



Danish Crown
har succes med at
ansætte flygtninge

/ s. 12-15

Der gik kage i den

Rundt om på slagterierne i Pork blev den gode nyhed med flere grise allerede fra efteråret fejret med kage.

/ s. 6-7

Overarbejde som normalt

Den nye overenskomst ændrer ingenting på overarbejde, når du arbejder på en 40 timers aftale.

/ s. 5

Kvindelig industrislagter

Pernille Søgaard er formentlig den første kvinde i mere end 20 år, der har taget det tredje år som industrislagterlærling.

/ s. 19

INDHOLD

Krogen har fået nyt design

Dit medarbejderblad ser lidt anderledes ud, end du er vant til. Det har læserne været med til at bestemme.

3

Luksus-hytter til festival

Det er et hit hvert år, når Danish Crown holder auktion over svinehytterne til Smukfest. Også i år, og det nyder Madskolerne godt af.

4

Flere slagtegrise snart

Et nyt tiltag fra Danish Crown for at skaffe flere grise til slagtning har hurtigt givet resultat. Både for slagterierne og for medarbejderne. Læs, hvad dine kolleger mener om vækst-pakken.

6-7 + 8-9

Slagter udvikler nye produkter

På tre år er engelske Peter Oakley gået fra at arbejde som slagter til nu at være sælger. Med sin viden og erfaring kan han hjælpe kunderne med at udvikle lige præcis de nye produkter, de gerne vil have.

11



Job til alle, der vil og kan

I Danish Crown kigger vi på, hvad folk kan. Det giver fast job til flygtninge, men også til kontanthjælps-modtagere, selv om vi er mest kendt i medierne for at give flygtninge som Saddika Ali (forsiden) en chance

12-13 + 14-15

Svendeprøve med medalje

Det hører til sjældenhederne, at kvindelige slagtelærlinge tager det tredje år med. Men i Blans har de en, som er så dygtig, at hun tager medaljer.

19

Kom på Facebook med Danish Crown

Nu kan du komme på Facebook med Danish Crown, der har fået sin officielle side som virksomhed. Du må gerne like.

20

Vi er på rette vej

Leder af direktør i Danish Crown Pork Søren F. Eriksen.

24

Udgiver

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers S

Redaktion

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

Redaktionen er afsluttet

Den 15. maj 2017

OPLAG 4.000 eksemplarer

KONCEPT OG DESIGN Molland Design & reklame
TRYK Stibo - Scanprint



Det sagde læserne om Krogen

- Der skal være mere om folk på gulvet.

- Mere realisme, jeg synes, det virker som positiv propaganda.

- Lad medarbejderne komme til orde.

- Lidt mere kritik.

- Gerne noget om vores egen fabrik.

Fra den uvildige læserundersøgelse i 2016, som analyseinstituttet People & Performance gennemførte for Krogen.

Derfor er udsagn og forslag anonyme.

Lettere at bladre i og mere overskueligt

Kære Krogen-læser

Du sidder nu med det første, nye blad i hånden.

Du har sikkert allerede lagt mærke til, at det er noget mindre i formatet, end det plejer. Når du bladrer videre, er der nok også andre ting, du skal vænne dig til.

Efter 10 år har Krogen fået en lidt større *makeover*. I har været med til at pege på, hvad der fungerer godt i medarbejderbladet, og hvad vi kan gøre bedre.

Vi har lyttet til de input, I læsere kom med i den store læserundersøgelse i efteråret, da I gav jeres mening til kende gennem et spørgeskema og i fokusgrupper.

Tak for det.

Jeres kommentarer og forslag har givet os nyttig viden, vi nu bruger til at lave et endnu bedre blad.

Justering

Rettesnoeren har snarere været justering end revolution. Rigtig mange læsere giver nemlig udtryk for, at de godt kan lide Krogen.

- 94 procent er tilfredse eller meget tilfredse med medarbejderbladet, som næsten halvdelen anser som meget troværdigt
- 58 procent læser Krogen hver gang, og 28 procent gør nogle gange, mens 6 procent siger, at de aldrig læser bladet.

Undersøgelsen viser også, at tre ud af fire læser i Krogen i op til 20 minutter pr. blad.

Halv størrelse

Vi har taget konsekvensen af bemærkninger om, at det kan være svært at få plads til bladet ved kantinebordet. Derfor har vi omtrent halveret størrelsen, så det nu gerne skulle blive lettere at bladre medarbejderbladet igennem uden at vælte sidemandens kaffe.

Samtidig har vi gjort designet lettere. Med færre historier på hver side skulle det gerne være endnu mere overskueligt at pløje sig gennem artiklerne med nyt om kollegerne, arbejdspladsen og virksomheden.

Mere relevant

Læserundersøgelsen afslører, at bladet kan blive bedre til, at I som læsere oplever, at historierne er relevante for jer. Næsten halvdelen – 49 procent – synes, at bladet kun er "lidt relevant".

Det arbejder vi med at forbedre. Det nye Krogen skal gerne give endnu flere lyst til at læse om, hvad andre kolleger foretager sig, eller selv fortælle deres historie. Ikke mindst vil vi gerne have bedre fat i de yngre læsere, så har du en god historie, så kontakt os endelig.

God læselyst!

Lisbeth Carøe
Redaktør



Svinehytter solgt for 250.000 kr.

Auktion for luksus-overnatning på Smukfest går ubeskåret til Madskolerne.

Af Jan Fønss Bach

Igen i år kan en række danskere se frem til at nyde et festival-ophold på første klasse, samtidig med at de støtter et godt formål.

Danish Crowns auktion over ti frilands-grisehytter på Smukfest er vel overstået. Hytterne indbragte over en kvart million kr., som går ubeskåret til Madskolerne. Lauritz.com donerer desuden sine salgsgebyrer.

Mange gengangere

- Det er fantastisk, at vi igen i år kan samle så mange penge ind til det store arbejde, Madskolerne gør, siger Agnete Poulsen.

Til daglig er hun besøgsleder i Danish Crown, men når festivalen i Skanderborg skal planlægges og afvikles, er hun formand for Friland - Danmarks Smukkeste Svinesti.

- Vi kan se, at mange folk er kommet igen fra sidste års auktion. Det bekræfter os i, at vi har ramt noget rigtigt med vores set-up på Smukfest og beslutningen om at støtte den danske madkultur og danske råvarer, som er i fokus, når Madskolerne ruller ud i landet, tilføjer hun.

Frivillige mad-hjælpere

Også hos Madskolerne vækker resultatet af auktionen glæde.

- Det er helt fantastisk, at beløbene er kommet så højt op. De gavmilde danskere, der har købt Danish Crowns frilands-grisehytter, er med til at sikre, at vi kan udvikle – og forhåbentlig udvide – Madskole-projektet til glæde for både børn og frivillige, siger Line Munk Damsgaard fra Madskolerne.

- Vi betragter støtten som et kæmpe skulderklap til alle, der er med til at gøre Madskoler til virkelighed. Her tænker jeg særligt på vores mange frivillige instruktører, der bruger en uge af deres ferie på at give de mange børn gode oplevelser med mad – uden dem kan Madskoler slet ikke eksistere.

Bliver kræset for gæster

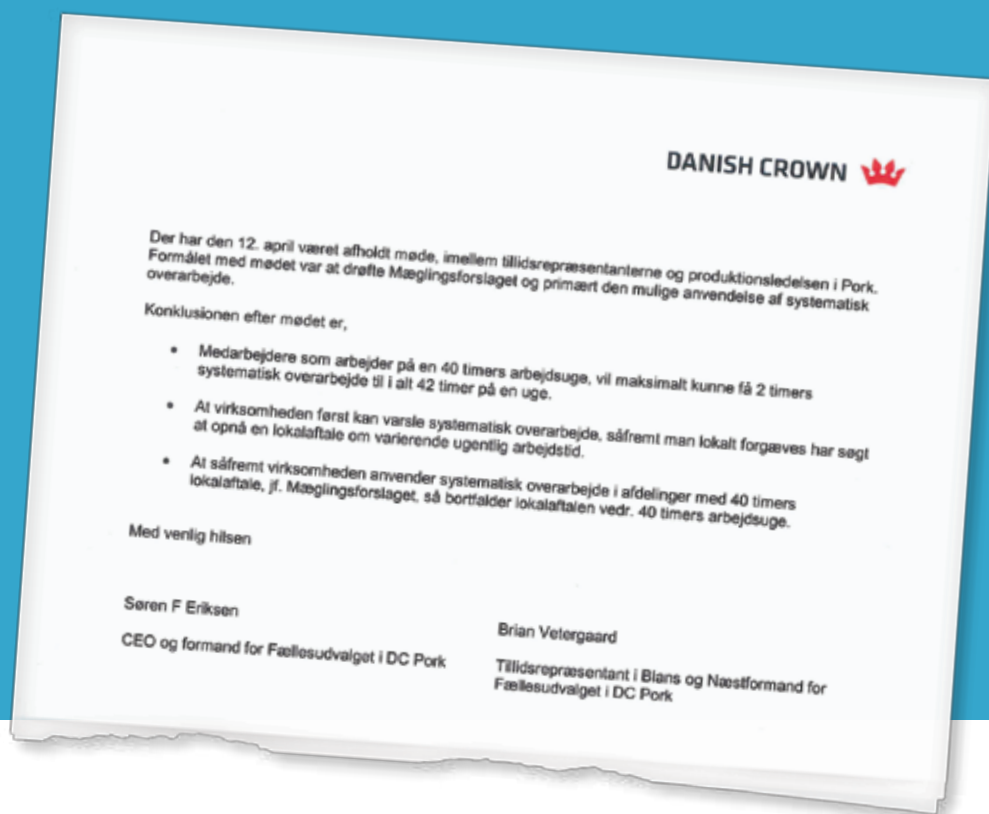
Beboerne i Friland - Danmarks Smukkeste Svinesti kan med rette forvente at blive ekstra godt forkælet oven på den flotte auktion.

- De høje priser på hytterne forpligter selvfølgelig. Vi vil yde vores ypperste for at leve op til forventningerne. Jeg tør godt garantere, at beboerne får nogle helt specielle oplevelser, når de flytter ind i hytterne i år, siger Agnete Poulsen.



De festivalgæster, der i år skal på Smukfest og overnatte i Friland - Danmarks Smukkeste Svinesti kan se frem til at blive forkælet som tak for deres donation til Madskolerne. *Arkivfoto.*

Allerede mens den nye overenskomst var til afstemning, aftalte tillidsmændene og Porks ledelse, at systematisk overarbejde ikke vil blive brugt på slagterier med lokale aftaler om 40 timers arbejdsuge.



Overarbejde helt som vi plejer

Den nye omstridte overenskomst ændrer ikke på, hvordan du kan blive bedt om at arbejde over.

Af Lisbeth Carøe

Du kommer ikke til at arbejde mere over eller systematisk blive tvunget til at arbejde fem timer ekstra om ugen som følge af den nye overenskomst, som slagteri-området er omfattet af.

Overarbejde i Danish Crown vil foregå nøjagtigt, som det plejer.

Det slår produktionsdirektøren for Danish Crown Pork fast.

Ros til fleksible medarbejdere

- Danish Crown har ikke ønsket at få regler om systematisk overarbejde ind i overenskomsten, understreger Per Laursen.

- Vi er rigtig godt tilfredse med, at medarbejderne er meget fleksible. Slagteriarbejderne har altid været villige til at gå hjem, når der ikke var noget at lave, og at arbejde over, når der var behov for det. Det sætter vi stor pris på, siger han.

Desuden viser fleksibiliteten sig ved, at der i forvejen er indgået lokale aftaler om 40 timers arbejdsuge. Så længe de eksisterer, er der ikke behov for, at virksomheden bruger sin ret til at diktere overarbejde.

- Danish Crown har ikke ønsket at få regler om systematisk overarbejde ind i overenskomsten.

*Per Laursen,
produktionsdirektør.*

- Vi vil heller ikke gøre det de steder, hvor man har under 40 timer, siger Pork-direktøren.

Max. to timer

Han vil også godt rette en misforståelse om, hvor meget overarbejde den nye overenskomst giver mulighed for.

Det har cirkuleret, at der kunne blive tale om 40 + 5 timer, så man altså kunne risikere 45 timer om ugen. Men udgangspunktet er den almindelige norm på 37 timer + 5 = 42. Altså 2 timer ekstra.

Vi skal være troværdige

At OK 2017 har afstedkommet så stor utilfredshed med at blive tvunget ind i en fælles aftale, at det førte til strejker, blandt andet også på slagterierne, får nu en følge.

- Strejker har økonomiske konsekvenser, og vi mister troværdighed, når vi ikke som lovet kan aftage grise hos vores leverandører og levere de aftalte varer til vores kunder.

- Derfor gør vi nu brug af "forsømt tid", når der er tale om ulovlige arbejds-nedlæggelser, og det vil vi gøre fremadrettet. Det betyder, at vi kan indkalde til overarbejde, uden at man får overarbejds-betaling. Det er ikke rimeligt, at man kan strejke sig til at få ekstra penge, mener Per Laursen.



600.000 nye grise - kage til alle



Blandt medarbejderne i Herning er der glæde over udsigt til flere grise, og at deres arbejdsplads ikke er i akut fare.

Af Andreas Østergaard Pedersen • Foto Claus Petersen

Fredag den 5. maj blev det offentliggjort, at godt 60 medlemmer af Bonusgrisen fra september skal levere deres grise til Danish Crown.

Forventningen er, at det betyder 600.000 slagtesvin alene det første år.

Det blev fejret med kaffe og kage på Danish Crowns svineslagterier. Krogen var med i Herning, hvor der klokken 13 var kaffe og kage. Køkkenet havde bagt hele 27 bradepander med kage til alle.

Vi spurgte tre medarbejdere om deres reaktion som slagteriarbejder på vækst-pakken og den nye aftale med Bonusgrisen.

- Danish Crowns 4WD-strategi har fokus på, at koncernen skal vokse
- Vi skal fastholde og udvide vores position på markedet
- Danish Crown skal fortsat være en god og udviklende arbejdsplads.



Poul Siggaard
Slagtekæden

- For mig som slagteriarbejder er det meget positivt med vækst-pakken. Det hjælper på den frustration, vi har haft. Jeg håber meget på, at vækst-pakken kan gøre en masse for at skaffe flere grise.

- Jeg synes, det er positivt, at den nye direktør gør noget. Det er vigtigt, at der bliver satset på Danmark, og det vil jeg gerne rose Jais Valeur for.

- Folk har været bekymret. Vi tror på, at vi kan nogle ting for at blive. Men med de mange lukninger, der har fundet sted de sidste mange år, så har vi frygtet, at det kunne blive os.

- Jeg kunne mærke med det samme, at alle var glade for den nye aftale med Bonusgrisen.

- Landmanden glemmer, at det er hans egen virksomhed, det går ud over, når der ikke bliver tilført nok grise.



Allan Kristensen
Skærehal

- Jeg synes, at det er en super god idé med vækst-pakken. De sidste mange år er der blevet lukket rigtig mange slagterier, men nu ser man på at komme fremad.

- Vi har i Herning været på vippen for at blive lukket i mange år, så det har skabt optimisme, at der nu kommer flere grise.

- Vi er glade for aftalen med Bonusgrisen. For vi er selvfølgelig interesserede i at beholde vores job. Mine kolleger og jeg har snakket om, at ledelsen faktisk mente noget med vækst-pakken, og at den kan rykke noget.

- I mange år har vi været præget af lukninger, men aftalen giver os troen på fremtiden her i Herning.



Kurt Høj
Tillidsmand

- Det var det, vi havde brug for. Så jeg vil gerne rose en årvågen bestyrelse og ledelse.

- Vi arbejder lige nu i storhold, og det håber vi på, at vi kan blive ved med.

- Her i Herning er vi måske det mest positive slagteri. Vi har været lukningstruet de sidste 20 år.

- Aftalen med Bonusgrisen er selvfølgelig god for Danish Crown. Men vi flytter bare rundt på grisene. Så jeg havde håbet, at vi kunne skaffe nye grise, der ellers ville blive solgt til udlandet.

- Jeg håber også, at det kan være med til at give nogle højere noteringer til landmændene. Det har de brug for.



27 bradepander kage blev der bagt, da slagteriet i Herning fejrede den nye aftale med Bonusgrisen.



Er et slagteri i fare?

Tre skarpe til Søren F. Eriksen om faldet i antallet af slagtegrise.



Af Lisbeth Carøe

Færre grise til slagtning kan betyde, at Danish Crown inden for et år må lukke et slagteri.

Det blev gjort klart ved lanceringen af vækst-pakken den 2. maj. Men allerede den 5. maj meldte en sammenslutning af landmænd i Bonusgrisen ud, at de går over til Danish Crown og tager deres ca. 600.000 slagtegrise med sig.

Så hvad betyder det, har Krogen spurgt direktør i Danish Crown Pork Søren F. Eriksen.

- Er der stadig fare for, at et slagteri skal lukkes?

- Jeg vil sige det sådan, at med de nye andelshavere fra Bonusgrisen og de 600.000

grise, de kan levere det første år - og vel at mærke allerede fra den 1. september - så behøver vi ikke spekulere i lukning af et slagteri på den mellemlange bane.

- Når vi annoncerede, at det kunne blive nødvendigt at lukke et slagteri inden for det næste år, var det ud fra den udvikling, vi har set de senere år, hvor færre og færre grise bliver sendt til slagtning. Aktuelt oplever vi et dyk på seks procent. Vi sagde ærligt, at

det ikke kan fortsætte, uden at det vil få konsekvenser, forklarer Søren F. Eriksen.

- Har ledelsen ventet for længe med at gøre noget?

- Vi har præsenteret en helt ny vækst-strategi, 4WD, i efteråret, og vi har løbende sat nye tiltag i værk for at stimulere produktionen af slagtegrise, så det synes jeg

ikke. Den nye vækst-pakke er yderligere et initiativ fra Danish Crown for at skubbe på udviklingen og vise, at vi gerne vil gøre vores til at sikre produktion og arbejdspladser i Danmark.

- Men har I et slagteri i kikkerten, hvis det nu ikke lykkes?

- Der findes ingen garantier i denne verden, men jeg er behersket optimist på den lange bane. Jeg glæder mig over, at det nu er lykkedes os at tiltrække en stor gruppe nye grise, og flere kommer forhåbentligt til, så vi kan udnytte vores kapacitet på slagterierne optimalt.

- Vækst-pakken har allerede været med til at vende udviklingen, så det ser jeg som meget positivt for både Danish Crown og medarbejderne, slår han fast.



Ambitiøs vækst-pakke skal sikre job

Faldet i slagtingerne fortsætter. Derfor har Danish Crown lanceret en vækst-pakke, der skal få landmændene til at producere flere slagtegrise.



FAKTA

Det får ejerne ekstra

- Danish Crown har fået seks procent færre grise til slagting i 2017
- Vækst-pakken giver 50 øre pr. kilo kød ekstra til de nuværende ejere
- Nye andelshavere får 30 øre pr. kilo i introduktions-tillæg.

Af Jan Fønss Bach

Et tillæg på 50 øre mere pr. kilo ekstra leveret grisekød til nuværende andelshavere og et introduktions-tillæg på 30 øre pr. kilo til nye andelshavere.

Det er to af hoved-elementerne i Danish Crowns nye ambitiøse vækst-pakke, der skal øge griseproduktionen i Danmark og vende faldet i tilførslerne af slagtegrise til en stigning.

Vækst-pakken blev lanceret den 2. maj og har allerede haft effekt, som du kan læse i artiklen om Bonusgrisen på side 9.

Seks procent færre grise

Gennem flere år har Danish Crown oplevet faldende tilførsler af grise til de danske slagterier. Faldet ventes i 2017 at lande på omkring seks procent. Men den udvikling kan den nye vækst-pakke være med til at vende, mener koncernchef Jais Valeur.

- Der kommer masser af grise til verden ude på de danske gårde, men alt for mange af dem eksporteres.

- Folketinget har vedtaget en landbrugs-pakke og en tilskudsordning til nye slagtegrise-stalde. To konkrete tiltag, der kommer erhvervet i møde. Det ønsker vi fra Danish Crowns side at bakke op om, så derfor kommer vi med vores egen vækst-pakke. Og vi har faktisk en tro på, at udviklingen kan vendes, så der igen bliver stigende aktivitet ude på slagterierne, siger Jais Valeur.

Også godt for kunderne

Efterspørgslen på dansk grisekød er usvækket på de store eksportmarkeder. Færre grise er derfor også en udfordring for Danish Crowns kunder.

- Danish Crowns styrke har altid været at kunne servicere de største kunder rundt om i verden med store partier af grisekød i en ensartet høj kvalitet. Det har givet os en unik position på verdensmarkedet, men desværre er den under pres nu. I første omgang ikke fra vores konkurrenter, men fordi vi ikke kontinuerligt kan levere de mængder, vores kunder efterspørger, siger Jais Valeur.

Også nye producenter af UK-grise får del i vækst-pakken.



Miljø- og fødevarer-minister Esben Lunde Larsen (tv) og statsminister Lars Løkke Rasmussen (tv) nyder en hotdog sammen med Danish Crowns koncernchef Jais Valeur under Kina-besøget.

Foto: Udenrigsministeriet.



En aftale og en hotter

Ny Kina-aftale om pølser og andet forarbejdet kød skrevet under.

Danish Crowns koncernchef Jais Valeur nød en hotdog sammen med statsminister Lars Løkke Rasmussen og miljø- og fødevarer-minister Esben Lunde Larsen, da en aftale om at levere varmebehandlede kød-produkter til Kina var i hus.

Det foregik på den danske ambassade i Beijing under et officielt besøg den 2.-3. maj med statsministeren i spidsen for en dansk delegation af blandt andre ministre, erhvervsledere og organisationsfolk.

- Det har nærmest uvurderlig værdi for os, at de danske myndigheder - og i det her tilfælde specielt medarbejderne på ambassaden i Beijing - med en vedholdende indsats har sikret, at danske fødevarer-virksomheder endnu engang er helt i front, når det gælder markedsadgang globalt, siger Jais Valeur.

- For Danish Crown-koncernen betyder det, at vi nu får muligheden for at teste det kinesiske marked på både detail-handel og foodservice, inden vores investering i egen fabrik ved Shanghai står færdig, understreger han. *jfb*

Flere grise fra september

Bonusgrisen går over til Danish Crown og leverer 600.000 grise.

Af Jens Hansen

Tirsdag præsenterede Danish Crown en vækst-pakke med det klare formål at skaffe flere slagtesvin til koncernens danske slagterier.

Fredag meldte en gruppe landmænd fra Bonusgrisen sig på banen, og med sig har de 600.000 grise det første år.

Den 1. september i år vil medarbejderne kunne mærke effekten. Fra den dag begynder 60 medlemmer af Bonusgrisen at levere til Danish Crown.

Tiltro til ny strategi

- Vores medlemmer vil rigtig gerne Danish

Crown som selskab. Helt grundlæggende vil de helst levere til et dansk andels-selskab, hvor ejer-strukturen giver mulighed for med-

- Danish Crowns nye strategi har styrket vores tro på virksomheden.

*Morten Biel Hansen,
Bonusgris-direktør.*

indflydelse på beslutningerne. Samtidig vil jeg ikke lægge skjul på, at Danish Crowns nye strategi har styrket troen på virksomheden blandt vores medlemmer, siger direktør Morten Biel Hansen.

Han er fra Bonusgrisens moderselskab B2B Bonus.

Bonusgrisen blev stiftet i 2007 med det formål at sikre medlemmerne den bedst mulige pris for deres avlsdyr, smågrise, søer og slagtesvin. Bonusgrisen håndterer omkring to millioner grise årligt, heraf eksporteres cirka halvdelen som smågrise.

Bliver andelshavere

De medlemmer, der leverer slagtesvin, bliver nu hver især andelshavere i Danish Crown og beholder samtidig deres medlemskab af Bonusgrisen.

Som nye leverandører til Danish Crown vil Bonusgrisens medlemmer være berettiget til et introduktions-tillæg på 30 øre pr. kilo.



Hjælp til at komme i job

To af disse tre kriterier skal være opfyldt for at få CSR-mærket.

- Virksomheden skal være åben for borgere, der har brug for hjælp til at komme tættere på et arbejde eller en uddannelse. Det kan være ved hjælp af småjob, praktikforløb eller andre afklarende forløb i virksomheden
- Virksomheden skal tilrettelægge arbejdet, så nedslidning forebygges, og der tages hensyn til medarbejdere med særlige behov
- Virksomheden skal støtte op om en rummelig og inkluderende arbejdskultur, der sikrer trivsel og arbejdsglæde.

Hæder for social indsats

Succes: 17 ud af et hold på 24 flygtninge er kommet ind på arbejdsmarkedet. De har fået fast arbejde på Danish Crowns slagteri i Horsens.

Af Andreas Østergaard Pedersen

Danish Crowns slagteri i Horsens har modtaget hæder for sin indsats for at få flygtninge i arbejde og få dem integreret på arbejdspladsen. I 2016 var 24 flygtninge i et praktikforløb, og siden er 17 af dem blevet ansat.

Hæderen kommer fra Horsens Alliancen, der hvert år uddeler et CSR-mærke til de virksomheder, der gør en social indsats og løfter medarbejdere, der står uden for arbejdsmarkedet.

Det er arbejdet med at få flygtninge i arbejde, som har været en af årsagerne til hæderen.

- Danish Crown har gjort en væsentlig indsats og taget et socialt ansvar på beskæftigelses-området. Det er en af de succeshistorier, som kun bliver til virkelighed, fordi Danish Crown og deres medarbejdere har haft viljen til at gøre en indsats på området, siger Horsens Alliancens formand, borgmester Peter Sørensen.

Det glæder også fabriksdirektøren i Horsens.

- Vi er glade for, at vi er blandt dem, som kommunen mener er med til at løfte en CSR-indsats. Vi er jo en stor spiller i kommunen, og vi tager derfor også flest ind, siger fabriksdirektør Carsten Wengel.

Har brug for flere flygtninge

Fabriksdirektøren har bedt kommunen om endnu flere i år. Men fordi der er kommet færre flygtninge, er det nødvendigt at spørge de nærliggende kommuner også.

- Vi har bedt om 40 flygtninge i år, men der er ikke kommet så mange flygtninge. Så vi regner med at få godt det halve. Derfor forsøger vi at få flygtninge fra Odder og Skanderborg kommuner til vores slagteri, siger Carsten Wengel.

Ud over at flygtningene kommer i job, er de også forpligtet til at lære det danske sprog. De har undervisning på slagteriet.

CSR-mærket bliver uddelt af Horsens Alliancen, der er en sammenslutning af erhvervslivet, kommunen og LO Horsens.

Jais skal forme fremtiden

Af Jan Fønss Bach

Danish Crowns koncernchef Jais Valeur er udpeget som medlem af Disruptionrådet, som regeringen nedsatte den 2. maj.

Disruptionrådet - Partnerskab for Danmarks fremtid, som rådet officielt hedder, består af 31 medlemmer. De kommer blandet andet fra erhvervslivet, fagbevægelsen, undervisnings-verdenen og kulturlivet.

Ud over Jais Valeur er erhvervslivet repræsenteret af blandt andre Jørgen Vig Knudstorp fra Lego, mens der fra fagbe-

vægelsens midte er fundet LO-forkvinde Lizette Risgaard, formand for Dansk Metal Claus Jensen, formand for 3F Per Christensen og HK-formand Kim Simonsen.

Også filminstruktøren Hella Joof har sæde i rådet, som har statsminister Lars Løkke Rasmussen som formand for partnerskabet.

- Mindre nedslidning

I en presse-meddelelse siger statsministeren om det nye initiativ:

- Danmarks fremtid tegner lys. Med bæredygtig vækst, som gør Danmark rigere og giver os flere muligheder. Og med arbejdspladser med

bedre arbejdsmiljø og mindre nedslidning.

- Men skal vi få det fulde udbytte - og skal vi have alle med - så skal vi turde gribe den fremtid. Vi skal omfavne teknologiske fremskridt og nye digitale løsninger. Det kan vi kun, hvis de rette kompetencer er tilgængelige for arbejdsmarkedet.

- Derfor har regeringen etableret et Partnerskab for Danmarks fremtid bestående af gode kræfter fra alle hjørner af vores samfund. I fællesskab skal vi finde svar på, hvordan danskerne trygt kan gå fremtiden i møde og skabe et erhvervsliv, der er foran på alle områder, siger Lars Løkke Rasmussen.

Som gammel slagter nyder Peter Oakley selv at gå i køkkenet og udvikle nye kødprodukter som her en burgerbøf, som en kunde har efterspurgt. Kollegerne prøve-smager gerne og giver deres bedømmelse af Peters kreationer.

Fra slagter til sælger

Peter Oakley har gjort lynkarriere i Danish Crown.

Tekst og foto Jeppe Trans

Peter Oakley er bestemt ikke en mand, der ligger på den lade side. Han er ansat hos Danish Crown UK i Manchester og har formået at udnytte mulighederne for en karriere i Danish Crown fuldt ud.

Bare tre år efter han blev ansat som slagter i Foodservice-afdelingen i Manchester, er han nu blevet sælger i virksomheden. Han har skiftet busserønnen ud med en skjorte, og han sidder nu på kontor sammen med de andre sælgere i Manchester.

Selvom hans nye sælger-job er væsentligt anderledes end jobbet som slagter, er Peter Oakley glad for skiftet.

- Jeg synes, det er rigtig spændende at arbejde som sælger. Det giver nogle andre udfordringer. Jobbet er mindre fysisk krævende, men er mere krævende mentalt, siger Peter Oakley.

Savner slagter-faget

Han forklarer, at han stadig godt kan savne sit gamle arbejde som slagter engang imellem.



- Hvis jeg har haft meget travlt en dag, og jeg er træt i hovedet, kan jeg godt have lyst til at komme ned til de andre slagtere i kølerummet igen. Der er noget nærmest terapeutisk over at stå og skære de forskellige udskæringer så godt som muligt. Det kan jeg godt savne, siger Peter Oakley.

Peters chef, Mark Simons, ser dog helst, at Peter bliver på salgs-kontoret. Han er fabrikschef for Danish Crown i Manchester, og han er glad for, Peter har taget skiftet fra slagter til sælger.

- Hvis jeg har haft travlt en dag, kan jeg godt have lyst til at komme ned til de andre slagtere i kølerummet igen.

Peter Oakley, sælger hos Danish Crown UK i Manchester.

- Peter har en kæmpe viden og en masse erfaring fra sine mange år som slagter. Som sælger er det vigtig at kunne præsentere sine produkter troværdigt overfor kunden, og der har Peter en fordel, fordi hans faglige viden er uden sammenligning, siger Mark Simons.

Selvom Peter Oakley er blevet sælger, er han dog ikke så sjældent nede ved sine gamle kolleger i slagter-afdelingen.

Udvikler nye produkter

Hvis en kunde ønsker et specielt produkt, som Foodservice ikke har i kataloget i forvejen, trækker han nemlig selv i arbejdstøjet og sørger for at lave en opskrift på produktet efter kundens anvisninger.

Blandt andet har han for nyligt udviklet en burgerbøf af hakket grisekød med koriander, citrongræs og soja, fordi en kunde efterspurgt det.

Afvekslende job

- Det gør mit job mere afvekslende, at jeg kan få lov til at selv at gå i køkkenet og udvikle de her nye produkter. Det nyder jeg meget, siger Peter Oakley.

Ifølge Mark Simons giver det også Danish Crown en fordel, at Peter er så fleksibel.

- Det giver helt klart Danish Crown en fordel på markedet, at vi har folk som Peter, der er fleksible i forhold til kundernes ønsker. Den måde, Peter efterkommer kundernes ønsker på, er helt fantastisk, siger Mark Simons.





Danish Crown fremhævet i dokumentar på tv

TV 2 viste torsdag den 27. april dokumentaren "Er det sådan man bliver dansk", hvor seerne blandt andet fulgte et praktik-forløb for flygtninge på slagteriet i Blans.

Danish Crown blev i dokumentaren brugt som det gode eksempel på, at det kan lykkes at få flygtninge i arbejde.

I artiklerne på de næste sider kan du læse om den syriske kvinde Sadikka Ali, der netop er begyndt i praktik. I øvrigt på opfordring af sin mand Fareed Hasan, der var med på det flygtningehold, som medvirkede dokumentaren.

Udsendelsen skabte debat, og Danish Crowns produktionsdirektør Per Laursen deltog efter dokumentaren i et panel på TV News, ligesom Danish Crowns succes blev omtalt i flere medier.

I sin mands fodspor

Sadikka Ali var sekretær i Syrien og er nu parat til at blive slagter i Danmark som sin mand.

Af Andreas Østergaard Pedersen • Foto Claus Petersen

Efter den store succes med at få flygtninge i arbejde på slagteriet i Blans har et nyt hold af 11 flygtninge fået en slagterkniv i hånden.

41-årige Sadikka Ali fra Syrien er en af dem, der er startet i tre måneders praktik.

For to år siden flygtede hun på grund af krigen i Syrien til Danmark for at blive genforenet med sin mand. I den syriske by Aleppo havde hun både hus, bil og arbejde. Nu skal hun vænne sig til en anden hverdag i Danmark, men arbejdet har alligevel nogle ligheder.

Har arbejdet i pakkeri

- I Syrien arbejdede jeg i en medicin-virksomhed, hvor jeg var i pakkeriet i to år, og bagefter blev jeg sekretær. Så jeg kunne godt tænke mig at arbejde i pakkeriet på slagteriet, fordi jeg har prøvet at stå i et pakkeri før, siger Sadikka Ali.

Foreløbigt er det dog ikke i pakkeriet, men i skærestuen, hun befinder sig. Her arbejder praktikanterne fire timer dagligt for at lære tempoet og vænne kroppen til at stå med slagterkniven en hel dag. Bagefter fortsætter hun med tre timers undervisning i dansk.

- Efter en samtale med jobcenteret fik jeg muligheden for at komme i praktik på slagteriet, og det er jeg glad for. Jeg kan godt lide det fysiske arbejde her, siger Sadikka.

Hun blev anbefalet praktik-forløbet af sin mand, som tidligere har deltaget i forløbet og nu er blevet ansat. Han er en af de 14 flygtninge på det foregående hold med 16 deltagere, der endte med at få arbejde på slagteriet.

Genforenet i lufthavnen

Tilbage i efteråret 2014 ankom Fareed Hasan til Danmark. Han søgte om familie-sammenføring for at få sin kone til landet. Han savnede hende meget, så han var meget glad, da det lykkedes at få hende til Danmark.

I Sønderborg Lufthavn var gensynsglæden stor. Han begynder at smile, da han i familiens stue tænker tilbage på genforeningen. På sin telefon viser han billeder af ankomsten i den lille flyver mellem København og Sønderborg.

- Røde blomster, siger Fareed på dansk og peger på de blomster, han havde taget med til sin kone.

Ses kun i weekenden

I dag bor de sammen igen i en tre-værelses lejlighed i Sønderborg.

Sadikka Ali (tv.) er faldet godt til i Danmark sammen med sin mand Fareed Hasan.



Fareed Hasan havde røde blomster med i lufthavnen, da han hentede sin kone. I sofaen i hjemmet viste han billeder af genforeningen på sin telefon.



I fuld koncentration udbener Sadikka Ali på livet løs som en del af det nye hold flygtninge-praktikanter.

RESUME



Sadikka Ali fra Syrien er en af 11 flygtninge, der for halvanden måned siden startede på et nyt praktik-forløb i Blans.

Hendes mand var i forvejen blevet ansat og anbefalede hende at komme i praktik.

Grundtanken med forløbet er, praktikanterne har udsigt til et job bagefter, hvis de arbejder godt og lærer dansk.

Slagteriet har ikke kun fokus på at få flygtninge i arbejde. Arbejdsløse danskere udgør ifølge fabriksdirektør Ole Carlsen en større andel af deltagerne i forløbene.

Mens hun arbejder om dagen, arbejder han på aftenholdet. Han møder derfor ind, når hun har fri. Det betyder, at de ikke ser meget til hinanden i hverdagen.

- Vi ser kun hinanden i weekenden, konstaterer Fareed Hasan.

Hvis Sadikka Ali bliver tilbudt fast arbejde på slagteriet, vil hun gerne arbejde på aftenholdet. Det vil give dem mere tid sammen.

- Så kan vi køre sammen, hvis vi begge arbejder på aftenholdet. Så kan vi have mere tid sammen som familie, siger hun.

Lærer af danske venner

Det syriske ægtepar øver sig ikke kun på det danske sprog, når de er på slagteriet. De har også stiftet danske bekendtskaber, der hjælper dem med sproget.

- Vi har et hold danske venner, som vi snakker med for at lære sproget. Vi snakker kun dansk på slagteriet og i skolen, så vi vil gerne have danske naboer for at kunne snakke noget mere dansk. Det lærer jeg mest ved, siger Fareed Hasan.

Sadikka håber også, at de på et tidspunkt kan rykke ud af lejligheden og ind i eget hus, ligesom de havde i Syrien, før de måtte flygte.

Søn bor i Rusland

Hjemme i Syrien sidder flere af deres familie-medlemmer, hvor der stadig er krig og bombardementer. Blandt andet deres forældre. Sadikka er ofte i kontakt med sin mor på telefonen. Via en app kaldet WhatsApp kan hun på video se, hvordan familien har det.

- Jeg taler med min familie hver dag, og vi ser hinanden på video. Jeg er nervøs for, hvordan de har det. Min mor er gangbesværet, så hun kan ikke flygte fra krigen, siger Saddikka.

Parret har en 22-årig søn, som de ikke har set i fem år. Han er lige nu i Rusland for at gøre sin uddannelse som tandlæge færdig. De håber derfor, at de kan få en rejsetilladelse til at tage over for at besøge ham.



Flest danskere i praktik

- Det er vigtigt at fortælle, at de med en god indsats kan få et arbejde.

*Ole Carlsen,
fabriksdirektør.*

FAKTA

- Gennem de seneste to år har Danish Crown haft næsten 115 flygtninge i praktik
- Det er foregået på seks slagterier over hele landet
- For to ud af tre har det ført til et fast job i virksomheden.

Af Andreas Østergaard Pedersen

Slagteriet i Blans har ikke kun fokus på at få flygtninge i arbejde med succes. Flere arbejdsløse danskere har været igennem samme forløb med job for øje.

- Jeg kører flere arbejdsløse danske hold end flygtninge-hold. Hvis du tager de sidste to år i Blans, så har vi haft 160 kontanthjælps-modtagere, som vi har kørt igennem på samme måde, og som har fået tilbudt arbejde, siger fabriksdirektør på slagteriet i Blans Ole Carlsen.

Ikke for at underholde

Før starten på forløbet kommer der omkring 35 flygtninge til introduktion på slagteriet, hvor de får mulighed for at høre nærmere om arbejdet. De får også klar besked af fabriksdirektøren om, hvad der forventes af dem.

- Det allerførste, jeg fortæller dem, er, at det her er ikke for at underholde dem, men at jeg har brug for deres arbejdskraft. Så fortæller jeg dem også, at der er et job for enden af forløbet.

- Hvis flere af dem har været i et forløb andetsteds uden arbejde for enden, så kan deres motivation være anderledes. Derfor er det vigtigt at fortælle dem, at de med en god indsats kan få et arbejde, forklarer Ole Carlsen.

Jobcenteret en vigtig spiller

Et aktivt samarbejde mellem Sønderborg Kommune og Danish Crown er også en af grundene til, at det er lykkedes.

- Det samarbejde, vi har med jobcenteret i kommunen, spiller også en stor rolle. De laver en visitation af flygtningene, for det handler ikke om at tvinge folk ud i et kursus-forløb hos os. De, der kommer, skal gerne have lyst til at arbejde på slagteriet, siger Ole Carlsen.

De flygtninge, som gør det godt, får tilbudt et job på slagteriet på samme vilkår som de øvrige medarbejdere.

Den succesfulde indsats for at få flygtninge i fast arbejde har givet Danish Crown positiv omtale i medierne. Men også kontanthjælps-modtagere får en chance på slagterierne.

Foto: Claus Petersen.



**Slakteriarbejder
Salah Abdelhadi Nehsan
får en snak med
integrations-minister
Inger Støjberg.
I baggrunden ses
tillidsmand
Klaus Olesen**



Minister samler på gode eksempler

Integrations-minister Inger Støjberg lurer succesen af hos Danish Crown.

Af Jens Hansen • Foto: David Bering

Integrations-minister Inger Støjberg (Venstre) har besøgt slagteriet i Horsens for at høre om Danish Crowns succes med at ansætte flygtninge i produktionen.

Danish Crown har gjort det rigtig godt.

*Inger Støjberg,
integrations-minister.*

- Vi har endnu ikke fundet en model, der virker, når det handler om at få flygtninge fra specielt ikke-vestlige kulturer i arbejde. Derfor er jeg på en slags turne, hvor jeg lytter til de erfaringer, som både virksomheder, kommuner og ikke mindst flygtningene selv har gjort sig de seneste år, og Danish Crown har jo gjort det rigtig godt, sagde Inger Støjberg.

Integrationsministeren blev den 8. maj vist rundt i produktionen, hvor hun fik lejlighed til at tale med flere af de flygtninge, der er blevet ansat på slagteriet i Horsens.

Minister lyttede

På det efterfølgende møde, hvor der også deltog repræsentanter fra Jobcenteret i Horsens, blev der udvekslet ideer og erfaringer.

- Det er rigtig godt, ministeren kommer ud og ser, hvad der foregår ude i virkeligheden. Hun virkede meget oprigtig og lyttede til, hvad vi har gjort, og ikke mindst hvad der virker. Hun ville virkelig gerne have noget med hjem, siger fællestillidsmand Klaus Olesen.

Udsigt til arbejde

Også koncerndirektør Jais Valeur tog imod ministeren og peger på et par årsager til, at integrationen kan lykkes.

- En væsentlig del af forklaringen på Danish Crowns succes med at få flygtninge i arbejde er uden tvivl, at de fra den første dag bliver stillet et job i udsigt, hvis de evner at tilegne

sig de nødvendige faglige og sproglige færdigheder.

- Det er godt, ministeren ser, hvad der foregår ude i virkeligheden.

Klaus Olesen, tillidsmand.

- Samtidig har Danish Crown helt grundlæggende gode forudsætninger for at tage et samfunds-ansvar og ansætte flygtninge, da vi har brug for ufaglært arbejdskraft, siger Jais Valeur.

Lige nu er over 30 flygtninge i praktik på slagterierne i Horsens og Blans, hvor de i første omgang tilbydes job som ferieafløser.





Siden han var barn, har fabrikschef René Drews haft sin gang på slagteriet i Teterow. Han kan både slagte og klassificere kreaturer, ligesom han er uddannet købmand.



Alsidig direktør

Fabrikschefen kender Teterower Fleisch til bunds.

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN

I René Drews har Danish Crowns nye tyske slagteri i Teterow en direktør med et livslangt kendskab til virksomheden og ekspert-viden i at indkøbe dyr og sælge kød.

- Min far arbejdede for Teterower Fleisch, så jeg er nærmest vokset op på slagteriet. Siden uddannede jeg mig til købmand på en meget anerkendt købmands-skole med speciale i kreaturer og salg af kød, fortæller den 44-årige fabrikschef.

Han blev ansat på slagteriet i delstaten Mecklenburg-Vorpommern i det tidligere Østtyskland i 1994 og var vidt omkring i virksomheden, inden han blev direktør.

Tæt på lokalsamfundet

- Jeg hjalp til mange steder og fik stor viden om hele slagteprocessen og klassificering og kan skære et kreatur op. Slagte kan jeg også, men den opgave foretrækker jeg dog at lade vores dygtige folk om, siger René Drews med et smil.

Teterower Fleisch blev grundlagt i 1898 og blev en del af Danish Crown den 3. april i år. René Drews beskriver virksomheden som en institution i byen.

- Vi har dybe rødder i lokalsamfundet. I DDR-tiden var 500 beskæftiget på slagteriet i Teterow, som dengang havde 10.000 indbyggere. Derfor har så godt som alle i Teterow familie, venner eller slægtninge med forbindelse til slagteriet, forklarer han.

Samme ledelse

Danish Crowns køb af den hidtil privat-ejede virksomhed ser han som begyndelsen på et nyt og givtigt kapitel.

- Det skal være sjovt at gå på arbejde.

René Drews, fabrikschef.

- Vores leverandører har reageret positivt på overtagelsen. Danish Crown er også i vores region et navn, der er omgærdet af respekt. Og så passer det landmændene godt, at jeg og den øvrige lokale lederstab fortsat skal stå i spidsen for slagteriet i tæt samarbejde med Danish Crown Beef, siger René Drews. I dag har Teterower Fleisch 187 medarbejdere og en årlig omsætning på cirka 1,1 milliard

kr. En størrelse, der gør Danish Crown til det femte-største kreaturslagteri i Tyskland, når aktiviteterne i Husum tælles med. Den position skal fastholdes og udbygges ifølge René Drews.

30 nye medarbejdere

- Vi slagter kreaturer, svin og lam, men skruer nu op for kreatur-aktiviteterne. Blandt andet ved at oprette en ny afdeling med 30-40 nye medarbejdere. Flere kreaturer til slagtning kan vi sagtens skaffe. Og i forhold til konkurrenterne står vi stærkt, fordi vi har vænnet vores leverandører til et højt service-niveau. God betjening vejer tungere end en merpris på 5 cent pr. kilo, fastslår René Drews.

Han kan se frem til et tæt samarbejde med Danish Crown Beefs andet tyske slagteri i Husum. Planen er at udvikle Husum og Teterow til en integreret enhed med fokus på specialisering og udnyttelse af synergier på salgs-siden mellem de to selskaber.

- Vi går en spændende og sjov tid i møde. Det er meget motiverende, for det skal være sjovt at gå på arbejde, siger René Drews.



kr



Tyske grise sendes til udbening

Teterow Fleisch er på kort tid blevet godt integreret i Danish Crown-koncernen.

- Takket være et godt samarbejde med Teterows tidligere ejere og medarbejderne i virksomheden har vi kunnet optimere forretningen fra dag et ved at optimere produktionen og bruge koncernens mangfoldige afsætnings-kanaler til at understøtte virksomheden, siger produktions-direktør Poul Brage Michelsen.

- Vi er i fuld gang med de første punkter i vores 100 dages plan, sådan at Teterow ikke længere udbener grise, men i stedet sender dem kvarte til vores udbening i Oldenburg. Det er mere rentabelt, fordi Oldenburg er eksperter på dette felt. Desuden har Danish Crown Pork flere og stærkere afsætningskanaler, end man har i en enkeltstående virksomhed. På den måde udnytter vi vores synergier i Danish Crown optimalt.

Også afsætningen af kreaturer er blevet trimmet.

- Vi er begyndt at levere kvarte kreaturer fra Teterow til Husum. Det har reduceret vores samhandel med andre virksomheder uden for koncernen, der jo i princippet er konkurrenter. Samtidig udbener vi kreaturer i Teterow og sender derfra 150 tons småkød til Holsted hver uge, fortæller Poul Brage Michelsen.



Polisk oksekød kan nu sendes til Hongkong

AF HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN

Danish Crown har fået bedre muligheder for at eksportere oksekød og biprodukter til Hongkong takket være indsats fra EU.

Den første container blev skibet af sted midt i april, og den indeholdt oksekød og biprodukter fra Danish Crowns tyske og polske slagterier. Det vil sige fra Husum og Sokolow.

Det kunne lade sig gøre, fordi EU's landbrugskommissær Phil Hogan har indgået en aftale med Hongkongs myndigheder, der opgiver et krav om, at importeret kød fra EU skal sendes af sted fra det land, hvor dyrene er født, opvokset og slagtet.

Hjælp fra EU

Den ændring vækker glæde hos Danish Crown.

- Takket være Phil Hogans fornemme indsats kan vi nu sende kød fra dyr med forskellige oprindelses-lande til Hongkong. Det skaber nye muligheder og giver os

positive forventninger til udviklingen af vores samhandel med Hongkong, siger eksportchef i Danish Crown Beef Jacob Rahbek.

Muligheden for at kunne afskibe polske varer fra Tyskland giver en fordel for slagteriet i Sokolow.

- Herfra kunne det ikke tidligere betale sig at sende varer til Hongkong på grund af omkostninger til transport. At den hurdle nu er væk er et eksempel på, hvordan små fremskridt, som EU står bag, kan få stor betydning, siger Jacob Rahbek.

Rekord-stor eksport

- Det er en hyldest til EU's landmænd, som producerer verdens bedste fødevarer, fastslår Phil Hogan.

Ifølge ham har EU så stor succes med at eksportere landbrugs-varer, at unionen satte rekord ved at nå en trillion kr. i november 2016.





Salg af kød på nettet hitter

Kineserne er gået online, når de handler.
Danish Crown er klar i webshops.

Af Jan Fønss Bach

Underdirektør i eksport-afdelingen Søren Tinggaard supplerer:

Vi står for en femte-del af al eksport til Kina

- ▶ Kina er et marked, der vokser
- ▶ Kina er et af de lande, som vi satser på i vores 4WD-strategi
- ▶ Sidste år solgte Danish Crown-koncernen så mange varer, at vi tegnede os for 21 procent af hele Danmarks eksport til landet
- ▶ Der er ca. 1,4 milliarder kinesere
- ▶ Kina er verdens folke-rigeste nation.

Kineserne er vilde med svinekød, og det er velkendt, at dansk svinekød er blandt favoritspiserne, når familierne samles om middagsbordet rundt omkring i landet.

Mere overraskende er det måske, at de kinesiske forbrugere i stigende grad foretrækker at købe svinekødet på nettet. Online-salget af kød vokser i Kina, og også produkter fra Danish Crown har fundet vej til de kinesiske webshops.

- Flere af de store online-butikker har allerede købt nogle af vores bulk-produkter, som de selv pakker og videre-distribuerer til kunderne i mindre pakninger, siger eksportchef Arnth Henriksen.

Fabrik 3-varer

Han forventer, at salget af Danish Crown-produkter via nettet vil stige fremover.

- Forbrugsmønstret har ændret sig i Kina. Vi har blandt andet fået et godt hul igennem til det kinesiske marked med vores detail-pakkede produkter fra fabrik 3 i Ringsted, og vi mærker også en stor interesse for disse produkter fra folkene bag web-butikkerne, siger Arnth Henriksen.

- Vi har en god dialog med de tre store operatører om at tage vores detail-pakkede produkter ind. De viser alle stor interesse for det, siger Søren Tinggaard.

Leveres med scooter

Store kinesiske webshops som Tmall, Yugioh og JD.com har skabt et fintmasket distributions-net, så de hurtigt og billigt kan få kødet ud til forbrugerne i de kinesiske millionbyer.

I storbyer som eksempelvis Shanghai og Beijing fragtes kødet i lastbiler ud til decentrale lagre. Herfra tager en hær af knallertkørere over. De leverer kødet det sidste stykke ud til forbrugerne fra scootere med kølekasser bagpå.

Især yngre forbrugere i Kina har lynhurtigt taget nethandlen med kød til sig. Og det er ikke udelukkende fordi, det er lettere for dem.

- De lægger selvfølgelig meget vægt på, at de sparer tid på det. Men de stoler også mere på, at det kød, de får leveret fra netbutikkerne, er den ægte vare, og at der er styr på alt omkring kvalitet og fødevarer-sikkerhed, siger Arnth Henriksen.



Første kvinde er tredje års-lærling

To slagtelærlinge i Blans fik endnu en medalje til svendeprøve.

Af Andreas Østergaard Pedersen • Foto: Claus Petersen



To lærlinge fra Blans er nogen seje slagtere. For anden gang til en svendeprøve har de opnået at få medalje.

Det er 24-årige Pernille Søgaard og 27-årige Esben Duus, der netop har fået hver sin medalje ved svendeprøven som industri-slagter, som de bestod på Slagteriskolen i Roskilde den 27. april.

Pernille Søgaard blev efter de første to år som industrislagter hædret med en bronze-medalje, og det blev til en endnu finere karat efter et års speciale i slagting. Der fik hun nemlig en sølvmedalje.

- Jeg gør altid mit bedste, men jeg havde ikke en forestilling om, at jeg skulle ende op med en medalje, siger Pernille.

Esben Duus har foruden tre år i Blans også været et år på slagteriet i Holsted som kreaturslagter-lærling med to sølvmedaljer til følge.

- Jeg havde ikke regnet med at få en medalje denne gang, så jeg er meget glad for det. Det har givet mig noget ekstra at have været et år i Holsted, siger han.

Få kvinder på tredje år

Pernille Søgaard har også skilt sig ud fra flokken. Hun er nemlig den første kvinde, der har taget det tredje års speciale i rigtig mange år. Det forlyder, at hun skulle være den første siden 1996.

- Det at stå på slagtegangen er lidt hårdt fysisk, så det er ikke så tit, at piger tager det

tredje år. Men hun har gjort det godt. Der har ikke været noget, vi skulle tage hensyn til. Hun klarer det ligesom de andre, siger lærlingeansvarlig i Blans Bo Banke.

Det har været uden problemer at arbejde på slagteriet som kvinde blandt mange mandlige kolleger, der dog ikke bidrager med så meget tøsesnak.

- Mange spørger mig, om jeg ikke mangler "tøseri", men jeg kan godt lide arbejdet her på slagteriet. Jeg bliver også spurgt, om det ikke er hårdt fysisk. Men jeg synes ikke, at det er så galt. Det, der har fanget mig, er, at jeg er dygtig, siger Pernille Søgaard.

Fire ud af de syv på holdet, der var til svendeprøve, fik medalje.

Beef-chef stopper



Tina Morgen Madsen er headhuntet til en opgave med ansvar for kvalitets-sikring. Arkivfoto.

Af Lisbeth Carøe

Produktionschef i Danish Crown Beef Tina Morgen Madsen har fået nyt job og stopper i Danish Crown efter tæt på 25 års ansættelse.

Hun vil være kendt af mange for med stor ihærdighed at arbejde for sikre fødevarer i verdensklasse, styr på dokumenter og arbejdsgange, ligesom hun sammen med sine medarbejdere har taget opgaver på sig tidligt og silde, når en sag har krævet det.

Hun har arbejdet først 12 år i Pork og de seneste 13 år i Beef, hvor hun har været med i planlægningen og indkøringen af det nye slagteri i Holsted som en af de store opgaver.

Fået et godt tilbud

Tina Morgen Madsens engagement har også rakt til at sidde i redaktions-udvalget for

Krogen. Her har hun med sine konstruktive input talt for flere billeder og letforståelige historier og været et aktiv i de levende debatter om at skabe et læseværdigt medarbejderblad.

- Jeg har fået et super godt tilbud, jeg ikke kunne sige nej til, og jeg glæder mig meget til at prøve mig af i en ny sammenhæng. Samtidig er jeg også vemodig over at forlade alle de mange gode kolleger, jeg har haft et tæt samarbejde med gennem mange år, siger Tina Morgen Madsen.

Hun er headhuntet af Essentia Protein Solutions i Gråsten, hvor hun skal være Senior Group Quality Manager med ansvar for kvalitets-sikring i Danmark, England og Sverige.

Beefs produktionschef holder med udgangen af august – to måneder før hun kunne fejre 25 års jubilæum i Danish Crown.



DAT-Schaub går ind i Spanien

Af Maria Frank

DAT-Schaub kan nu tilføje land nummer 15 til listen over lande, hvor det danske tarmselskab er aktiv.

- Vi er meget glade for at være kommet ind på det spanske marked. Spanien er den største svineproducent i Europa, og produktionen bliver bare ved med at stige. Derfor er det et marked, vi forventer os rigtig meget af, siger administrerende direktør DAT-Schaub Group Jan Roelsgaard.

Spaniens svineproduktion er i dag på flere end 29 millioner svin om året.

3800 grise om dagen

DAT-Schaubs nye selskab er dannet sammen med en lokal tarmproducent, Vicente Gallent SL. Det har derfor fået navnet DAT-Schaub Gallent SL og står for tarmrenseriet på et nybygget slagteri.

Den spanske virksomhed har ca. 20 medarbejdere. Produktionen blev indledt i april, og planen er at slagte 3800 grise om dagen til at begynde med. Det skal gerne stige i de kommende år.

DAT-Schaub ejer 51 procent af DAT-Schaub Gallent SL.



Mød Danish Crown på Facebook

Vi skal tættere på forbrugerne og forbedre vores omdømme.

Af Lisbeth Carøe

Danish Crown som virksomhed er nu kommet på Facebook.

Siden skal være et sted, hvor Danish Crown kan komme tættere på forbrugerne – og hvor forbrugerne kan komme tættere på os.

Mad og godt håndværk

- 64 procent af danskerne bruger dagligt Facebook. Ved at være til stede på et så populært socialt medie øger Danish Crown sin synlighed og kan afkræfte fordomme og forbedre vores omdømme, når vi fortæller de gode historier om koncernen, forklarer Pia Paulsen.

Hun er fra kommunikations-afdelingen og ansvarlig for Facebook-siden.

Siden skal handle om mad, uden at opskrifter skal være det bærende.

- Det gør så mange andre. Vi skal se på, hvad vi har, og hvordan det kan skabe værdi for forbrugerne. Vi kan eksempelvis udnytte, at vi har så mange specialister, som ved en masse om slagting og kød. Mange forbrugere ved formentlig ikke, hvordan de skal håndtere og passe på deres køkkenknive – det skal da være os, der griber den og giver gode tips om det til hverdags-køkkenet, synes hun.

- Vi kan også fortælle om vores visioner, og hvordan vi udvikler vores produkter. På den måde giver vi forbrugerne værdifuld information, der gør Facebook-siden interessant, siger Pia Paulsen.



Har du ideer?

Har du gode ideer til indhold? Har du spændende viden om dit håndværk? Så send en mail til pipau@danishcrown.dk.

Du kan desuden være vores ambassadør ved at "synes godt om" siden og dele indholdet jævnligt. Dermed kan du være med til at sprede det gode budskab.

Find siden her: <https://www.facebook.com/DanishcrownDK/>.

**Fabrikschef
Jesper Frandsen (tv)
overrækker medaljen
til Niels Kristiansen.**

Foto: Danish Crown.



Medalje til manden bag den første slagtning

Slagter fra Ringsted har fået dronningens fortjenstmedalje.

Af Andreas Østergaard Pedersen

Efter 47 år hos Danish Crown som først lærling, så slagtersvend og siden mester blev Niels Kristiansens arbejde hædret, da han modtog Dronningens Fortjenstmedalje. Det skete på hans nu tidligere arbejdsplads – nemlig slagteriet i Ringsted.

- Det er ret stort. Det er en ære at få en medalje for så mange års arbejde, siger 65-årige Niels Kristiansen, der blev pensioneret først på året.

På slagteriet på Bragesvej var Niels Kristiansen en af dem, der var med til at indkøre slagtegangen med prøve-slagtninger tilbage i 1976.

- Det var lidt specielt at være med til at slagte den første gris på det nye slagteri, husker Niels Kristiansen.

Fortjenstmedaljen gives ikke kun på baggrund af de mange år i virksomheden. Det er derfor en vel-lidt mand, der blev hædret onsdag den 26. april.

Loyal og pligttopfyldende

- Alle de dage, jeg har kendt Niels, har han været utroligt loyal og pligttopfyldende. Han har altid været der, når der har været problemer og hjulpet med at få dem løst, siger driftsleder Jens Lægteskov.

- Hvis det betød, at han skulle være her en time eller to ekstra, så var det ikke noget problem. Så har han altid trådt til.

Den 3. november 1969 gik Niels Kristiansen i lære og efter militæret vendte han tilbage. Siden sommeren 1982 har han været slagtemester. Den 14. januar i år hængte han slagterforklædet på krogen for sidste gang.



Du kan stadig nå golfdag i Ry

Ved Krogens slutning var der godt 30 tilmeldinger til Danish Crown Mesterskabet i golf, som bliver holdt lørdag den 10. juni.

Sidste tilmelding var egentlig 17. maj. Men skulle du have glemt at melde dig til, så kan det nås, så længe der er pladser tilbage.

Tilmelding skal ske til Hanne Marie Bundgaard på:
hmp@danishcrown.dk.

Konkurrencen finder sted på Silkeborg Ry Golfklubs bane i Ry.

Det koster 250 kroner pr. mand at deltage, og det inkluderer forplejning og de 18 huller på banen.

Dagen starter med morgenmad 7.30 og start på golfbanen klokken 9. Efter kampen om sejren på 18 huller vil det være frokost og overrækkelse af præmier.

PAUSEkrøgen

SÅDAN LØSER DU SUDOKU

Sudoku udfyldes ved at skrive tal i de tomme felter, så hver vandret række, hver lodret række og hver af

3x3-kasserne indeholder tallene 1-9.

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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

Koteletter og asparges på grill

Når havemøblerne kommer frem på terrassen, følger grillen med. Er vejret til det, er det råhygge at nyde grill-maden udendørs, men selv på kølige dage kan man kan snildt grille og så trække indenfor, når "forbenene skal i truet".

Her er en opskrift, hvor både kød og grøntsager skal en tur på grillen. Den er beregnet til fire personer. Velkomme!

Det skal du bruge

4 svinekoteletter uden ben, 2½ cm tykke

6 tørrede abrikoser

frisk ingefær

salt og peber

Spinat med asparges

250 g grønne asparges

1 spsk olie

125 g babyspinat

1 citron

1 spsk olie

1-1½ tsk sukker

Sådan gør du

Skær en lomme i hver kotelet. Hak abrikoserne groft, og bland dem med 2 tsk revet ingefær, salt og peber. Fordel fyldet i hver kotelet. Luk evt. med en tandstikker eller kødnål. Krydr koteletterne med salt og peber.

Grill de fyldte koteletter ca. 8 minutter på hver side. Vend dem nogle gange. Grill-tid i alt ca. 16 minutter.

Knæk den træede ende af aspargesene, og kasser den. Pensl aspargesene med olie, og krydr med salt og peber. Grill dem nogle få minutter, indtil de får farve. De skal stadig have bid.

Skyl, og afdryp spinaten. Riv skallen af ½ citron med for eksempel et julienne-jern. Ryst 1 spsk citronsaft med olie og sukker.

Læg spinaten på et fad, læg aspargesene ovenpå, hæld dressingen over, og drys med citrusskal.

Opskriften er udarbejdet af Maria Larsen og er fra voresmad.dk. Du kan også finde opskrifter på www.danishcrown.dk.



SpiseKrogen



Tips

- Svinekoteletter kan grilles uden fyld
- Grilltiden er ca. 8 minutter for en 2 cm tyk kotelet
- Nakkekoteletter, 2 cm tykke med lomme, kan bruges i stedet for svinekoteletter.

QR-KODE

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



KORT NYT

Kød i gave-æske

Til fester og sammenkomster har gæsterne ofte en gave med til værten. Det bruger man også på den japanske ø Okinawa i Stillehavet, men det er ikke en blomst eller en flaske vin, man giver. Det er ofte fødevarer i flotte indpakninger, man overrækker.

Det har Tulip taget bestik af og fremstillet gave-æsker med Pork Luncheon Meat. Den første container er skibet af sted til øen, der har ca. 1,4 millioner indbyggere og hvert år besøges af flere end syv millioner turister.

Både Okinawa-beboerne og turisterne ventes at ville have fingre i gave-æsken.

PAUSEkrogen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





Jubilarerer

JUBILARER MAJ-JUNI

Danish Crown

BLANS

25. maj 2017
25 års jubilæum
Alice Hauge
Midterstyk-afdeling

1. juni 2017
35 års jubilæum
Vagn Lerud Stamp
Slagtegang

7. juni 2017
35 års jubilæum
Tom Claus Mortensen
Pakkeri

18. juni 2017
30 års jubilæum
Finn Petersen
Salteri

HERNING

27. maj 2017
30 års jubilæum
Allan Dahl
Brandborg
Pakkeri

1. juni 2017
30 års jubilæum
Britta Sørup
Detail

1. juni 2017
25 års jubilæum
Anthon Rud Jensen
Opskæring

9. juni 2017
30 års jubilæum
Vasanth Manikken Rasu
Opskæring

9. juni 2017
30 års jubilæum
Lene Klynsner
Pakkeri

15. juni 2017
25 års jubilæum
Lene Østerblom
Tarmhuset

HOLSTED

1. juni 2017
25 års jubilæum
Tove Nielsen
Økonomi

HORSENS
24. maj 2017
35 års jubilæum
Mikael Hedensted
Slagtegang

25. maj
25 års jubilæum
Aksel Ginnerskov Jensen
Forender

25. maj 2017
25 års jubilæum
Per Christiansen
Opskæring, aften

1. juni 2017
25 års jubilæum
Birgitte Hjersing Funke
Laboratorie,
Jylland

9. juni 2017
25 års jubilæum
Xuan My Nguyen
Forender

15. juni 2017
35 års jubilæum
Johnny Mikkelsen
Kam/Bryst

22. juni 2016
25 års jubilæum
Jan B. Petersen
Opskæring

22. juni 2016
25 års jubilæum
Egil Daniel Langholz
Kam/Bryst

RANDERS

15. juni 2017
40 års jubilæum
Vagner Bøge
Ejerservice

23. juni 2017
30 års jubilæum
Søren Busk Andersen
Eksport

RINGSTED

2. juni 2017
25 års jubilæum
Ellen Kjær Johannesen
Kantine

9. juni 2017
25 års jubilæum
Lillian Hvass Pedersen
Butikken

15. juni 2017
30 års jubilæum
Gert Laugesen
Skærestue

SÆBY

22. maj 2017
30 års jubilæum
Jens Ole Thomsen
Udbening, kam

25. maj 2017
30 års jubilæum
Henrik Kristensen
Opskæring

1. juni 2017
25 års jubilæum
Susanne Gade
Opskæring

9. juni 2017
25 års jubilæum
Leif Lindgren
Opskæring

15. juni 2017
25 års jubilæum
Janne Rasmussen
Udbening, kam

15. juni 2017
30 års jubilæum
Sven Lundgren Pallesen
Opskæring

20. juni 2017
40 års jubilæum
Jan Lund Jensen
Udbening, kam

22. juni 2017
40 års jubilæum
Arne Overlade
Udbening, kam

TULIP

RANDERS
1. juni 2017
25 års jubilæum
Margit Stæhr Hansen
Kundeservice

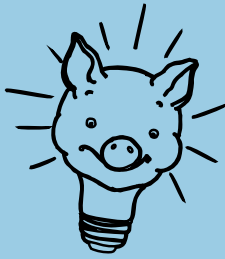
SVENSTRUP
25. maj 2017
30 års jubilæum
Jytte Christiansen
Produktion,
salami-slice

HAR DU EN GOD IDÉ

Har du en idé til en historie? Er der en artikel, du savner at læse i dit medarbejderblad?

Eller et emne, du synes, trænger til at blive sat fokus på?

Så grib fat i dit lokale medlem af redaktionsudvalget, eller ring eller mail til Krogens redaktør Lisbeth Carøe på 8919 1407 eller lica@danishcrown.dk.



HER ER REDAKTIONS-UDVALGET

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



Flemming Nielsen
slakteriarbejder,
Danish Crown Pork
Herning



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Danish Crown Pork
Ringsted



Henning Lønstrup
tillidsmand,
Danish Crown Beef
Aalborg



Tina M. Madsen
produktionschef,
Danish Crown Beef
Holsted



Ole Carlsen
fabrikssjef,
Danish Crown Pork
Blans og Skærbæk



Henrik Rafn
tarmenser,
talsmand,
DAT-Schaub
Horsens



Laurids K. Jensen
produktionschef
DAT-Schaub
Esbjerg



Michael Ravn
kommunikations-
ansvarlig
Tulip



Andreas Østergaard Pedersen
journalist-
praktikant,
Danish Crown
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Danish Crown
Randers



KORT NYT

Farvel til Plumrose

De amerikanske konkurrence- myndigheder har godkendt Danish Crowns salg af datter- selskabet Plumrose USA.

Køberen er det brasiliansk- baserede JBS S.A., der er verdens største aktør inden for forarbejdning af kød.

- Salget af Plumrose USA markerede et stort skridt fremad i forhold til at levere på de langsigtede mål i Danish

Crowns strategi frem mod 2021, siger koncernchef Jais Valeur.

Han mener, at det er nødvendigt at konsolidere fødevarer-branchen inden for forarbejdede kødprodukter på Danish Crowns fire hjemmemarkeder Danmark, Sverige, Polen og Storbritannien.



Vi er på rette vej



**Søren F. Eriksen er
direktør for Danish
Crown Pork.**

Hvis man som jeg ofte kører på motorvejene, kan man ikke undgå at lægge mærke til de mange lastbiler med smågrise, som har kurs mod syd. Hver gang ærgrer jeg mig, for det er et vognlæs, der går uden om vores slagterier.

Sådan har det desværre været gennem de senere år, og det har taget fart. I år har vi fået omkring seks procent færre grise ind til slagting, og der er risiko for, at det vil accelerere endnu mere.

Derfor glæder det mig, at Danish Crowns bestyrelse har besluttet at gøre en indsats for ikke bare at sætte en bremse på udviklingen, men vende strømmen.

Det er også et godt rygstød, at repræsentantskabet – vores øverste, folkevalgte forum, hvor landmændene er medlemmer – bakker op om, at Danish Crown vil vækst og tror på fremtiden.

Alle vinder

Det gode er, at den nye vækst-pakke honorerer alle, der vil være med til at sætte en ny kurs. Vores nuværende ejere, der skruer op for antallet af grise, får gavn af det. De nye andelshavere gør også. Og selv de, der ikke er i stand til at sende flere grise til slagting, vil mærke det, for en bedre udnyttelse af kapaciteten på vores slagterier giver også dem en bedre afregning.

Som medarbejdere vil I få glæde af større sikkerhed for jeres job, når vi ved, at vi har nok grise at slagte.

Danish Crown er inde i en god stime. Vi afsætter flere varer til Kina, og det kan de mærke på Fabrik 3 i Ringsted, der har ansat flere folk til at klare efterspørgslen. Også Danmarks nye aftale med Kina om, at vi kan få lov at sælge pølser og andre varme-behandlede produkter til de mange, kvalitetsbevidste kinesiske forbrugere trækker i den rigtige retning.

Vi skal levere

Derfor er det et *must*, at vi kan levere varen. Både den ene og den anden vej.

Vores leverandører og kunder skal kunne stole på Danish Crown. Vi skal leve op til deres berettigede forventning om, at vi henter deres grise til tiden, og at vi stabilt kan levere de aftalte varer til vores kunder over hele verden.

Fælles ansvar

Vedtagelsen af vækst-pakken betyder, at ejerne nu leverer deres del – nemlig flere grise. Det forpligter dernæst os medarbejdere til at levere vores del i form af stabilitet og effektivitet i produktionen.

De vilkårlige strejker, vi har set i forbindelse med overenskomsten, er direkte ødelæggende for at bevare arbejdspladser.

Det håber jeg, at alle kan se, og at vi er enige om at stå sammen om at vise, at Danish Crown kan alle regne med.

Det er til vores fælles bedste.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Søren F. Eriksen'. The signature is stylized and fluid, written in a cursive-like hand.