så derfor er det vigtigt, at vi møder dem og tager en konstruktiv snak. Vi skal være åbne, imødekommende og søge dialogen, så folk får et bedre billede af, hvad vores ejere og virksomhed står for, siger hun.



# Robotter letter arbejdet

Der sker teknologiske fremskridt overalt i samfundet. Slagteri-branchen er ingen undtagelse. Igennem årenes løb er der udviklet forskellige maskiner og robotter, som har forbedret slagterierne på flere områder.

Her i Krogen viser vi nogle eksempler på, hvilke nye teknologiske tiltag der er kommet ude på de forskellige fabrikker.

Vi er nu kommet til anden del i artikelrækken. Denne gang har vi været på besøg på Tulip-fabrikken i Aalborg, hvor de har en robot, som letter det tunge arbejde.

Har du et godt eksempel, så giv os endelig et tip! Du kan kontakte journalist Charlotte Hjerrild på 89 19 1311 eller 40 33 3289.



# Kvisten ka´ selv

Kvisten flytter helt selv op mod 12 paller i timen. Og nåh ja, så er det en robot.

---

Af Charlotte Hjerrild  
Foto Claus Pedersen

---

Medarbejderne på Tulip-fabrikken i Aalborg flytter langt færre paller, end de gjorde for to år siden. Det arbejde sørger Kvisten nemlig for. Det er en robot, som dagen lang fragter færdig-varer fra A til B.

Eller mere præcist er det en selvkørende fører-løs truck. Hvordan den har fået sit navn, får du at vide senere.

Robotten finder rundt i afdelingen via GPS-system og 70 sensorer, som er placeret på en rute. På den måde ved den, hvilken vej den skal køre.

## Medarbejdere var skeptiske

Medarbejderne var i begyndelsen noget skeptiske over for den nye robot, men det har ændret sig.

---

**- Vi kalder Kvisten for en kollega, fordi den hjælper os med at flytte pallerne.**

*Pia Jensen, medarbejder.*

---

- Vi var jo bange for, at det ville betyde, at vi ville komme til at miste en kollega, siger Pia Jensen.

**Robottens blå lys er en ekstra sikkerhed, så medarbejderne ved, når Kvisten kommer. For har den først fået et signal om en opgave, så stopper den ikke.**

Hun er en af afdelingens syv timelønnede, hvor fem er på daghold og to på aftenhold.

- Men da vi fandt ud af, at det ikke var tilfældet, er vi blevet glade for den. Nu kalder vi faktisk Kvisten for en kollega, for den hjælper os med at flytte de mange paller. Så har vi mere tid til at ordne andre opgaver, som for eksempel at bestille og modtage varer, siger Pia.

## Samme antal arbejdspladser

At robotten ikke kom til at koste arbejdspladser, sørgede Tommy Melgaard for. Han er frysehus-mester og var med til at købe den.

- Vi har stadig samme antal ansatte, for vi lavede en del omrokeringer. Og så er vi blevet selvkørende, når vi skal holde ferie og



**Tommy Melgaard er glad for robotten, så der bliver mindre ensidigt, gentaget arbejde.**



**Pia Jensen har fået mere tid til løse andre opgaver, nu hvor Kvisten flytter pallerne.**



Læs mere på næste side





Fortsat  
fra s. 5

afspadsring. Før var vi nødt til at få hjælp fra andre afdelinger på fabrikken, forklarer Tommy.

Han er ophavsmand til robotens navn.

- Navnet fik robotten, fordi vores fabrikschef Jacob Kvist i begyndelsen løb efter den hele tiden, fordi han syntes, den var så spændende. Så jeg tænkte, det var oplagt, at den skulle opkaldes efter ham, griner Tommy.

#### Ikke flere nu

Kvisten er ikke den eneste form for robotteknologi, de har på fabrikken i Aalborg. Også Kaj & Andrea, Cirkeline og Roberto hjælper medarbejderne med at pakke paller. De er dog ikke selvkørende som Kvisten.

- Det er en stor fordel for arbejdsmiljøet, at nogle af processerne er automatiserede. Robotterne hjælper der, hvor der er meget ensidigt arbejde med mange gentagelser, og på den måde aflaster vi medarbejdere, forklarer Tommy.

Men selvom robotterne er en god hjælp på fabrikken, så regner Tommy ikke med, at de skal have flere lige nu.

---

**- Det er en stor fordel for arbejdsmiljøet, at nogle processer er automatiserede.**

*Tommy Melgaard, frysehus-mester.*

---

- Vi har dem, vi har brug for. Så som det ser ud lige nu, kommer der ikke flere til, siger han.

Kvisten har tjent sig selv hjem på to år, som det var forventet.

**Også robotterne Kaj & Andrea, Cirkeline og Roberto hjælper med at pakke varer på Tulip-fabrikken i Aalborg.**




---

## Direktør: - Robotter er godt som supplement

Af Charlotte Hjerrild

---

Robotter og forskellige former for automatisering giver mange fordele. Men der er stadig brug for rigtige mennesker.

Det mener produktions-direktøren i Tulip, Dan Kolding.

- Jeg kan godt forstå, hvis nogen medarbejdere bliver bekymrede, når en fabrik anskaffer en ny robot, siger Dan Kolding.

- Vi vil selvfølgelig være konkurrence-dygtige, og derfor ser vi hele tiden på, hvor

vi kan optimere processerne. Men for mig handler det i lige så høj grad om at forbedre arbejds-vilkårene for medarbejderne.

- Hvis vi kan finde måder, hvor vi kan fritage folk fra belastende, tungt eller farligt arbejde, så kan robot-teknologi være et godt supplement, mener han.

#### Samme antal medarbejdere

Dan Kolding tror på, at antallet af arbejdspladser vil være det samme, selvom der kommer flere robotter til.

- For os handler det også om at bevare og fastholde arbejdspladser. Og det kan vi, fordi

vi er skarpe og dygtige til det, vi gør. På den måde forbliver vi konkurrence-dygtige, og vi kan øge vores produktion, og dermed har vi stadig brug for samme antal medarbejdere, forklarer produktions-direktøren.

Desuden er teknologisk udstyr ikke billigt, så det vil altid være en afvejning af, hvor det kan betale sig. Det skal være til gavn for både produktionen og medarbejderne, hvis investeringen skal give mening.

#### Nye job kommer til

Som følge af at der kommer flere robotter på fabrikkerne, vil der også komme nye typer af jobs. Det kræver nemlig andre kompetencer





# Pukkel er mere end halveret

Overarbejde har gjort indhug i ekstra slagtegrise.

Af Lisbeth Carøe

Forårets ophobning af slagteklare grise er begyndt at jævne sig ud. Der er stadig flere grise, end Pork har kapacitet til på de danske slagterier, men med stor velvilje fra medarbejderne er det lykkedes på kort tid at mere end halvere puklen af slagteklare grise.

**- Det er godt at se, at alle føler sig ansvarlige for at løfte opgaven. Alle fabrikker har bidraget.**

*Søren F. Eriksen, Pork-direktør.*

Hen over foråret har slagterierne oplevet at få tilmeldt ca. 200.000 ekstra grise, end prognosen forudsagde, som du kunne læse om i det foregående nummer af Krogen.

Det har givet problemer for landmændene og har resulteret i en del overarbejde for medarbejderne på slagterierne for at løse problemet.

Ved Krogens slutning var de cirka 200.000 ekstra grise nede under 80.000. Det svarer til, at vi er mindre end to dage bagud på slagtingerne.

## **Alle har givet den en skalle**

- Det går heldigvis den rigtige vej nu. Jeg vil gerne sige tak til alle, der har været med til at gøre en ekstra indsats og taget overarbejde både lørdage og helligdage. Jeg er glad for, at vi ser det som en fælles opgave at hjælpe vores ejere. Det er alvorligt for dem, når vi ikke har kapacitet til at slagte deres grise, siger Porks direktør Søren F. Eriksen.

Han er især glad for, at alle har taget en tørn.

- Det er godt at se, at alle føler sig ansvarlige for at løfte opgaven. Alle fabrikker har bidraget til at få puklen væk, lyder det anerkendende fra Pork-direktøren.

## **Overarbejde i ferietiden**

Ferietiden står for døren, men der vil stadig være brug for overarbejde for at få slagtet op. Det gode er dog, at det fantastiske sommervejr, vi nu har haft i flere uger, skubber i den rigtige retning.

Varmen får grisene til at vokse knap så hurtigt, og det letter presset.

Samlet har det betydet, at vi de seneste uger har fået godt 10.000 færre grise ind om ugen i forhold til, hvad prognosen forudsagde.

## **Bedre planlægning**

Selv om problemet med for mange slagtegrise nu ser ud til at løse sig for denne gang, vil der stadig blive arbejdet med, hvordan kapacitet og tilmeldte grise kan passe bedre sammen.

- Vi skal blive bedre til at planlægge vores produktion. For alles skyld. Både medarbejdere, virksomhed og ejere er bedst tjent med, at produktionen kører stabilt. Derfor vil vi blandt andet sætte et pilot-projekt i gang, så vi følger vores leverandører tættere, forklarer Søren F. Eriksen.

Pork arbejder på at udvikle en model af den app, som leverandørerne bruger til at tilmelde deres slagtedyr, så Danish Crown får mere præcise oplysninger løbende. Det vil kræve, at leverandørerne melder ind flere gange, hvor mange dyr de ønsker slagtet og hvornår.

at betjene dem og andre former for teknologi. Derfor er det vigtigt, at medarbejderne vil videre-uddanne sig.

**- Det handler i høj grad om at forbedre arbejds-vilkårene for medarbejderne.**

*Dan Kolding, produktions-direktør.*

- Det betyder meget, at medarbejderne er med på det og er villige til at gøre sig dygtigere. Det er også en måde at sikre sig selv bedst muligt på arbejdsmarkedet, siger han.



# Status efter fyringer: - Alle knokler stadig på

I alt 107 NNF'ere er blevet afskediget på slagteriet i Ringsted. 79 fratræder dog først til september.

Af Charlotte Hjerrild

Fredag den 9. marts fik medarbejderne på slagteriet i Ringsted den triste nyhed om, at natholdet skulle nedlægges, og 140 kolleger ville miste deres arbejde.

Det antal er i skrivende stund nede på 107 slagteriarbejdere. Heraf fratræder 79 efter planen til september. Blandt håndværkerne er der seks fyrede, hvoraf tre holder til efteråret.

Det til trods knokler alle medarbejdere stadig på.

- Vi har meget travlt på fabrikken og har meget overarbejde. Selvom 82 medarbejdere ved, at de aftræder til september, så knokler de bare på. Det synes jeg er virkelig prisværdigt, og det er utrolig flot, at folk stadig bakker op, siger fabrikschef Jesper Frandsen.

## Nyt job til de fleste

Blandt de kolleger, som er fratrædt, er 11 allerede i andet job. Desuden er fire blevet overflyttet til en anden fabrik i Danish Crown.

- En del af dem, som er fratrædt, har haft ønske om at komme på for eksempel truck-kursus eller sikkerheds-kursus, så de er i stand til at søge et bestemt job. Det har vi imødekommet, for vi vil gerne hjælpe alle bedst muligt videre, siger Jesper Frandsen.

## Kurser prioriteres

Fabrikschefen fortæller, at de i alt 82 kolleger, som fratræder til september, også skal have mulighed for efter-uddannelse.

**- Det har høj prioritet, at medarbejdere kommer af sted på kursus, hvis det kan øge deres mulighed for nyt arbejde hurtigere.**

*Jesper Frandsen, fabrikschef.*

- Alle får muligheden for at opkvalificere sig. Vi prøver at imødekomme ønskerne indenfor



**Leif Brøndum har forberedt sig på at blive pensionist.**  
*Arkivfoto.*

## Leif er klar til jagt og fiskeri

Siden han var 16, har han været i slagteribranchen.

Af Lisbeth Carøe

65, 49 og 42. Det er tre centrale tal for Leif Brøndum, der er fabrikschef på Danis Crowns svineslagteri i Sæby på østkysten af Nordjylland.

Han er netop fyldt 65 år og går på pension, når august bliver til september. Så bliver der bedre tid til at gå på jagt og tage på fiske-ture, hans to helt store fritidsinteresser. Og en tur på motorcyklen, når vejret er godt.

Han glæder sig også til at passe hus og have derhjemme i Fjerritslev. Med en køretur hver dag på to og en halv time for at krydse Vendsyssel er det unægteligt gået ud over fritiden at passe arbejdet.

Men han har aldrig fortrudt noget. Hverken de mange timer i bilen eller at han er flyttet rundt i landet efter jobbet.

- Jeg har altid været glad for mit arbejde. Jeg har været så privilegeret at have haft gode stillinger, siger Leif Brøndum.

## Udlært pølsemaker

Så kommer vi til det næste tal - 49. Så mange år har han været i slagteri-branchen. Han begyndte i 1969 og gik i lære som pølsemaker hos det, der nu hedder Tican. Derefter tog han et par år til Ringsted som arbejdsstudie-tekniker - det var før, slagteriet blev en del af Danish Crown, så derfor tæller det ikke med i ancienniteten, som han tørt bemærker.

Så gik turen til midtjyske Bjerringbro, som både Aars og Hadsund hørte ind under, og fusionen Østjyske Slagterier blev en realitet. Han blev først mester og siden driftsleder i Aars, inden han i 1997 blev fabrikschef for første gang.

Og så var det, at bølgen af lukninger satte ind. Aars, Bjerringbro, Nørresundby og en





**Medarbejderne i Ringsted klør på, selv om 107 af dem har fået eller har udsigt til en fyreseddel på grund af nedlæggelsen af natholdet. Arkivfoto.**

de rammer, som jobcenter og socialplanen tillader. Og så forsøger vi så vidt muligt at nå at få alle af sted, inden de fratræder.

- Selvfølgelig skal produktionen også hænge sammen, men det har høj prioritet, at medarbejdere kommer afsted, hvis det kan øge

muligheden for, at han eller hun kan få nyt arbejde hurtigere, siger Jesper Frandsen.

Desuden blev fire funktionærer oprindeligt afskediget. En har fået fyresedlen annulleret, men en anden har fået job på en anden fabrik i Danish Crown, og to er fratrædt.

skærestue i Vejle, der hørte under Esbjerg, hører til de mere trælse opgaver for den snart afgangende fabrikschef.

### Kendte alle fyrede

- Det var frygteligt, da jeg skulle lukke Aars. Det var første gang, jeg prøvede det, og jeg kendte alle medarbejdere. Jeg boede der i 25 år. Det var selvfølgelig også frygteligt de andre steder, men det var den største udfordring, jeg har haft, siger Leif Brøndum.

Han var fabrikschef i Esbjerg i tre år, indtil han i 2007 fandt på at bytte med kollegaen i Sæby, Torben Holm Pedersen, som boede i det sydlige Jylland. Leif Brøndum flyttede ikke til Sæby, men derimod Fjerritslev, selv om det har sendt ham ud på en 2 x 97 km lang køretur til og fra arbejde gennem 11 år.

- Jeg stammer fra Fjerritslev, og jeg valgte at forberede mig på mit pensionist-liv ved at flytte tilbage. Her har jeg gode jagtkammerater, det betyder meget.

Bukke og vildsvin i Polen plus kudoer og impalaer i Afrika er blandt de dyr, der nu skal overtage pladsen helt og fuldt efter slagte-

grisene. Og dog - der kommer også en ny jagthund ind i Leif Brøndums liv. Hans gamle er død, så når han får tid til efteråret, skal en ny tysk ruhåret jagtkammerat læres op.

### Veldrevet fabrik

Endelig er der tallet 42. Det er så mange år, som han har været i Danish Crown i én ubrudt række.

Han får dette skudsmål med af produktionsdirektør Per Laursen:

- Vi kommer til at savne Leif, som har spillet en afgørende rolle i at gøre Sæby til den veldrevne fabrik, den er. Tak for et aldrig svigtende engagement og den store indsats, du har ydet igennem alle årene. Du har gennem din evne til at drive forretning og få organisationen til at hænge godt sammen været med til at fremtidssikre fabrikken i Sæby, så den trygt kan overlades til den næste fabrikschef.

Hvem det bliver, vides endnu ikke.



KORT NYT

## Færre bedrifter med grise i Danmark

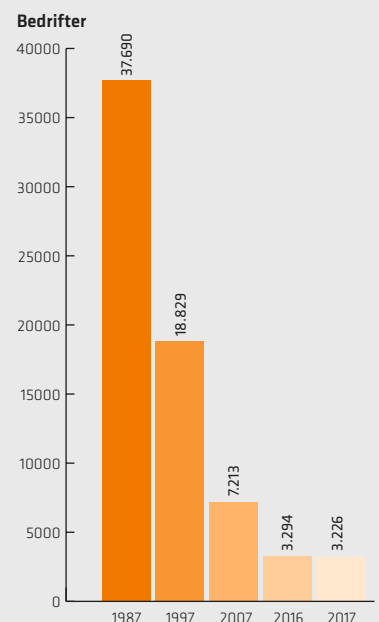
Det går hurtigt med udviklingen i antallet af bedrifter med grise i Danmark. Især hvis man ser nogle år tilbage. Så er antallet af landbrug med grise halveret hvert 10. år.

For 30 år siden var der godt og vel 37.000 grise-bedrifter i landet. Nu er der kun godt 3200 tilbage.

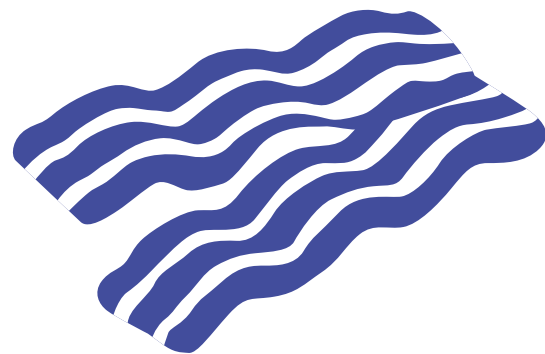
En lille trøst er, at faldet i løbet af det seneste år er forholdsvis begrænset, nemlig 68 færre bedrifter.

Det skriver Landbrugsavisen på baggrund af tal fra Danmarks Statistik. Tallene er kommet frem gennem en stikprøve-tælling og kan derfor være usikre, gør avisen opmærksom på.

### Så mange landbrug med grise er der tilbage i Danmark



# Tulip køber stort bacon-firma



Hollandsk specialist giver nye muligheder.

---

Af Michael Ravn

---

Bacon har været en stor del af Tulips DNA siden 1912. Nu skrues der yderligere op, eftersom Tulip Food Company har købt den hollandske Baconspecialist Zandbergen.

- Tulip Food Company har som en klar målsætning i 4WD-strategien at udvikle baconforretningen. Med opkøbet af Baconspecialist Zandbergen intensiverer vi indsatsen. Baconspecialist Zandbergen er en 100 procent dedikeret bacon-producent, som gennem en årrække har været inde i en meget positiv udvikling med en flot organisk vækst, som vi ønsker at videre-udvikle, siger koncernchef i Danish Crown Jais Valeur.

## Brødre bag bacon-specialist

Brødrene Erik og Robert Zandbergen sælger deres selskab til Tulip, og de er også tilfredse med aftalen.

- Vi ser frem til at blive en del af Tulip Food Company, som vi kender som en stærk og innovativ spiller på det europæiske marked for forarbejdet kød, og som i forvejen

er kendt for populære produkter som pulled pork, snacking-produkter og spareribs, siger Robert Zandbergen.

- Vi ser mange store fordele og spændende synergier, for som en del af Tulip får vi langt bedre muligheder for at tilbyde en udvidet og meget interessant produkt-portefølje og komme endnu tættere på vores kunder og forbrugere i Benelux, uddyber han.

Robert Zandbergen fortsætter i virksomheden sammen med sin bror Erik og den øvrige ledelse. De vil videreføre den ånd og passion, de har for bacon.

## Bor i Haarlem

Baconspecialist Zandbergen er stiftet i 1984. Både produktions-faciliteter og administration er placeret i Amsterdam-forstaden Haarlem.

Virksomheden er i gang med en større udvidelse, som øger kapaciteten yderligere og ruster produktionen til at imødekomme fremtidens ønsker fra kunderne endnu bedre.

- Med Baconspecialist Zandbergen som nyt medlem af Tulip-familien øger vi en af vores kerne-kompetencer markant. Det er et veldrevet familie-ejet selskab med en stærk og vellidt position i bacon-markedet, og vi får ny kapacitet og nye produkt-muligheder inden for eksempelvis stegt bacon, forklarer koncernchefen.

## Store forventninger

- Vi vil naturligvis fastholde og udbygge styrkerne i selskabet og samtidig sørge for at få Tulips kompetencer inkorporeret.

- Alt i alt har vi meget store forventninger til Baconspecialist Zandbergen, for bacon er et område, som stadig er i vækst på tværs af markeder til alle måltider og ind imellem - alle elsker bare bacon, siger Jais Valeur.

Konkurrence-myndighederne skal godkende købet.

**Bacon er et fokus-område, og nu bliver Tulip endnu større på markedet.**

*Arkivfoto.*



# Great balls of fire

70 kilo tyrenosser serveret som hotdog.

Af Charlotte Hjerrild

Igen i år har Danish Crown Beef doneret tyrenosser til den årlige Smediefest for studerende på Frederiksberg Campus.

Testiklerne kommer fra fabrikken i Holsted. De bliver sjældent solgt på det danske marked, men går ofte til dyrefoder.

Ved særlige bestillinger sørger medarbejderne for, at tyrenes ædlere dele bliver taget fra. Det sker cirka et par gange om året. For eksempel har top-restauranter som Geranium i København og Brødrene Koch i Aarhus lavet mindre bestillinger på omkring fem kilo.

Og så altså til den københavnske fest, hvor det er blevet tradition at spise den usædvanlige specialitet. Omkring 800 studerende fra blandt andet dyrlæge-uddannelsen deltog.

De studerende piller, koger og marinerer selv nosserne, inden de kommer på grillen. Delikatessen sælges under navnet Oisters i sæt af tre eller i en Oister-dog, som er tre halve tyrenosser i hotdogbrød.

Og noget kunne tyde på, at det smagte godt, for alle 70 kilo blev spist. Så måske gourmet-restauranterne skulle låne de studerendes opskrift.

**De rå tyrenosser pilles og marineres, før de grilles og serveres for eksempel som en oister-dog.**

*Foto: Danish Crown.*



## KORT NYT

### Svinepest koster dyrt

Ungarn blev i april ramt af afrikansk svinepest, og det har nu kostet landet dyrt, skriver Landbrugsavisen.

Den frygtede svinesygdom blev konstateret første gang i april. Siden er den fundet yderligere 16 gange.

Det har ført til, at Ungarn har oplevet restriktioner i eksporten af grisekød til især Asien, og at prisen på grisekød angiveligt er faldet 10 procent.

Alt i alt løber omkostningerne til afrikansk svinepest i Ungarn op i foreløbig 256 millioner kr., lyder et skøn.



# Dobbelt op på arbejde

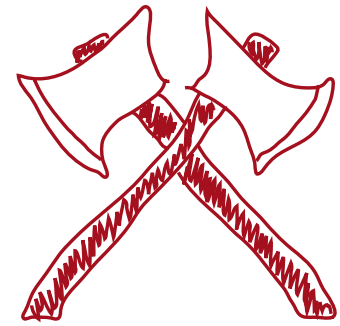
Karsten Dam Tannebæk er både slagter og brandmand på én gang.

SDR. FELDING





**Karsten og de 16 andre deltids-  
brandmænd på brandstationen i Sdr.  
Felding er klart til at rykke ud, hvis  
noget brænder på i lokalområdet.**



---

Af Charlotte Hjerrild  
Foto Morten Faueryby

---

En helt almindelig mandag i juni ånder alt fred og idyl på den lille brandstation i Sdr. Felding. Men det kan ændre sig inden for fem minutter. Og det er vitterligt fem minutter.

Det er nemlig den tid, der max må gå fra en deltids-brandmand modtager et alarmsignal, til han skal sidde omklædt i brandbilen og være klar til at rykke ud. Og det er lige meget, om han står i badet, med en fyldt indkøbsvogn i supermarkedet eller ligger og sover.

---

**- Jeg tror da, mine sønner er  
stolte af, at deres far  
er brandmand.**

*Karsten Dam Tannebæk,  
planlægnings-ansvarlig.*

---

En af de brandmænd er Karsten Dam Tannebæk. Han arbejder til daglig som planlægnings-ansvarlig på fabrikken i Sdr. Felding. Samtidig med det er han en af de 16 deltids-brandmænd på den lokale brandstation. En af hverdagens helte.

**Helt er et stort ord**

Det er dog ikke det ord, han selv bruger. Karsten er nemlig ikke en mand med de store armbevægelser.

- Jeg er da glad for det og tror, mine sønner er stolte af at kunne sige, at deres far er brandmand, siger han beskedent.

Men lyset i hans øjne, når han taler om at være brandmand, er ikke til at tage fejl af. Han brænder for jobbet - dog ikke i bogstavelig forstand.

**Noget mere end deltid**

Selvom det hedder deltids-brandmand, vil de fleste nok betegne det som noget mere end deltid. Når Karsten får alarmer udleveret mandag morgen hver tredje uge, så afleverer han den først igen mandagen efter.

Derudover er det kun otte ud af de 16 deltids-ansatte brandmænd, som arbejder i byen. Det betyder, at der kun er otte i dagtimerne, som kan nå frem til brandstationen på fem minutter, og de skal stille fem. Det betyder, at Karsten mere eller mindre er på vagt 365 dage om året.

Når man bruger så meget tid på noget, så kræver det, at man har en familie, som bakker op. Men det kræver også, at man har en arbejdsplads, som siger god for det. Det gav dog ikke problemer, da Karsten gik til sin arbejdsgiver.

**Vigtigt at tage ansvar**

- Jeg synes, det er vigtigt, at vi som virksomhed viser fleksibilitet og vil være med til at tage et ansvar i samfundet. Og når vi så har en medarbejder, der er villig til at tage den ekstra tjans, så synes jeg, det ville være helt forkert at sætte en stopper for det, siger Kim D. Smed.

Læs mere på  
næste side 





**Fortsat  
fra s. 13**

Han er fabrikschef i Sdr. Felding og har ingen problemer med, at Karsten har to jobs.

- Så tit er det jo heller ikke, han skal rykke ud. Når det sker, varer det sjældent mere end et par timer, og så er han tilbage igen, siger Kim D. Smed.

**- Det er vigtigt, at vi som virksomhed vil være med til at tage et ansvar i samfundet.**

*Kim D. Smed, fabrikschef.*

Han vedkender sig dog, at det selvfølgelig ikke skal være for mange medarbejdere på, én gang. Produktionen skal jo hænge sammen. På nuværende tidspunkt er der to deltids-brandmænd på fabrikken ud af knap 100 medarbejdere, og det synes han er passende.

#### **Fleksibilitet er afgørende**

Netop det, at en virksomhed viser fleksi-

billitet, er noget af det, brandstationerne rundt om i landet efterspørger. Det fortæller Lars Stensbjerg, som er afdelingsleder ved Brand & Redning MidtVest.

- Det har enorm betydning for os, at der er virksomheder som Danish Crown, som er engagerede og er villige til at tage et socialt ansvar. Ellers kan det simpelthen ikke hænge sammen, siger afdelingslederen.

- Desværre oplever vi ofte, at mange virksomheder ikke vil give medarbejderne den fleksibilitet, det kræver. Selvom det i gennemsnit ikke er ret mange timer, det drejer sig om. Derfor har vi ofte problemer med at skaffe folk nok, siger Lars Stensbjerg.

Han forklarer, at problemet med at skaffe folk nok også hænger sammen med, at flere og flere pendler på job og derfor er for langt væk fra brandstationerne.

#### **Sdr. Felding adskiller sig**

På landsplan mangler der op mod 400 deltids-brandmænd, men lige i Sdr. Felding

har brandstationen aldrig oplevet problemer med at skaffe folk.

**- Det har enorm betydning for os, at virksomheder som Danish Crown er engagerede og villige til at tage et socialt ansvar.**

*Lars Stensbjerg,  
afdelingsleder Brand & Redning MidtVest.*

- Det er lidt en særlig by, hvor folk er gode til at opfordre hinanden til at være med, siger Lars Stensbjerg fra Brand & Redning MidtVest.

Det var da også sådan, Karsten for tre år siden blev en del af brandmands-korpset.

- Jeg var jo blevet spurgt en del gange, og så endte jeg til sidst med at sige ja, siger han.

Hvad der helt præcist var afgørende, husker han ikke. Men det var i hvert fald ikke for



**Karsten har været deltids-brandmand i tre år nu, og han har ingen planer om at stoppe foreløbig. Han er nemlig rigtig glad for tjansen.**





**Det skal gå stærkt, når tøjet skal på. Når de første 4 minutter er brugt på at nå frem til brand-stationen, er der ikke lang tid tilbage.**

pengenes skyld. Der er ingen økonomisk gevinst ved at være deltids-brandmand. Snarere tværtimod.

#### **Vil gøre en forskel**

Men hvad er det så, der driver Karsten og alle de andre brandmænd?

- Tja, fællesskabet betyder jo enorm meget. Vi kommer ud for nogle situationer, hvor vi står med hinandens liv i hænderne. Og det giver et særligt sammenhold, siger Karsten.

**- I bund og grund handler det nok om, at man har en lyst og en vilje til at gøre en forskel.**

*Karsten Dam Tannebæk,  
planlægnings-ansvarlig.*

- Spændingen betyder da også noget. Det er ikke det, som driver det, men det er nok det,

der gør, at man bliver ved, siger han eftertænksomt.

- Jeg tænker nok bare, at hvis det var hos mig, det brændte, eller hvis nogen af mine nærmeste var kommet ud for en ulykke, så ville jeg da ønske, at der var nogen, der ville hjælpe. Så i bund og grund handler det nok om, at man har en lyst og en vilje til at gøre en forskel, siger han efter en lang pause.

Og forskel - det gør han. Helt eller ej.



KORT NYT

## 1000 nye polske kolleger

Med udgangen af maj blev Danish Crowns datterselskab Sokolow formelt ejer af den polske virksomhed Gzella Meat Group.

Købet blev offentlig-gjort i februar, og nu er det så en realitet, efter at konkurrence-myndighederne har sagt god for det.

Dermed har Sokolów overtaget Gzellas moderne produktionsanlæg, hvor 1000 medarbejdere årligt forarbejder 72.000 tons kød.

Sokolow beskæftiger nu over 7.000 medarbejdere.

Købet af Gzella betyder, at Sokolow får godt 200 butikker, der er kendt under navnet Delikatesy Mięsne Gzella, oven i de 48 butikker, selskabet selv havde i forvejen.

**1000**  
nye kollegaer



# Kinesisk eventyr er begyndt

## Fødevarer-ministeren sendte de første pølser af sted til Kina

Af Michael Ravn  
Foto Claus Petersen

Under en skyfri himmel på Aarhus Havn fredag morgen den 1. juni begyndte det, der kan blive et eventyr for milliarder af kroner for dansk eksport af fødevarer.

De første tre containere med skinke, pepperoni og pølser fra Tulip-fabrikkerne i Vejle og Svenstrup blev sendt af sted mod Riget i Midten. Det skete med hjælp fra miljø- og fødevarer-minister Jakob Ellemann-Jensen.

- Potentialet er enormt. Det siger sig selv. Hvis de danske landmænd og slagterier kan finde plads i Kina, vil det have stor betydning for hele Danmark. Vi er et land, som i høj grad lever af vores eksport, og jeg håber, at vi nu er vidne til starten af et nyt eksport-eventyr. Eksport-indtægterne er

uundværlige, når det gælder om at holde det danske velfærds-samfund kørende, siger Jakob Ellemann-Jensen.

### 10 år undervejs

Det har taget lige godt 10 år at opnå samtlige de tilladelser, der har sikret Tulip Food Company muligheden for at eksportere varme-behandlede produkter. Siden februar i år, da de kinesiske myndigheder for første gang godkendte importen af varme-behandlet kød fra Danmark, er det gået stærkt med at få alting gjort klar.

- At denne dag endelig er kommet, er jeg utrolig glad for og stolt af – og ikke mindst taknemmelig over. Det har været en både lang og sej kamp at nå hertil, og jeg vil gerne rette en stor tak til ministeriet og andre myndigheder, kongehuset, ambassaden og vores egne dygtige medarbejdere, som alle har ydet en helt fantastisk og vedholdende

indsats, siger Tulips administrerende direktør Kasper Lenbroch.

### Gennembrud for dansk kød

- Det er en indsats, der har sikret, at danske fødevarer-virksomheder endnu engang er helt i front. Det er et decideret gennembrud for dansk fødevarer-eksport til gavn for både de kinesiske forbrugere, den danske eksport og arbejdspladser her i landet. Vi står nu over for en potentiel milliard-forretning for Tulip, moderselskabet Danish Crown og vores ejere, peger han på.

Kasper Lenbroch hæfter sig også ved, at blandt andre kineserne kender Tulips produkter som sikre, og derfor er matchet mellem Tulip og Kina så perfekt.

- Kineserne står i forvejen for at spise halvdelen af hele verdens grisekød, så det er et utroligt perspektiv-rigt marked, siger han.



For rullende kamera serverede kok Jesper Koch (tv) brunch for Tulip-direktør Kasper Lenbroch, Danish Crowns bestyrelses-formand Erik Bredholt og miljø- og fødevarer-minister Jakob Ellemann-Jensen.

### Kun rent grisekød

- Godkendelsen til at eksportere gælder Tulips fabrikker i Vejle og Svenstrup
- Kravet er, at produkterne skal være af rent grisekød og skal være produceret i Danmark
- Varerne til Kina er varme-behandlede produkter inden for pølser, pålæg, pepperoni og konserves-skinke, også kaldet Pork Luncheon Meat
- De første tre containere på hver knap 20 tons varmebe-handlede kødprodukter sendes via skib
- De afskibes til tre regioner i Kina - Beijing i nord, Shanghai i øst og Shenzhen i syd





# - Folk vil gerne vide hvad der foregår

Mere information er vejen frem, mener formand for Tillidsmands-kollegiet.

---

Af Lisbeth Carøe

---

Information er godt. Mere information er endnu bedre.

Det er kort og godt den indstilling, som Brian Vestergaard har.

Ud over at være tillidsmand i Blans er han formand for Tillidsmands-kollegiet og sidder i Danish Crowns bestyrelse.

## **Folk tager mere ansvar**

Han oplever, at der generelt er kommet en større åbenhed over for at dele information om virksomheden, og det ser han positivt på.

---

## **- Folk tager mere ansvar, når de bliver orienteret om, hvad der sker**

*Brian Vestergaard, tillidsmand.*

---

- Kollegerne vil gerne vide, hvad der foregår. Informations-niveauet er en meget vigtig brik i et godt samarbejde, for folk tager mere ansvar og ejerskab, når de bliver orienteret om, hvad der sker på vores fælles arbejdsplads. Det gør, at vi arbejder som et team, siger Brian Vestergaard.

Ifølge ham giver det bonus med det samme, at medarbejderne er velorienteret.

- Jeg fornemmer, at folk er glade for at få mere at vide. Men det forpligter også. Det er ikke nok, at man informerer én gang. Det skal ske jævnlige, slår han fast.

## **Fredagsinfo i radioen**

Det har han selv erfaret. Han er begyndt at give en fredagsinfo i radioen eller i kantinen i Blans. Han fortæller om antallet af slagtinger, noteringen, markeds-situationen og udfordringer for den kommende uge. Og som han konstaterer, så afstedkommer det ønsket om endnu mere information.

Derfor har han også haft ønsket om mere information oppe at vende i Danish Crowns bestyrelse – velvidende at det ikke er muligt at informere om alt. Der kan være forretningsforhold, der nødvendigvis må holdes internt.

- Jeg synes, vi har fået et godt samarbejde både til den øverste ledelse og internt blandt os tillidsfolk. Vores nye Facebook-side for slagteriarbejdere under Tillidsmands-kollegiet fungerer også rigtig godt. Vi har en god debat og en god tone blandt de cirka 1100 medlemmer i gruppen, fremhæver Brian Vestergaard.

## **Bedre info på fabrikkerne**

Hans kæphest er, at det gode samarbejde og informations-niveau skal tages et skridt videre, så det også breder sig ud på de enkelte afdelinger.



**Det er vigtigt, at medarbejderne får mere at vide om, hvad der foregår, mener Brian Vestergaard.** Arkivfoto.

- Det svinger fra afdeling til afdeling, hvordan det fungerer. Jeg synes, man skal arbejde meget mere med det, for det er vigtigt, at det kommer helt ud i udbeningen, på slagtegangen og så videre. Det kan være, at man bare lige fortæller, hvordan det går, to minutter for enden af linjen, foreslår Tillidsmands-kollegiets formand.



# Palle-maskine mindsker slid og tunge løft

Medarbejdere i detail-afdeling skånes for overbelastning og dårlige arbejdsstillinger.

---

Af Micki Cheng

---

Palleterings-afdelingen på Tulips detailpakkeri i Herning har gode erfaringer med en ny maskine, der blandt andet er med til at forebygge slid og rygskeer hos medarbejderne.

Den nye maskine er en såkaldt pall-o-mat. Det er en automatisk palle-dispenser. Hver gang en medarbejder har taget en palle fra en stak, frigiver pall-o-maten en ny palle. Maskinen virker også omvendt, da den kan samle en palle op og sætte ind i en stabel.

Begge dele sparer medarbejderne for at løfte tunge europa-paller.

## Skade satte skub i maskine

Palle-dispenseren har nu været i brug i et par måneder, og dens store succes er ikke til

at tage fejl af, mener arbejdsmiljø-repræsentant Anders Løvbjerg.

- Vi har i en længere årrække talt om, at vi skulle gøre noget mere for at reducere tunge løft, slid og overbelastning hos vores kolleger. I starten af året fik en af vores kolleger desværre et smæld i ryggen, og det blev kickstarten på vores nye projekt, som vi i dag er blevet rigtig glade for, forklarer han.

- Vores nye dispenser forbedrer vores arbejdsmiljø ved at fjerne de tunge løft, vi har med håndteringen af paller, den mindsker gener og forebygger skader. Det er noget, som vi i arbejdsmiljø-udvalget går rigtig meget op i her i Herning, siger han.

## Færre skader med ryggen

- Det fungerer bare. Jeg tror og håber, at det er noget, som koncernen i fremtiden vil

investere i. For det er jo ikke kun en maskine, man investerer i, det er jo også os som kolleger. Maskinen kan være en mulig årsag til, at vi i fremtiden vil se færre og færre skader, der er ryg-relateret, mener Anders Løvbjerg.

Produktionsmedarbejder Jonas Christensen blev i begyndelsen af året sygemeldt med en rygskeer, da han fik et smæld i ryggen, fordi et pallebræt var gået løs. I dag er han tilbage i palleterings-afdelingen, og han har stor glæde af den nye palle-dispenser.

- Vi er blevet rigtig glade for den nye palle-dispenser her på matriklen. Det er ikke så ofte, at nye maskiner bliver modtaget godt, men det gjorde den her, siger Jonas Christensen.

- Vi har selvfølgelig skullet ændre vores workflow, men med de små justeringer tager



**Jais Valeur skal stå i spidsen for Tulip Ltd et stykke tid. Arkivfoto.**

## Jais skal dobbelt-jobbe

Tulip Ltd skal tættere på Danish Crown.

---

Af Astrid Gade Nielsen og Lisbeth Carøe

---

Det bliver en travl tid for Jais Valeur. Ud over at være topchef for hele Danish Crown-koncernen skal han indtil videre også stå i spidsen for det engelske datterselskab Tulip Ltd.

I praksis betyder det, at han vil arbejde på kontoret hos Tulip Ltd i Warwick ved Birmingham og i Danish Crowns hovedsæde i Randers.

Det er besluttet som følge af, at Tulip Ltd fortsat kæmper for at blive en rentabel forretning.

**Den nye pall-o-mat sparer medarbejderne i detail for at løfte pallerne manuelt.**

*Foto: Tulip.*

det stort set den samme tid, som hvis man tog en palle manuelt, forklarer han.

**Slut med en øm ryg**

Han har også mærket maskinens hjælp på egen krop.

- Før i tiden kunne jeg godt være træt og have ondt i ryggen efter en lang arbejdsdag, men det her – det virker altså. Jeg er ikke øm i ryggen mere og har heller ingen gener efter min skade, fortæller han.

Pall-o-maten kan også stable paller i høje stakke – også uden at bruge tunge løft og manuel kontakt med pallerne.

*Se en video på intranettet, hvordan palle-dispenseren virker.*



Her kan du læse en forkortet udgave af den presse-meddelelse, som Danish Crown offentliggjorde den 6. juni:

**Jais tager over**

De seneste to år har Danish Crown arbejdet målrettet på at vende udviklingen i britiske Tulip Ltd og genskabe indtjeningen. Til at stå i spidsen for den genopretning, der var tvingende nødvendig, ansatte Danish Crown i efteråret 2016 Steve Francis, der har sin spids-kompetence indenfor turn-arounds.

Nu går arbejdet ind i en ny fase, hvor det er centralt at øge afsætningen og udvikle forretningen gennem en endnu tættere

integration med moderselskabet i Danmark. Derfor bliver det i første omgang Jais Valeur, der overtager den daglige ledelse af Tulip Ltd.

- De seneste to år har vi arbejdet i to spor. Det ene – under ledelse af Steve Francis – har haft fuld fokus på at forbedre indtjeningen og genoprette kundernes tillid til Tulip Ltd, forklarer Jais Valeur.

- Sideløbende har vi arbejdet med den fremtidige struktur. Det er blevet tydeligt, at et tættere samspil med Danish Crowns moderselskab er den rigtige vej at gå. Derfor overtager jeg selv ledelsen af Tulip Ltd indtil

videre med det formål at koordinere og sikre fremdrift i processen, siger han.

**Nyt team af ledere**

Siden efteråret 2016 har Steve Francis arbejdet for igen at få sorte tal på bundlinjen i Tulip Ltd. Selv om processen ikke er tilendebragt, så har Steve Francis løst sin opgave.

- Steve Francis har arbejdet i døgndrift, og han afleverer Tulip Ltd i en helt anden forfatning, end da han tog over. Der er etableret et homogent ledelses-team, og vi har genvundet kundernes tillid. Det er den helt afgørende forudsætning for at kunne udvikle forretningen, siger Jais Valeur.



# - Vi er på vej mod målet om **60 øre mere**



Danish Crown er i gang med at kunne sætte flueben ved punkter i strategien.

---

Af Team Kommunikation

---

Et meget konkret mål i Danish Crown-koncernens strategi frem mod 2021 er, at vi skal betale landmændene 60 øre mere pr. kilo kød, de leverer til os, end udvalgte europæiske konkurrenter.

Hvordan går det med at opfylde målet, kunne man spørge oven på, at regnskabet for det første halve år af 2017/18 er gjort op. Koncernchef Jais Valeur er fortrøstningsfuld.

- Med halvårs-resultatet tager vi et skridt frem i retning af at nå vores ambitiøse

målsætning. Holdt op mod samme periode sidste år har vi forbedret indtjeningen på tværs af koncernen med 27 øre i forhold til EU-indekset, forklarer han.

- Samtidig har vi fået flere strategisk vigtige opkøb på plads, så det går fremad. Men det kræver et langt sejt træk at nå strategimålet, siger Jais Valeur.

### - Ærgerligt dyk

Det er halvandet år siden, at Danish Crown lancerede 4WD-strategien.

Aktuelt har priserne på grisekød været under pres. Den gennemsnitlige notering pr. kilo

har det seneste halve regnskabs-år været 76 øre lavere end sidste år.

- Det er et ærgerligt dyk, vi har set i den løbende afregning til vores ejere, for der er faktisk en god efterspørgsel på vores varer.

- Det er først og fremmest den lave dollarkurs, der koster. Den har både udhulet de priser, vi har kunnet få for vores produkter, vi eksporterer til Asien, og styrket vores amerikanske konkurrenters konkurrencekraft i Kina, Japan og Sydøst-asien, forklarer Jais Valeur.



## VIDSTE DU AT...

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

# Grillet ribeye med nye kartofler og friske bær

Lange lyse aftner og kul på grillen kalder på lækre bøffer. Her er en opskrift på ribeye af oksefilet, hvor du samtidig kan guffe nye danske kartofler, der har været en tur på grillen. Så er det da bare sommer!

Opskriften er beregnet til fire personer.

Velbekomme!

## Det skal du bruge

- 8 træspid
- 4 ribeye bøffer af marmoreret oksefilet 2 cm tykke, à 125 g
- Salt og peber
- 600 g nye små nye kartofler
- 150 g ribs
- 150 g solbær
- 1 spsk rørsukker eller almindeligt sukker
- 1 bundt løvstikke

## Sådan gør du

Læg spiddene i vand, ½ time før de skal på grillen.

### Kartofler

Sæt kartoflerne på spiddene. Grill dem i ca. 20 minutter. Først 15 minutter ved indirekte varme med låget på. Til sidst 5 minutter



direkte over kullene, så de får farve. Stik i kartoflerne, de skal være møre.

### Bær

Vend ribs og solbær med sukkeret, sæt det til side.

Skyl og hak løvstikke fint. Bland med ½-1 spsk. salt.

### Kødet

Dup kødet tørt med køkkenrulle, og krydr med salt og peber. Brun bøfferne 1 minut, vend, og brun 1 minut på den anden side. Flyt bøfferne lidt væk fra kullene, eller hæv risten. Steg til saften kommer op på overfladen, vend, og steg, til saften kommer op på overfladen, så er bøfferne rosa indeni. Tag bøfferne af.

Anret bøffer, kartoffel-spids og bær, pynt med løvstikkесalt.



## Tips

- Hvis du har svært ved at skaffe løvstikke, kan du erstatte det med persille eller en anden krydderurt, som du godt kan lide.

Opskriften er udarbejdet af Thomas Castberg og er fra [www.voresmad.dk](http://www.voresmad.dk). Du kan også finde opskrifter på [www.danishcrown.dk](http://www.danishcrown.dk).

## PAUSEkrogen

### Sådan løser du Sudoku

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

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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





# Jubilarer

Juni-juli-august-september

## Danish Crown

### Blans

24. juli  
30 års jubilæum  
**Peter Jørgensen Jr.**  
Kvalitets-sikring

24. juli  
40 års jubilæum  
**Peter Gaarde**  
Slagtegang

1. august  
30 års jubilæum  
**Steen Kalborg Henriksen**  
Administration

15. august  
35 års jubilæum  
**Annette Jørgensen**  
Arbejds-studie

16. august  
25 års jubilæum  
**Torben Schönwald**  
Midterstyk-afdeling

### Herning

2. juli  
45 års jubilæum  
**John Johnsen**  
Slagtegang

4. juli  
30 års jubilæum  
**Anette Andersen**  
Skærestue 3

11. juli  
30 års jubilæum  
**Tim Kikkenborg**  
Slagtegang

23. august  
25 års jubilæum  
**René Nielsen**  
Slagtegang

30. august  
25 års jubilæum  
**Henrik Lund**  
Smedeværksted

12. september  
45 års jubilæum  
**Bjarne Smith Andersen**  
Opskæring

**Holsted**  
16. august  
25 års jubilæum  
**Jacob Rahbek Pedersen**  
Eksport-afdeling

**Horsens**  
4. juli  
30 års jubilæum  
**Eva Østergaard**  
Reception/Boghol-  
deri

14. juli  
40 års jubilæum  
**Jørgen Hundborg**  
Forender, sliber

25. juli  
35 års jubilæum  
**Lena Brodersen**  
Flex-afdeling

1. august  
35 års jubilæum  
**Michael Kristensen**  
Slagtegang

28. august  
40 års jubilæum  
**Tove Bagge Kristensen**  
Pakkeri

**Randers**  
28. juni  
25 års jubilæum  
**Knud Thorup**  
Shipping-afdeling

1. juli  
30 års jubilæum  
**Tina Nielsen**  
Afrekning

1. august  
35 års jubilæum  
**Jette Fastrup**  
Løn

16. august  
25 års jubilæum  
Søren Larsen  
Planlægning

12. september  
30 års jubilæum  
**Pia Guldberg Nymand**  
Frysehus

15. september  
25 års jubilæum  
**Jonny Harrits**  
Development

**Ringsted**  
27. juni  
35 års jubilæum  
**Jette Børm**  
Planlægning

27. juni  
35 års jubilæum  
**Jonna Lis Olsen**  
Opskæring

28. juni  
30 års jubilæum  
**Sten Ulvedal**  
Opskæring

30. juni  
35 års jubilæum  
**Allan Guldmann Blak**  
Fabrik 2

1. august  
45 års jubilæum  
**Jens Erik Lægteskov**  
Fabrik1

1. august  
35 års jubilæum  
**Frank Østergaard**  
Slagtegang

3. august  
25 års jubilæum  
**Kenneth Walin**  
Teknisk afdeling

6. august  
45 års jubilæum  
**Freddy Bendix Rasmussen**  
Skærestue 3

1. september  
30 års jubilæum  
**Vibeke Christensen**  
HR, Pork

**Rønne**  
1. september  
35 års jubilæum  
**Birger Olsen**  
Slagtegang

**Sæby**  
11. juli  
30 års jubilæum  
**Brian Sørensen**  
Opskæring

2. august  
25 års jubilæum  
**Kristian Fuglsang**  
Slagtegang

2. august  
25 års jubilæum  
**Carsten Simonsen**  
Kam-afdeling

24. august  
30 års jubilæum  
**Erik Sindt**  
Opskæring

1. september  
40 års jubilæum  
**Henrik Larsen**  
Forende-afdeling



## PAUSEkrogen

Her er løsningerne på  
Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





# Jubilarer

Juni-juli-august-september

## DAT-Schaub

### Blans

1. juli  
25 års jubilæum  
**Brian Jørgensen**

11. juli  
30 års jubilæum  
**Renate S. Haarnagel**

12. september  
35 års jubilæum  
**Erwin Denker**

### Esbjerg

1. juli  
40 års jubilæum  
**Kate Burr Jensen**

### Horsens

5. juli  
25 års jubilæum  
**Jacob Bo Th. Jensen**

5. juli  
25 års jubilæum  
**Morten Rasmussen**

### Ringsted

30. august  
25 års jubilæum  
**Bjarne Larsen**

30. august  
25 års jubilæum  
**Bjarne Jensen**

## Tulip

### Randers

1. juli  
45 års jubilæum  
**Folmer Toft Olesen**  
Økonomi/  
administration

1. august  
30 års jubilæum  
**Annette Marcussen**  
Marketing

1. august  
30 års jubilæum  
**Michael Thorleif Kaa Rasmussen**  
IT Controlling  
12. september  
30 års jubilæum  
**Hans Peter Tandrup Jensen**  
Salgs-afdeling

### Svenstrup

1. juli  
40 års jubilæum  
**Lene Engbo Villadsen**  
Driftskontrol

3. september  
25 års jubilæum  
**Lean Mona Jensen**  
Pølsepakning 1

## Vejle

18. juli  
30 års jubilæum  
**Lars Peter Dalsgaard**  
Fabriks-kvalitet

1. august  
30 års jubilæum  
**Jette Elisabeth Jessen**  
Pølsemejeri

## Aabenraa

23. juli  
45 års jubilæum  
**Jørgen Larsen**  
Time, fyld, postej

1. september  
35 års jubilæum  
**Anette Damm Christensen**  
Produktion

## Aalborg

28. juni  
25 år  
**Preben Rene Christensen**  
Stamafdeling,  
stegelinje

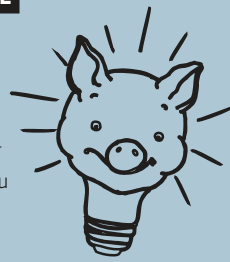
1. august  
35 år  
**Frank Vestergård Andersen**  
Administration/  
kantine/logistik/  
mestre



Jubilarlisten er bearbejdet af Elin Laursen, elau@danishcrown.dk.

## HAR DU EN GOD IDE

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



## 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



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



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



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



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



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



**Michael Ravn**  
kommunikations-  
ansvarlig,  
Tulip



**Charlotte Hjerrild**  
journalist-  
praktikant,  
Danish Crown  
Randers



**Lisbeth Carøe**  
redaktør,  
Danish Crown  
Randers



## 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.



# Vi er gode - men vi skal blive bedre



Hvordan går det i Danish Crown-koncernen for tiden, tænker du måske? Jo, det går faktisk fint takket være din og dine 26.000 kollegers indsats.

Når jeg kommer rundt og ser, hvordan forskellige dele af vores virksomhed håndterer de udfordringer, der løbende kommer til os, glæder jeg mig altid over, at medarbejdere på alle niveauer gør et dedikeret stykke arbejde.

## Fremtiden ligger i Asien

Det er vores fælles indsats, der gør Danish Crown til den robuste virksomhed, den er. Det ser vi tydeligt, når markedet er vanskeligt, sådan som det har været på det seneste.

Vi er nødt til at komme ud af det dødvande, vi er i på det europæiske marked. Det er ikke i Europa, væksten ligger. Så vi skal være dér, hvor forbrugerne vil betale for de gode produkter, vi laver, og for øjeblikket findes de i Asien. Derfor bygger vi nu en fabrik i Pinghu, der skal forædle dansk grisekød.

Det er et sats, men det skal vi turde, så vi bliver ved med at udvikle forretningen.

## Vi må ikke blive selvfede

Og ja, vi er gode, men vi skal også passe på, at det ikke bliver en sovepude. Vi må aldrig tro, at nu er det godt nok. Vi skal hele tiden forbedre os.

---

**- Vi er hyper opmærksomme på truslen om afrikansk svinepest. Jeg opfordrer alle til at være yderst forsigtige. Det gælder dit job.**

*Jais Valeur, koncernchef.*

---

Vi skal fortsat blive endnu mere effektive, og det gælder ikke kun i produktionen. Vi har for eksempel sat et stort program i gang på hovedkontoret i Randers for at sikre et mere effektivt system til betaling af de mange tusinde regninger og andre finansielle transaktioner, ligesom et fælles, systematiseret indkøb giver gode resultater.

## Pas på svinepest

Som koncern er Danish Crown på rette spor. Men mange af jer har måske hørt, at vi oplever et tilbageslag i Tulip Ltd.

Den turnaround, vi har arbejdet med et par år, har sat den rigtige retning, men det engelske marked driller os for tiden. Derfor har jeg overtaget rollen som chef i vores engelske forretning det næste stykke tid, som du kan læse om i Krogen.

Et andet punkt, som vi er hyper opmærksomme på, er truslen om afrikansk svinepest. Den kommer tættere og tættere på Danmark, og det vil være katastrofalt, hvis den krydser

den dansk-tyske grænse. Så vil vores eksport af grisekød ligge død med det samme.

Jeg opfordrer derfor jer alle sammen – især jægere, der tager på jagt i udlandet, og medarbejdere, der rejser på ferie i de berørte områder, eller som tager hjem på weekend – til at være yderst forsigtige. Hold jer informeret om situationen, og sæt jer ind i de forholdsregler, vi anbefaler alle at tage. I yderste konsekvens gælder det dit job.

## Mere motivation

Ikke bare Danish Crown har det godt. Det ser ud til, at det har I medarbejdere også at dømme ud fra CHECK 2018. Både motivationen og engagementet er gået op, og det er jeg rigtig glad for.

Min ambition er, at Danish Crown skal være en god arbejdsplads, og den positive udvikling skal bruges til, at vi sammen tager næste ryk. Heller ikke på det punkt skal vi lade os nøje med, at det, vi har opnået, er godt nok. Vi skal stræbe efter at gøre det endnu bedre.

God sommer til jer alle