

DEN STORE FORSKEL

MANGE MÆND
- BLIVER KVINDERNE
KLEMT?
S8-11

MEDALJER TIL DE
FØRSTE KREATUR-
LÆRLINGE

S3



DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-5

USA-INSPEKTION

Når de amerikanske inspektører kommer på besøg, er det vigtigt at have styr på, hvad du skal gøre. Du kan blive spurgt ud om dit arbejde.



SIDE 5

FIRE DAGES UGE

Glade, men lidt usikre. Sådan har kollegerne i Rønne det med den nye aftale, der betyder, at de skal arbejde fire dage om ugen, siger tillidsmanden.

SIDE 6

SIG DIN MENING

Hvad synes du om Danish Crown? Det er spørgsmålet for en stor undersøgelse af virksomhedens omdømme, som du snart bliver inviteret til at deltage i.

SIDE 7

BRUG LEAN

Grib chancen. Sådan lyder opfordringen fra en SU-repræsentant.

SIDE 13

OP OG NED

Leverancerne af grise svinger som aldrig før, og det betyder, at produktionen skal være mere fleksibel.

BAGSIDE

Leder: En familie skal stå sammen.

FORSIDE + 8-11

Slagteri- og forædlings-branchen er præget af mænd. Mød kvinderne, der synes, det er helt fint. Og se, hvor mange mænd og kvinder der arbejder på fabrikkerne i Danish Crown og Tulip.

Forsidefoto: Morten Faueryby.

- KULTUREN ER ÆNDRET

AF JEPPE TRANS
FOTO CLAUS PETERSEN

47 millioner slagtede svin. Den milepæl har Peter Løkke Leth nu fejret to gange i sin tid hos Danish Crown.

Første gang var i forbindelse med lukningen i 2005 af det gamle Horsens Andels Svineslagteri, hvor Peter havde arbejdet i 17 år. Anden gang var i april i år, da det nye slagteri i Egebjerg ved Horsens nåede op på samme antal.

Peter Løkke Leth forklarer, at han synes, den fysiske størrelse klart er den største kontrast mellem det

gamle og det nye slagteri. Men han peger også på, at kulturen blandt medarbejderne har ændret sig.

Man er mere seriøs med sit arbejde nu, og det kan jeg egentlig godt lide.

NY KULTUR

Han fortæller, at de nye kolleger lige skulle finde hinanden i begyndelsen. Nu er der kommet et godt kollegaskab på det nye slagteri.

- Folk kunne godt gnave lidt af hinanden i starten, og det tror jeg, hang sammen med de forskellige steder og kulturer, vi kom fra. Nu er vi ved at have opbygget en ny Egebjerg-kultur, og det er slut med, at folk gnaver af hinanden. Nu har vi det godt sammen kollegialt, og jeg elsker at være her. ■

- JEG ELSKER AT VÆRE PÅ DET NYE SLAGTERI.

Peter Løkke Leth,
knivsliber.

- Man kendte alle på det gamle slagteri, og man var mere tæt i afdelingerne. Man havde det nok lidt sjovere dengang. Det hænger sammen med, at reglerne og kravene var anderledes.



Peter Løkke Leth savner engang imellem kammeratskabet fra det gamle slagteri i Horsens. Han er dog bevidst om, at det kan det være svært at kende alle, når det nye Danish Crown i Horsens er så meget større end det gamle slagteri.

HORSENS NÅR FORBAVSENDE MILEPÆL 2 X 47 MILLIONER SLAGTEDE SVIN.

AF JEPPE TRANS

118 år. Så lang tid brugte det gamle slagteri i Horsens på at slagte 47 millioner svin. Nu har det nye Danish Crown i Horsens på bemærkelsesværdig vis nået samme milepæl – og det blev gjort på kun 11 år.

Det gamle slagteri lukkede i 2005, da gris nummer 47 million blev slagtet. I april i år nåede det nye slagteri det samme antal.

Driftsleder i Horsens Jørn Kjær fortæller, at det har rykket meget, at man har sat slagte-kapaciteten op på det nye slagteri.

- Oprindeligt regnede vi kun med at slagte 77.000 svin om ugen. Der gik dog ikke længe, før vi kom op på de nuværende 100.000 svin om ugen. Det har naturligvis gjort en stor forskel, forklarer han.

Jørn Kjær har sammen med Bo Jørgensen fra regnskabs-afdelingen i Horsens sørget for at føre statistik over slagtede dyr. Hver dag har Jørn Kjær sørget for at lægge slagtingerne sammen.

- Som sådan bruger vi det ikke til noget. Vi gør det kun for at have nogle sjove tal, og det har vi jo fået, siger Jørn Kjær. ■



Jørn Kjær forklarer, at den øgede slagte-kapacitet har været afgørende for, at milepælen er nået så hurtigt.

Foto: Claus Petersen



Esben Duus demonstrerer sine evner for skuemestrene fra venstre Morten Poulsen, Svend Erik Sjællænder-Pedersen og Lars Falk.

SØLV OG BRONZE TIL LÆRLINGE

FOR FØRSTE GANG I 17 ÅR ER TO LÆRLINGE BLEVET UDLÆRT KREATUR-SLAGTERE HOS DANISH CROWN.

AF JEPPE TRANS
FOTO CLAUS PETERSEN

Ikke siden 1999 er der blevet udlært industri-slagtere med speciale i kreatur-slagtning hos Danish Crown.

Det blev der lavet om på, da Esben Duus og Thomas Klit Møller bestod deres sidste svendeprøve.

Det gjorde de fornemt. Thomas Klit Møller fik en bronzemedalje og Esben Duus en sølvmedalje for svendeprøven.

- HELT SINDSSYGT

Det var et par glade nybagte kreatur-slagtere, der modtog medaljerne efter prøven.

- Det er helt sindssygt. Det havde jeg godt nok ikke regnet med, fortæller Thomas Klit Møller.

Esben Duus var også i godt humør efter den flotte sølvmedalje.

- Både Thomas og jeg var skuffede efter svendeprøven til grund-uddannelsen til industri-slagter. Det er vi godt nok ikke denne gang. Det er jo helt vildt, siger han.

Både Thomas Klit Møller og Esben Duus har i forvejen taget den to-årige grund-uddannelse til industri-slagter i Blans. Det er den et-årige speciale-uddannelse til kreaturslagter, de netop har gennemført.

- KUNNE HAVE GÅET BEDRE

Svendeprøven var delt op i tre dele - en teori-prøve, en prøve i udbening og en prøve i slagting. Teori- og udbeningsprøven foregik på Slagteriskolen i Roskilde, hvor lærlingene har taget en del af deres uddannelse. Prøven i slagting var den afsluttende del af svendeprøven, og den foregik på Danish Crown i Holsted.

Efter sidste prøve var de to lærlinges fornemmelse dog ikke så god.

- Det gik ikke så godt, som det kunne. Vi kom for eksempel begge til at flække skævt. Jeg håber, at udbenings-prøven kan trække lidt op, for jeg synes, den gik bedre, fortalte Thomas Klit Møller lige efter prøven, da han endnu ikke kendte resultatet.

SJÆLDEN SØLVMEDALJE

Som bekendt endte begge lærlinge med et flot resultat, og skuemester Svend Erik Sjællænder-Pedersen var heller ikke sen til at rose dem.

En skuemester er en slags ekstern censor, der bedømmer lærlingene til svendeprøven.

- De gjorde det rigtig godt. Der var ingen store fejl, og især deres udbening var rigtig god, sagde Svend Erik Sjællænder-Pedersen.

Han har været skuemester siden 1981, men han har kun én gang tidligere givet en sølvmedalje efter en svendeprøve til kreaturslagter. Der er aldrig givet guldmedalje.

FLERE PENGE I FREMTIDEN

Efter svendeprøven skilles de to nybagte kreaturslagteres veje. Esben Duus skal tilbage på skolebænken for at tage uddannelsen til industrislagter med speciale i svine-slagtning.

- Jeg skal blandt andet tage noget af uddannelsen i Blans. Det værste er

næsten, at min mor også arbejder der, lyder det fra Esben Duus med et grin.

Thomas Klit Møller fortsætter som kreaturslagter, og han bliver i Holsted som udbener.

- DET ER HELT SINDSSYGT. DET HAVDE JEG GODT NOK IKKE REGNET MED.

Thomas Klit Møller, nybagt kreatur-slagter.

- Jeg glæder mig til at komme rigtig i gang - men også bare til at tjene lidt flere penge, fortæller Thomas Klit Møller. ■



Thomas Klit Møller (tv) fik bronze, og Esben Duus fik sølv efter deres svendeprøve i kreatur-slagtning.



I SKARP TRÆNING

USA-INSPEKTION FORUDE: SE OP, SE NED
– SÅ HUSK, AT ALT SKAL VÆRE I ORDEN.



Prøve-inspektionen går fabrikken i Skærbæk igennem, fra venstre fabriksdirektør Ole Carlsen, chef for fødevarer-sikkerhed Lena Bjertrup og Fødevarestyrelsens repræsentanter Lone Holm og Karina Hindsdal.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

Det er lidt som at få gæster derhjemme. Så støvsuger vi, rydder op og gør rent – måske lidt ekstra. Sådan er det også på arbejde, når USA-inspektionerne står for døren.

Den næste USA-inspektion i Danmark indledes den 23. maj. De amerikanske myndigheder har

udpeget otte fabrikker, og blandt andet so-slagteriet i Skærbæk har haft lejlighed til at prøve sig selv af på forhånd.

MOSTER SKRAP

Hvis det har føltes lidt som at få den skrappe moster på besøg, der trækker en pegefinger hen ad reolhylden for at tjekke rengørings-standarden, er der ikke noget at sige til det. En delegation på ikke færre end 13 kontrollanter fra Fødevarestyrelsen,

Danish Crowns afdeling for fødevarer-sikkerhed, fabrikkens egenkontrol, fabrikschef og mestre gik den sønderjyske afdeling nøje igennem.

- Jeg er glad for, at der ingen bemærkninger er til operatørerne. Hvis der er problemer med kondens, kan vi hurtigt gøre noget ved det, men hvis operatørerne ikke gør det rigtigt, er det sværere at vende, siger Lone Brinch Thygesen fra fødevarer-sikkerhed.

Mens slagtegangen bliver gået igennem med mester afløser Jan Schrøder som kyndig vejviser, slår Rainer Thaysen fra egenkontrollen fast, at nok er so-slagteriet en ældre fabrik, men den er velholdt. Småting som afskallet maling og rust hist og pist kan hurtigt ordnes.

LIGGER PÅ RYGRADEN

I skærestuen tager slagteriarbejder Arne Lund for-træningen til den rigtige USA-inspektion også ganske

DU SKAL VIDE HVAD DU SKAL GØRE

Ifølge chef for fødevarer-sikkerhed i Danish Crown Lena Bjertrup er der tre fokus-punkter til de kommende USA-inspektioner:

- Personlig hygiejne – du vasker hænder, har rent tøj på og genbruger kun handsker og andre værnemidler efter reglerne
- Du håndterer produkterne korrekt

– du husker at sterilisere dine knive og sender kød, du samler op fra gulvet, til re-inspektion

- Du er opmærksom på risikoen for forurening fra omgivelserne – olie, kondens og rust.

- Det er vigtigt, at det er dem, der står med kødet i hænderne, der kan fortælle, hvad de skal gøre. Ligesom

de skal kende skære-instruktionerne for hvert stykke kød, de arbejder med, skal de vide og kunne fortælle, hvordan de skal forholde sig, for eksempel når der sker noget uventet, forklarer Lena Bjertrup.

Fremgangsmåden ved inspektioner har ændret sig med tiden. Først var det medarbejderne i afdelingen for fødevarer-sikkerhed, der viste in-

spektørerne rundt i produktionen og fortalte. Siden blev det fabrikschefen, der stod i spidsen for rundgangen. Og nu er det så mestrene og medarbejderne, der skal kunne svare for sig.

- Derfor er det så vigtigt, at alle er klar over, hvad vi lover kunderne for eksempel med hensyn til hygiejne. Vi bliver holdt op på det, understreger Lena Bjertrup. ■

OTTE FABRIKKER BLIVER KONTROLLERET

USA-inspektionerne i Danmark foregår over tre uger fra den 23. maj til og med den 10. juni.

Otte fabrikker skal have besøg. De syv er produktions-anlæg i Danish Crown-koncernen.

De fabrikker, der er valgt ud, er: Danish Crown i Blans, Skærbæk, Ringsted og Sæby plus DAT-Schaub i Esbjerg og de to Tulip-fabrikker Vejle Nord og Svenstrup.

Den ottende fabrik, der får inspektions-besøg, er DK-Foods i Kjellerup, som producerer salamier.

Andre fabrikker kan dog også pludseligt blive udsat for inspektion. De amerikanske auditører forbeholder sig ret til at ændre programmet lige til den sidste dag, de er i Danmark.

roligt, selv om den seneste kontrol ligger nogle år tilbage.

- Vi gør, som vi plejer. Det ligger på ryggraden, hvad vi skal gøre, for eksempel hvis der ryger noget kød på gulvet, siger han med 31 års erfaring som ballast.

Også fabriksdirektør Ole Carlsen har ro i maven.

- Det er rart nok lige at få det frisket op igen. Men der er ikke noget, der har overrasket os ved denne prøve-inspektion, forsikrer han. ■



Arne Lund fra skærestuen (i forgrunden) føler sig godt klædt på til USA-inspektionen, som driftsleder Lars Vikkelsøe også er klar til.

ARBEJDSUGE PÅ FIRE DAGE OG NYT KØLERUM

SLAGTERIET I RØNNE TAGER NÆSTE SKRIDT I REDNINGSPLANEN.

AF JENS HANSEN

To år efter den store redningsplan for slagteriet i Rønne faldt på plads, sker der markante ændringer på slagteriet.

Om få uger begynder byggeriet af et nyt kølerum, og fra årsskiftet går medarbejderne over til at arbejde på en firedages arbejdsuge.

Begge dele sker for at udvikle og effektivisere produktionen for at opnå de forbedringer af drifts-økonomien, der blev aftalt i maj 2014.

SIKRER 200 JOB

- Investeringen i det nye kølerum kan i høj grad være med til at sikre slagteriet i fremtiden og dermed op mod 200 arbejdspladser, siger produktions-direktør Per Laursen.

- JEG ER UTROLIG GLAD FOR, AT VI HAR FÅET AFTALEN PÅ PLADS.

Thomas L. W. Hansen, tillidsmand.

- Nu får vi køle-kapacitet til at håndtere de 50.000 ekstra grise årligt, som de bornholmske svineproducenter lovede at levere som deres bidrag til redningsplanen. Grisene ser ud til at komme helt som planlagt, så det går den rigtige vej, om end der stadig er et stykke vej til målet, forklarer han.

KORT UGE FRA 2017

Medarbejderne på slagteriet i Rønne er blevet informeret på et møde. Senere på året vil de få en mere

detaljeret gennemgang af, hvordan deres arbejdsdag vil blive tilrettelagt, når de efter nytår skal begynde at arbejde fire dage om ugen.

- Jeg er utrolig glad for, at vi har fået aftalen på plads. Mine kolleger er selvsagt lidt usikre på, hvordan det bliver med så lange arbejdsdage, men omvendt er vi rigtig glade for, at byggeriet af det nye kølerum nu kommer i gang, siger tillidsmand Thomas L. W. Hansen.

Vejen til en effektiv drift er at udnytte kapaciteten i produktionen så tæt på 100 procent som muligt. Det kræver, at alle tandhjul i produktionen passer sammen, og med den nye aftale kommer slagteriet i Rønne tættere på målet.

RØNNE NU PÅ LINJE

- Det nye kølerum og en fire dages arbejdsuge gør det muligt både at løfte effektiviteten og bringe omkostningerne ned til blandt andet rengøring ganske betragteligt. Sammen med en række andre initiativer skulle det gerne betyde, at omkostningerne ved at drive slagteri på Bornholm kommer tættere på de omkostnings-niveauer, vi ser på Danish Crowns andre slagterier, siger Per Laursen.

- Der ligger stadig et stykke arbejde forude for at nå i mål med den opgave, men når vi kommer det, bør det være muligt, at Bornholm har et slagteri i mange år fremover, mener produktions-direktøren. ■





FRA LIDL TIL DANISH CROWN

Maria Frank er ansat som kommunikations-leder for Danish Crowns datterselskaber. Hun begyndte i jobbet den 1. maj og har ansvar for koordinering af intern og ekstern kommunikation for Danish Crowns datterselskaber, der omsætter for knap 30 milliarder kr.

De omfatter blandt andre Tulip Food Company, DAT-Schaub, Tulip Ltd. Sokolow, Plumrose USA, KLS Ugglarps, Friland og ESS-Food.

Maria Frank kommer fra en stilling som senior kommunikations-konsulent i LIDL Danmark og har omfattende erfaring med kommunikation inden for forbruger- og fødevarer-området samt virksomhedens sociale ansvarlighed (CSR). Også sociale medier har hun beskæftiget sig med.

- Danish Crowns datterselskaber har stor betydning for koncernen. Det bliver Marias opgave at sikre, at vi har tæt kontakt med selskaberne, så vi kan sikre en stærk og ensartet kommunikation på tværs af aktiviteter og landegrænser, siger kommunikations-direktør Erik Eisenberg.

Maria Frank er oprindeligt uddannet journalist. Hun afløser Rune Jungberg Pedersen, der er blevet kommunikations- og CSR-direktør i Jysk.

KILUK ER BAPTIST

På forsiden og på side 8-9 i forrige nummer af Krogen fremgår det, at den myanmarske slagteri-arbejder Kiluk Hmung Kio og hans landmænd og kolleger fra Sæby er katolikker. Det er imidlertid ikke korrekt.

Den myanmarske menighed i Sæby er en baptist-menighed, og det er en baptist-kirke, de har købt.

Vi beklager fejlen.

Red.

FORTÆL HVAD DU SYNES OM DIN VIRKSOMHED

MÅLING SKAL TAGE TEMPERATUREN PÅ DANISH CROWNS OMDØMME.

AF LISBETH CARØE

Hvordan ser andre på Danish Crown?

Det kan du være med til at kaste lys over. Både medarbejdere og andels-havere i Danmark bliver inden længe inviteret til at svare på en række spørgsmål i en ny undersøgelse af Danish Crowns omdømme.

Det samme bliver udvalgte meningsdannere og et udsnit af den danske befolkning.

Målingen gennemføres i de kommende uger. På fabrikkerne vil der

blive delt spørgeskemaer på papir ud i kantinerne til produktionsmedarbejdere og håndværkere. Spørgeskemaerne er henholdsvis på dansk, tysk, polsk og engelsk.

Funktionærer får spørgeskemaet elektronisk.

ANONYMT

Du deltager anonymt i undersøgelsen og har en uge til at svare.

Baggrunden for målingen er, at Danish Crowns ledelse arbejder med at få virksomheden til at præstere endnu bedre.

Derfor har din mening betydning, så undersøgelsen bliver så solid som muligt.

- Danish Crown har stærke rødder i Danmark, samtidig med at vi bliver mere og mere globale. Det har vi opnået gennem blandt andre dygtige medarbejdere. Vores størrelse gør, at mange forholder sig til os, og for ikke at basere vores forretning og virksomhedens udvikling på gætte-rier er det vigtigt for os at have fakta, siger kommunikations-direktør Erik Eisenberg. ■

KROGMODNET SMAGTE ROYALE GÆSTER

AF JAN FØNSS BACH

Krogmodnet svinekød fra Danish Crown var på menuen, da Hendes Majestæt Dronning Margrethe for nylig tog imod Mexicos præsident-par ved et officielt statsbesøg.

Ved et gallataffel på Fredensborg Slot blev præsident Enrique Peña Nieto, hans hustru Angélica Rivera og de øvrige officielle gæster budt på en overdådig fire-retters menu. Hovedretten var glaseret gris tilberedt

af krogmodnet nakkekam fra Danish Crowns Guldrum.

De krogmodnede nakker faldt i god smag hos de prominente gæster.

- Vores mexicanske gæster var helt vilde med det krogmodnede svinekød, så det var en stor succes. Allerede dagen før havde køkkenpersonalet prøvesmagt hovedretten, og også her faldt det i god jord, siger Kongehusets køkkenchef Martin Kristoffersen.

Han tog i øvrigt selv kontakt til Danish Crown efter at have smagt krogmodnet svinekød fra Danish Crown på restaurant Gastromé i Aarhus.

- Vi var helt vilde med kødet, da vi smagte det på restauranten. Vi forelagde menu-forslaget for Hendes Majestæt Dronning Margrethe, og da hun godkendte det, tog vi fat i Danish Crowns Guldrum og var rigtig glade for, at de kunne levere det til galla-middagen, siger Martin Kristoffersen. ■

I SPIDSEN FOR ØKO-TEAM

Miljø- og fødevarer-minister Esben Lunde sætter nu ekstra fart på udviklingen af økologien i Danmark. Det bliver med Frilands direktør Henrik Biilmann for bordenden.

Ministeren har taget initiativ til et økologisk erhvervs-team, der skal understøtte udviklingen, og Henrik Biilmann skal lede arbejdet som formand for teamet. Det skriver Miljø- og Fødevarer-ministeriet i en pressemeddelelse.

- Jeg glæder mig til arbejdet i det økologiske erhvervs-team. Jeg er sikker på, at det økologiske erhvervs-team vil komme med gode ideer og anbefalinger til, hvordan vi kan udvikle økologien og møde fremtidens udfordringer, så både forbrugerne og erhvervet bliver tilfredse, siger Henrik Biilmann i pressemeddelelsen.

Det økologiske salg satte i 2015 rekord. Her blev solgt økologi for

næsten syv milliarder kr. i de danske supermarkeder og detailhandlen.

- Selvom økologien har gode dage i Danmark, og salget brager derudad, skal vi ikke hvile på laurbærene. Derfor nedsætter jeg et økologisk erhvervs-team til at se på, hvordan økologi-erhvervet kan blive bedre rustet til at øge råvare-grundlaget og afsætningen, siger Esben Lunde Larsen.

jfb



Lean kan hjælpe slagteri-
arbejdere til at tjene mere,
mener Anette Andrea Olsen.

- ALLE ER LIGE VED TAVLEN

ANETTE ANDREA OLSEN FORTALTE OM SINE ERFARINGER MED LEAN PÅ OPSTARTS-MØDE.

AF JEPPE TRANS
FOTO MORTEN FAURBY

- Grib chancen for at få indflydelse gennem Lean, for nu har I endelig fået muligheden.

Så klar var opfordringen fra Anette Andrea Olsen, da hun holdt oplæg for mestre, mester-svende, talsmænd og sikkerhedsfolk på Danish Crown i Herning. Hun er SU-repræsentant på slagteriet i Ringsted, og hun holdt oplægget på dagen, da Lean officielt blev indført i Herning.

**- ALLE IDEER SKAL
HØRES OG TAGES
ALVORLIGT.**

*Anette Andrea Olsen,
SU-repræsentant.*

Hun forklarede blandt andet om den naturlige skepsis over for Lean, som mange medarbejdere i Herning formentlig har. En skepsis, hun godt kan genkende fra sig selv og de øvrige medarbejdere i Ringsted, da Lean blev indført på fabrikken i begyndelsen af året.

- I starten sagde folk: "Hvad har de nu gang i? Det kører jo fint, så hvorfor skal vi lave om på tingene?", fortæller hun.

TIL GAVN FOR ALLE

Skepsissen drev dog hurtigt over, og Anette Andrea Olsen er fuldt overbevist om, at Lean kommer alle til gode.

- Jeg synes, det er super fedt, at folkene på gulvet bliver inddraget. Det har vi ikke prøvet før, så det er bare med at gribe chancen, når vi endelig har fået den.

VI BLIVER LYTTET TIL

- Selv om vi har haft start-vanskeligheder, ved mine kolleger og jeg, at vores mester og driftsleder lytter til os ved tavlemøderne. Alle ideer skal høres, og de skal tages alvorligt. Vi er alle lige ved tavlerne - uanset om man er driftsleder, mester eller slagteriarbejder, siger hun.

Anette Andrea Olsen forklarer, at Lean allerede har kastet flere konkrete og brugbare ideer af sig i Ringsted. Hun peger blandt andet på, at der som noget nyt er blevet sat telefoner op til brug for slagteriarbejderne, når de skal ringe efter teknikere.

- Nu kan medarbejderne selv ringe efter teknikere, hvis der opstår problemer. På den måde slipper man for at skulle gå ind på kontoret for at bede kontor-personalet om at ringe. Dem på kontoret vil typisk heller ikke præcis vide, hvad problemet går ud på - så man sparer både kontor-personalets, teknikernes og slagteriarbejdernes tid ved den løsning.

TJENER FLERE PENGE

Anette Andrea Olsen anbefaler, at medarbejderne i Herning tager imod Lean med åbne arme.

**- DET ER SUPER
FEDT, AT FOLKENE
PÅ GULVET BLIVER
INDDRAGET. SÅ
GRIB CHANCEN.**

*Anette Andrea Olsen,
SU-repræsentant.*

- Jeg kan kun opfordre til, at man tager det til sig. Alle har interesse i, at det her fungerer. Jeg kan jo selv se, hvor mange gode ideer der er kommet i Ringsted, efter at folk har taget det til sig, fortalte hun.

Ifølge Anette Andrea Olsen bør alle også være motiverede til at få Lean til at fungere.

- Vi skal huske, at det er til vores egen fordel som slagteriarbejdere. Mange af ideerne vil gøre, at vi kan tjene flere penge. Hvis man får gjort tingene på en nemmere måde, spilder man ikke lige så meget tid. På den måde kan man som medarbejder producere mere, og det fører jo til, at man kan tjene flere penge i den sidste ende, forklarede hun. ■

DE NÆSTE FABRIKKER

- Udrulningen af Lean-projektet i DC Pork går som planlagt
- De næste fabrikker er Blans og Skærbæk til september
- Sæby har som den sidste fabrik opstart i november.



MANDE-VERDEN

AF JEPPE TRANS

FOTO MORTEN FAUERBY

I denne udgave af Krogen kan du læse om den store forskel, der er mellem antallet af mænd og kvinder blandt medarbejdere i produktionen

hos Danish Crown og Tulip. Og det er en forskel, der er til at få øje på.

Faktisk er der cirka fire gange så mange mænd som kvinder ansat i produktionen på landsplan.

Hvordan er det så at arbejde som kvinde på en arbejdsplads, hvor ens

kollegaer hovedsageligt er mænd? Og hvordan fungerer arbejds-miljøet et sted, hvor balancen mellem kønnene er mere lige?

Det kan du læse mere om her på side 8-9 og 10-11.

Du kan også se, hvordan kønsbalancen er på din egen fabrik på danmarks-kortet på side 11.

God læsning!

- LIGE MANGE ER EN FORDEL

SDR. FELDING HAR SOM DEN ENESTE FABRIK I DANISH CROWN FULDSTÆNDIG **LIGE MANGE MÆND OG KVINDER** ANSAT I PRODUKTIONEN.

AF JEPPE TRANS

FOTO MORTEN FAUERBY

Overordnet set har Danish Crown mange flere mænd end kvinder ansat i produktionen. Hvis man tæller samtlige danske fabrikker i Danish Crown og Tulip sammen, er der hele fire gange så mange mænd som kvinder ansat.

fordeling mellem kønnene, lyder det fra pakkeri-medarbejder Ninna Gejl Pedersen.

- Man skal huske, at det her er en forædlingsfabrik. Så arbejdet er ikke lige så fysisk krævende, som på mange af de andre fabrikker. Vi skal ikke opskære hele eller halve dyr. Så arbejdet er mere "dame-minded" her i Sdr. Felding, forklarer hun.

- DER BLIVER LYTTET TIL ALLE UANSET KØN.

Ninna Gejl Pedersen, pakkeri-medarbejder.

GODT SAMMENHOLD

Ifølge Ninna Gejl Pedersen gør den lige fordeling af mænd og kvinder blandt andet, at alle bliver behandlet ens.

- Der bliver lyttet til alle her uanset køn. Man ser lidt forskelligt på tingene, alt efter om man er dame eller mand - men her hos os resulterer det i et rigtig godt samarbejde, fordi vi lytter til hinanden, forklarer hun.

- Vi har et vildt godt sammenhold på fabrikken. Jeg synes, vi er rigtig gode til at hjælpe hinanden - og det er ligegyldigt, om man er mand eller kvinde. Det er dejligt at arbejde et sted, hvor vi tager hånd om hinanden på den måde. ■

En enkelt fabrik skiller sig dog ud fra det samlede billede. Fabrikken i Sdr. Felding har nøjagtigt lige mange mænd og kvinder ansat i produktionen.

Og det er ikke en tilfældighed, at det er i Sdr. Felding, der er en lige

Der kan godt gå hønsegård i den, når mange kvinder arbejder sammen, men det er ikke et problem i Sdr. Felding, lyder det fra Ninna Gejl Pedersen.



- SAMMEN ER VI BEDRE

FRANK ASTORP SKULLE VÆNNE
SIG TIL SÅ MANGE KVINDELIGE
KOLLEGER. FØR VAR HAN PÅ EN
MANDE-ARBEJDSPLADS.

AF JEPPE TRANS
FOTO MORTEN FAUERBY

Danish Crowns produktions-medarbejdere er hovedsageligt mænd. En undtagelse er fabrikken i Sdr. Felding, hvor der arbejder lige mange mænd og kvinder i produktionen.

**- VI TÆNKER IKKE
ENS, OG DET ER
EN FORDEL.**

*Frank Astorp,
altmulig-mand.*

Frank Astorp arbejder som altmulig-mand, og han tilhører den mandlige halvdel af medarbejder-gruppen. Selvom han tidligere har nydt at arbejde på en arbejdsplads, hvor der kun var mænd ansat, er han glad for den ligelige fordeling af kønnene i Sdr. Felding.

- Mænd og kvinder tænker ikke altid helt ens, og det er en fordel, synes jeg. Det gør, at vi kan få nogle andre ideer sammen, så vi kan blive bedre. Jeg synes, det er dejligt, at der lige mange mænd og kvinder, forklarer Frank Astorp.

Før Frank Astorp kom til Danish Crown, arbejdede han i Irmas slagterafdeling, hvor der kun var mænd ansat på det tidspunkt. Derfor var det en omvæltning for ham at komme på en arbejdsplads, hvor der er lige mange mænd og kvinder.

- Jeg kan huske, at jeg i starten blev lidt chokeret over, at der var så mange kvinder. Det var jeg ikke vant til fra mit tidligere job. Men jeg vænede mig hurtigt til det, og nu synes jeg, det er hyggeligt, lyder det fra Frank Astorp. ■



*Frank Astorp nyder at arbejde i
Sdr. Felding, hvor der er lige mange
mænd og kvinder ansat i produktionen.*





Gitte Hansen (tv.) og Paulina Lewandowska føler, at der bliver lyttet til dem, selvom de er i undertal som kvinder på Danish Crown i Aalborg.

GITTE OG PAULINA TRIVES GODT I UNDERTAL

AALBORG HAR FÆRREST KVINDER ANSAT I PRODUKTIONEN AF ALLE FABRIKKER. **DE NYDER AT VÆRE FÅ.**

AF JEPPE TRANS
FOTO MORTEN FAUERBY

Det er dejligt, at der er så få kvinder, for det giver færre konflikter på arbejdspladsen. Så klar er meldingen fra de to kvinder Gitte Hansen og Paulina Lewandowska. De arbejder sammen i produktionen på Danish Crown i Aalborg.

- Jeg kan godt lide at arbejde sammen med mænd. Jeg synes, de er gode til at hjælpe. Jeg har før arbejdet et sted, hvor der var mange kvinder ansat, og der var ofte konflikter. Det er der ikke her, forklarer Paulina Lewandowska.

Gitte Hansen supplerer:

- Der kan godt opstå "fnidder fnadder", når der er mange kvinder på en arbejdsplads. Det gør der ikke på samme måde blandt mænd, så jeg synes, det er en fordel, at vi er få kvinder.

HÅRDT ARBEJDE

Udover Gitte Hansen og Paulina Lewandowska arbejder blot to kvinder mere i produktionen, og de fire kvinder udgør samlet tre procent af medarbejderne i produktionen. Det gør Danish Crown i Aalborg til den fabrik i Danish Crown i Danmark med færrest kvinder ansat.

Gitte Hansen og Paulina Lewandowska er begge enige om, at det fysisk hårde arbejde på kreaturslagteriet gør, at der er så få kvinder ansat i produktionen.

- Jeg tror ikke, der er nogen kvinder, der kan holde til for eksempel at skære. Det er alt for hårdt. Arbejdet er mindre fysisk i pakkeriet, hvor jeg arbejder, selvom det også kan være hårdt af og til, forklarer Gitte Hansen.

- MAN SKAL BARE GIVE IGEN PÅ MANDEHØRM.

Gitte Hansen, pakkeri-medarbejder.

Også Paulina Lewandowska arbejder i pakkeriet.

- LEV MED DET

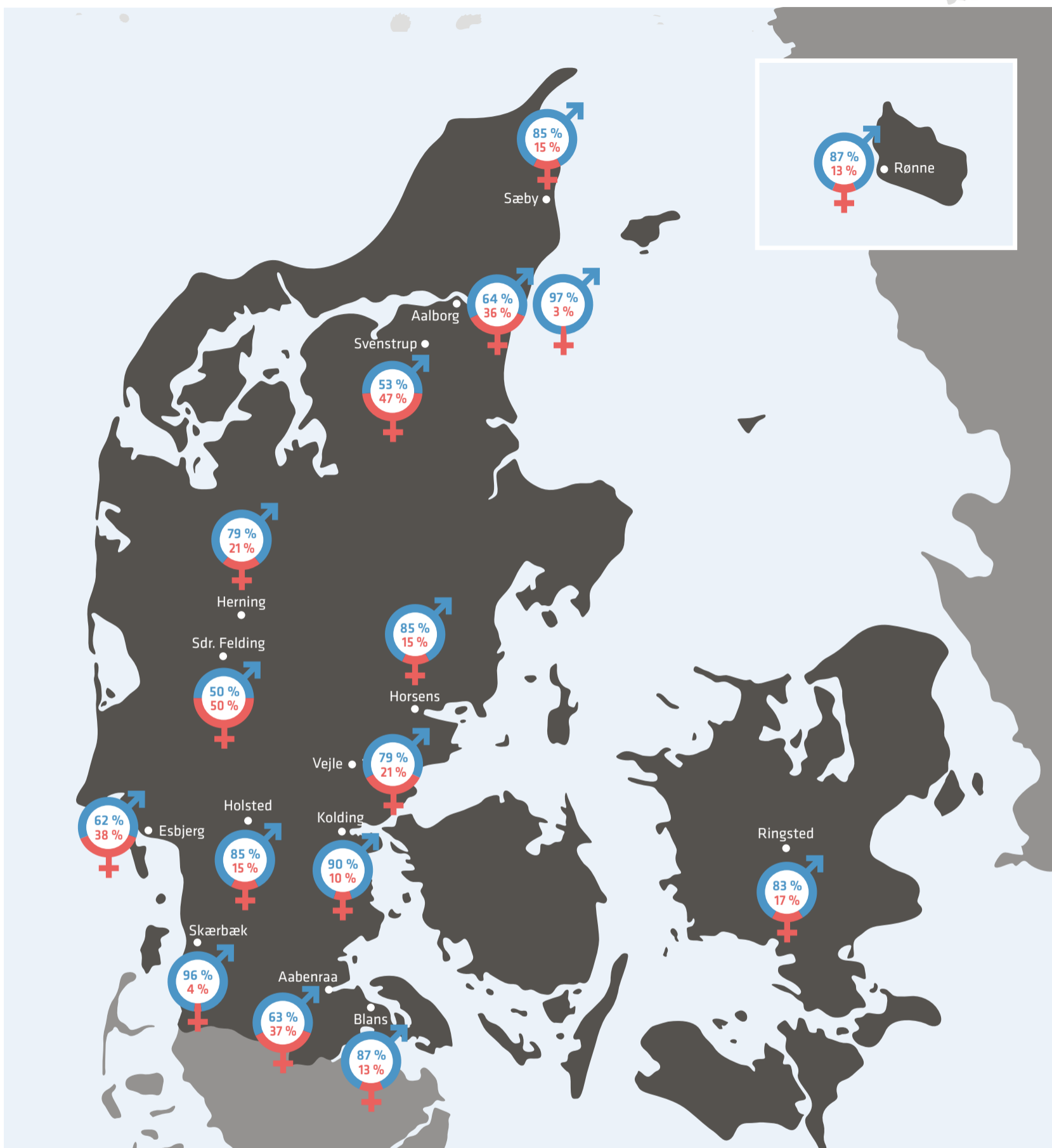
Både Gitte Hansen og Paulina Lewan-

dowska føler, at der bliver lyttet til dem, selvom de er i undertal.

- Alle kan snakke sammen, og jeg synes, vi er et godt team. Jeg har det rigtig godt med mine kollegaer, fortæller Paulina Lewandowska.

Gitte Hansen er enig.

- Vi har det godt, og der bliver lyttet til os, selvom vi er få. Selvfølgelig må vi leve med, at der opstår lidt mandehørm engang imellem. Det kan ikke nytte noget at være sart overfor det. Det er en del af jargonen, og man kan jo bare give igen, fortæller hun med et grin. ■



KORT OVER BALANCEN MELLEM KØNNENE

STORE FORSKELLE PÅ HVOR
MANGE MANDLIGE OG
KVINDELIGE MEDARBEJDERE,
VI HAR ANSAT.

AF JEPPE TRANS

Fire ud af fem medarbejdere i produktionen i Danish Crown og Tulip er mænd. Helt præcist er køns-balancen 82 procent mænd og 18 procent kvinder i gennemsnit på lands-plan.

Du kan se på danmarks-kortet ovenfor, hvordan det er på din egen arbejdsplads og på de andre fabrikker rundt om i landet.

Vær opmærksom på, at der i Aalborg både er en Tulip-fabrik og en Danish Crown-fabrik. På Tulip er to ud af tre medarbejdere mænd (64 procent). På kreaturslagteriet i Aalborg Øst er fordelingen 97 procent mænd og 3 procent kvinder. ■





Mette Frederiksen kaldte Blans det bedste eksempel, hun har hørt om, når det drejer sig om at få kontanthjælpsmodtagere og flygtninge i arbejde.

S-LEDER ROSER DANISH CROWN

SUCCES MED AT FÅ FLYGTNINGE OG KONTANTHJÆLPS-MODTAGERE I ARBEJDE.

TEKST OG FOTO JENS HANSEN

Socialdemokraternes formand Mette Frederiksen var imponeret over Danish Crowns indsats for at få både flygtninge og kontanthjælpsmodtagere i arbejde, da hun besøgte slagteriet i Blans den 27. april.

- De er enormt gode her i Blans til at hive folk ind, som har nogle svære forudsætninger. Det er den virksom-

hed, jeg har besøgt, som har ansat flest flygtninge. Samtidig har der været fokus på, at de skal lære dansk for at blive en del af virksomheden. Det, tror jeg, er vejen frem, sagde Mette Frederiksen.

Fabriktdirektør Ole Carlsen viste Mette Frederiksen rundt på slagteriet, hvor hun talte kort med flere medarbejdere og så den afdeling, hvor både flygtninge og kontanthjælpsmodtagere bliver oplært, når

de begynder deres praktik-forløb på slagteriet.

100 PROCENT I JOB

- Vi har i flere år haft et meget konstruktivt og succesfuldt samarbejde med jobcenteret i Sønderborg, men det begynder at knibe med at finde arbejdsparate kontanthjælpsmodtagere til det næste hold. Derfor indgår vi nu et samarbejde med jobcenteret i Aabenraa. Vi tror, at det kan blive en lige så stor succes, sagde Ole Carlsen.

Over halvdelen af de kontanthjælpsmodtagere, der har været i praktik på slagteriet i Blans, er siden blevet ansat. Blandt flygtningene er succesraten 100 procent. Det høstede anerkendelse fra Mette Frederiksen.

- Det er et rigtigt flot arbejde, der er lavet her. Det er det bedste eksempel, jeg har hørt om. Det er glædeligt, at der er øje for både at hjælpe flygtninge og kontanthjælpsmodtagere i arbejde, fastslog Socialdemokraternes formand. ■

HJÆLP TIL TULIP LTD ENGELSK DATTERSELSKAB SKAL LÆRE AF DEN DANSKE EFFEKTIVITET.

AF LISBETH CARØE

Danish Crown-koncernen står last og brast med datterselskabet Tulip Limited, som den seneste tid har oplevet en hårdere konkurrencesituation på det engelske marked.

Tulip har tabt konkurrence-kraft og mistet kunder, mens næsten hver 10. medarbejder - 550 - har måttet sige farvel til sit arbejde.

- Jeg er klar over, at det for mange har været et chok at opdage, at vi ikke performer så godt på det engelske marked, som man troede. Vi er ikke så stærke som for tre-fire år siden, men jeg er sikker på, at vi i fællesskab kan vende udviklingen, siger koncerntjener Jais Valeur.

TJENER IKKE NOK

Han forklarer, at Tulip Ltd. ganske vist tjener penge, men ikke nok i forhold til konkurrenterne. Selskabet har

tabt både kunder og markeds-andele på det stærkt konkurrence-prægede detail-marked i England. En situation, der skal ændres.

- Vi kan ikke acceptere, at den udvikling fortsætter. Den skal vi have rettet op på nu, og derfor har vi sat ind med hjælp fra koncernen, så vi sammen kan vende udviklingen. Det er en af de fordele, der er ved at være en del af en solid virksomhed som Danish Crown, understreger han.

- Vi kan se, at vores engelske anlæg ikke er helt så effektive som vores danske fabrikker. Måske fordi vi i Danmark har været vant til at have skarpt fokus på vores konkurrence-kraft, da lønningerne her er højere. I England er de på cirka en tredje-del. Vi skal bruge *best practice* på tværs

af koncernen til at genvinde vores position, varsler Jais Valeur.

- Vi kommer til at give den en skalle, men det skal nok lykkes i fællesskab.

12 MILLIARDER KR.

Over for de engelske medarbejdere har Jais Valeur slået fast, at Tulip Ltd. er en vigtig del af koncernen.

Tulip slagter næsten hver fjerde engelske gris, og en femte-del af Danish Crowns totale omsætning stammer fra England, så datterselskabet er strategisk vigtig for koncernen. Tulip Ltd omsatte for knap 12 milliarder kr. sidste år. ■

Læs mere i lederen på bagsiden.

VI SKAL VÆRE MERE FLEKSIBLE

PRODUKTIONEN SKAL KUNNE OMSTILLES HURTIGERE.

AF JENS HANSEN

Gennem det seneste år er det blevet tydeligt, at Danish Crown i langt højere grad end tidligere skal være klar til at kunne omstille produktionen drastisk nærmest fra uge til uge.

- Vi ser større udsving i tilførslerne af slagtesvin end nogensinde før. Samtidig skifter det hele tiden, hvor i verden kunderne vil betale den bed-

ste pris for vores varer. Det kræver en høj grad af omstillings-parathed ude på slagterierne. Med andre ord skruer vi konstant på stort set alle håndtag, siger direktør i Danish Crown Pork Søren F. Eriksen.

At dele af ejernes leverancer af slagtesvin er mere ustabile end tidligere hænger efter alt at dømmes sammen med den meget store danske eksport af smågrise. Når prisen på smågrise til eksport i perioder er under pres, bliver

der fedet flere svin op i Danmark. Det giver i perioder øget og uventet travlhed på slagterierne.

SVÆRT AT STYRE

- Det er en udfordring for os at planlægge produktionen, når vi ser udsving fra uge til uge på op til 10 procent. Når de ekstra grise kommer i en periode, hvor vi har et efterslæb fra helligdage, går der længere tid, inden vi har slagtet op, siger Søren F. Eriksen.

Af flere årsager bliver der holdt igen med overarbejde, da det i den nuværende situation både betyder ekstra løn-omkostninger og lavere priser, når kødet sælges.

- Vi har hidtil haft et meget betydeligt salg af fersk svinekød i Europa, men de delstykker kan vi sælge til bedre priser i blandt andet Kina. Det kræver bare, at det skal pakkes og

fryses ind. Der er vi udfordret i forhold til vores kapacitet lige nu.

ARBEJDER OVER

- Den udfordring er vi i gang med at løse, så lige nu slagter vi alt det, vi kan, uden at gå for meget på kompromis med salgs-prisen, og samtidig holder vi omkostningerne på det normale niveau, forklarer Søren F. Eriksen.

Han er meget bevidst om de udfordringer, andelshaverne får, hvis antallet af udsatte grise bliver for stort. Men han håber på fleksibilitet hos leverandørerne.

- Vi reducerer i antallet af udsatte grise hver uge, og i uger med helligdage bliver der arbejdet over. Men kommer der pludselig et af de skulp, vi har set i tilmeldingerne, vil vi blive udfordret, siger Søren F. Eriksen. ■

DOBBELT BESØG AF MINISTRE

AF JEPPE TRANS
FOTO MORTEN FAUERBY

Danish Crown i Horsens har endnu engang bevist sin status som internationalt flagskib inden for svine-slagtning. To ministre har besøgt slagteriet samme dag.

Sydafrikas landbrugsminister Senzeni Zokwana var gæst om eftermiddagen den 18. april, mens den danske erhvervs- og vækstminister Troels Lund Poulsen kikkede forbi om formiddagen.

Begge ministre udtrykte deres beundring for slagteriet.

- Jeg er meget glad for, at jeg fik muligheden for at besøge slagteriet, og

at jeg fik lejlighed til at se hele produktionen. Det er meget interessant for mig som erhvervs- og vækstminister at komme her og se, hvilke vilkår og udfordringer der er her på stedet, forklarede Troels Lund Poulsen.

GODE TIL AT SPARE VAND

Også Senzeni Sokwana var begejstret.

- Jeg er imponeret over kvaliteten af kødet og over effektiviteten her på slagteriet, sagde han.

Begge ministre holdt møde med repræsentanter fra Danish Crown. Bagefter blev de vist rundt på besøgsgangen på slagteriet.

Senzeni Zokwana havde især fokus på forbruget af vand på slagteriet.



Sydafrikas landbrugsminister Senzeni Sokwana (i midten) var imponeret over det lave forbrug af vand i Horsens.

- Jeg er meget imponeret af de tiltag for at spare på vandet, der er gennemført her på slagteriet. Jeg håber på, at vi kan gøre endnu mere for at

udveksle erfaringer, for der helt sikkert en masse erfaringer her fra, som vil kunne bruges i Sydafrika, fortalte Senzeni Zokwana. ■

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

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

B: Svær

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





Den nye Ghost Chili-pølse fra Tulip blev taget godt imod, da den hotte sag blev delt ud på Københavns Hovedbanegård. Foto: Tulip.

LANCERING MED VINDSTYRKE 10

CHILI KLAUS OG TULIP ER GÅET SAMMEN OM EN KRAS SAG – EN GHOST CHILI-PØLSE.

AF MICKI CHENG

Køen var lang og menneskemængden sulten. Duften af sprøde, stegte pølser bredte sig som en steppebrand i hallen på Københavns Hovedbanegård. Flere og flere stillede sig i kø vel vidende, at deres næste gastronomiske oplevelse ville komme til at give varmen.

Et samarbejde mellem Chili Klaus og Tulip om en ny pølse, Ghost Chili, stod sin prøve torsdag den 14. april, da 2.000 pølser blev delt ud på lige omkring to timer.

- Det gik helt, helt fantastisk. Den nye pølse blev taget rigtig godt imod af alle, der var troppet op. Nogle af de hardcore chili-fans ville ønske, at der var mere styrke i pølsen – men

vindstyrke 10 er altså en rigtig stærk fætter, siger Anders K. Christensen fra Food on the Go-afdelingen i Tulip.

- Nogle tog også imod udfordringen fra Chili Klaus og spiste Ghost- og Habanero Chili. Deres ansigtsudtryk var bevis på, at det nok lige var en tand for krydret for dem – man kan jo ikke følge med Chili Klaus.

- Det sjove var faktisk, at vi på dagen kunne se en stigning på 15 procent i salget af drikkevarer i 7-Elevens butikker på Hovedbanen, smiler Anders K. Christensen.

De nye Ghost Chili-pølser sælges i alle 7-Eleven-butikker og i Føtex og Bilka landet over. ■

SJÆLEN FORSVINDER

- Ghost Chili er en berømt og berygtet chili, der er meget smagfuld og meget stærk.
- Den stammer fra Indien, Bangladesh og Sri Lanka og hedder egentlig Bhut Jolokia.
- Inderne kalder den Ghost Chili, fordi det siges, at sjælen forsvinder for en stund, når man spiser den.



REKORD: 300.000 KR. TIL MADSKOLERNE

AF JEPPE TRANS

Igen i år kan en flok gæster på Smukfest nyde uvant festival-luksus med ekstra god samvittighed. Auktionen af Danish Crowns luksus-svinehytter på Smukfest er afsluttet, og det blev til et samlet beløb på over 300.000 kr.

Pengene går ubeskåret til Mad-skolerne. Her er projektleder Line

Damsgaard overordentligt glad for det store beløb.

- Det er virkelig fantastisk. Det er det største selvstændige sponsorat, vi nogensinde har fået. Det er langt over, hvad vi havde forventet, siger hun.

SKAL GØRE BØRN SUNDE

Formålet med Madskolerne er at fremme børns sundhed, mad-dannelse og madglæde. Det sker

blandt andet ved, at frivillige voksne instruktører lærer børn at lave mad.

Der er imidlertid brug for flere frivillige instruktører til Madskolerne. Ifølge Line Damsgaard er det et punkt, hvor pengene fra auktionen kan give en hjælpende hånd.

- Vi vil gerne gøre livet nemmere for vores frivillige instruktører, for det er deres fortjeneste, at Madskolerne

overhovedet bliver til noget. Derfor vil vi prøve at kigge på, om vi for eksempel kan gøre det lettere at melde sig til som frivillig instruktør, forklarer hun.

Det præcise beløb fra auktionen er endnu usikkert, men det er bekræftet, at beløbet overstiger 300.000 kr. Dermed overgår dette års auktion den hidtidige rekord, der blev sat i 2015. Dengang blev 246.000 kr. doneret til Børnecancerfonden. ■



VIDSTE DU AT...

- I gennemsnit spiser hver dansker godt 3,2 kilo bacon om året
- 93 procent af Danmarks befolkning spiser bacon mindst én gang om året
- På fire år er salget af bacon steget med 10 procent i Danmark.
- Danish Crowns salg til Japan var på 2,9 milliarder kr. i regnskabsåret 2014/15
- Det svarer til 36 procent af den samlede danske vare-eksport til Japan.

Kilde: Søndagsavisen.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



ABRIKOSFYLDTE KOTELETTER OG SPINAT MED GRILLEDE ASPARGES

Sommeren er lige om hjørnet, og grillen kan derfor igen indtage terrasserne rundt om i Danmark. I Danish Crown begynder grill-sæsonen officielt omkring den 1. maj, og derfor kommer her en særdeles grill-egnet ret med svinekoteletter og asparges.

Tilberedningstid: Ca. 30 minutter.
Mængde: Fire personer:

Velbekomme!

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
1-1½ tsk sukker

SÅDAN GØR DU

Skær en lomme i hver kotelet. Hak abrikoser groft, og bland det med

2 tsk revet ingefær, salt og peber. Fordel fyldet i hver kotelet. Luk eventuelt 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.

Grilltid 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 juliennejern. Ryst 1 spsk citronsaft med olie og sukker.

Læg spinaten på et fad, læg aspargesene ovenpå, hæld dressing over, og drys med citronskal.

TIP

- 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.

Opskriften er udarbejdet af Maria Larsen og er fra www.voresmad.dk. Du kan også finde den på www.danish-crown.dk/forbruger/opskrifter.

QR-KODE

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



JUBILARER

MAJ-JUNI

BLANS
27. maj 2016
25 års jubilæum
Gerd-Dieter Polzin
Slagtegang

27. maj 2016
25 års jubilæum
Kaj Rasmussen
Slagtegang

3. juni 2016
25 års jubilæum
Knud Jensen
Salteri

10. juni 2016
25 års jubilæum
Benny Hoffmann Vetter
Arbejdsstudie-afdeling

17. juni 2016
25 års jubilæum
Kjeld Nørgaard
Salteri

HERNING
18. maj 2016
35 års jubilæum
Poul K. Siggaard
Slagtegang

18. maj 2016
35 års jubilæum
Kurt Høj
Tillidsmand

3. juni 2016
25 års jubilæum
Torben Sørensen
Factory IT

HORSENS
19. maj 2016
35 års jubilæum
Jens Kristian Jørgensen
Maskinværksted

27. maj 2016
25 års jubilæum
Michael Kone
Pakkeri

3. juni 2016
25 års jubilæum
Palle Dahl Thomsen
Slagtegang

9. juni 2016
35 års jubilæum
Torben Gammelgård
DAT-Schaub

RANDERS
1. juni 2016
25 års jubilæum 2016
Anette Klynsner
Debitor

3. juni 2016
25 års jubilæum
Lisbeth Andersen
Frysehus

RINGSTED
27. maj 2016
35 års jubilæum
Torsten Stig Pedersen
Pakkeri

SÆBY
1. juni 2016
35 års jubilæum
Lone Holm Jæger
Tarmhus

5. juni 2016
35 års jubilæum
Bent Preben Madsen
Udbening, brystflæsk





EN FAMILIE SKAL STÅ SAMMEN

Da jeg trådte til som Danish Crowns topchef, beskrev jeg over for jer alle sammen vores koncern som en stor og mangfoldig familie. Der er dygtige sønner og døtre, sjove onkler, og nogle fætre og kusiner, som vi måske ikke kender helt så godt, men som jo stadig er en del af familien.

Jeg er i de seneste måneder blevet endnu mere bestyrket i, at dette billede holder, og at vi kan have meget gavn af at tænke som en familie – med alt, hvad det indebærer af værdier, styrker og udfordringer.

Centralt for mig står, at vi som en rigtig familie skal huske at hjælpe hinanden med at blive bedre. Vi har fælles interesser, og vi skal blive bedre til at drage fordel af hinandens viden og ideer.

VI ER SOLIDARISKE

Vi ved jo også alle sammen, at ikke alt i en familie er perfekt. Lige så glad man kan være for sin familie, lige så provokeret og irriteret kan man blive over den. Man kan være uenige, nogle gange endda højlydt uenige. Men i de bedste familier holder man uenigheden internt. Og man er solidariske og støtter op om hinanden, hvis der er pres eller trusler udefra.

Sådan skal det også være i Danish Crown. Selvfølgelig skal der være en sund konkurrence mellem fabrikker, afdelinger og lande inden for Danish Crown. En god familie tager ikke skade af at konkurrere indbyrdes. Det er tværtimod vigtigt for, at vi holder os skarpe og konkurrence-dygtige.

Derfor skal vi huske at stille krav til hinanden. I en verden med hård konkurrence på alle markeder skal vi aldrig være bange for at udfordre, stille spørgsmål, presse hinanden til at gøre det lidt bedre. Det er en vigtig del af en vinder-kultur, at vi aldrig stiller os tilfreds med det næst-bedste.

SUCCESSION TÆLLER FOR ALLE

Men vi skal samtidig huske, at vi ikke skal slås internt i familien. Vi modarbejder ikke hinanden eller laver benspænd.

Når et medlem af familien gør opmærksom på sig selv og fortæller, hvad vedkommende er god til, bakker vi andre op. Internt nid har ingen plads i Danish Crown-familien. Succes for den ene del af koncernen er succes for os alle.

Det må heller aldrig være sådan, at man ikke vil dele sine gode ideer og initiativer for at sikre, at ens egen afdeling eller fabrik kan tage sig bedre ud internt i koncernen.

Har en del af Danish Crown fundet en genial måde at gøre arbejdet på, deler man gerne med andre. Og har en bestemt måde at arbejde på vundet indpas som koncernens standard, så samarbejder alle dele af koncernen om at indføre denne standard – uanset om vi taler produktions-systemer, finansiel rapportering, HR, IT eller indkøb.

HJÆLPENDE HÅND

Styrken i en familie er også, at man bakker op, støtter og hjælper

hinanden, hvis et af medlemmerne havner i problemer.

Det er netop, hvad vi gør med Tulip Limited i England for øjeblikket. Der er store udfordringer for tiden, og her træder resten af familien til med en hjælpende, kærlig og fast hånd. Tulip Ltd. er udfordret af nogle udefrakommende faktorer, men der er også flere ting, der kan gøres bedre internt. Det er de ting, vores team i England og jeg skal hjælpe med at rette op på.

Tulip Ltd. er en vigtig del af vores forretning, og jeg har stor tiltro til, at vi nok skal få vendt den negative udvikling.

Jeg synes, vi skal gøre det til et fælles mål, at vi bliver bedre til at dele vores gode ideer. Vi skal huske at anerkende hinanden for at gøre en aktiv indsats for enten at forsvare eller vinde markeds-andele.

FÆLLES ÅND I KONCERNEN

Det ligger mig på sinde, at vi udvikler en fælles Danish Crown-ånd, hvor vi hele tiden tænker, at hele familien skal vinde frem for kun vores egen afdeling, fabrik, division eller datterselskab.

Jeg sagde det fornylig i en tale til vores engelske kolleger i Tulip Ltd. Og jeg siger det gerne igen her:

Vores modstandere findes uden for Danish Crown – ikke inden for virksomhedens mure.

HAR DU EN GOD IDÉ?

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



UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Erik Eisenberg (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

4. maj 2016

OPLAG 4.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen slagteriarbejder, Herring
Lars Steffensen arbejdsmiljø- og miljørepræsentant, Ringsted
Henning Lønstrup tillidsmand, Aalborg



Tina M. Madsen produktionschef, Holsted
Ole Carlsen fabriksdirektør, Blans og Skærbæk
Lotte Lind Holm HR-konsulent, Randers



Jeppe Bjerre Trans journalist-praktikant, Randers
Lisbeth Carøe redaktør, Randers