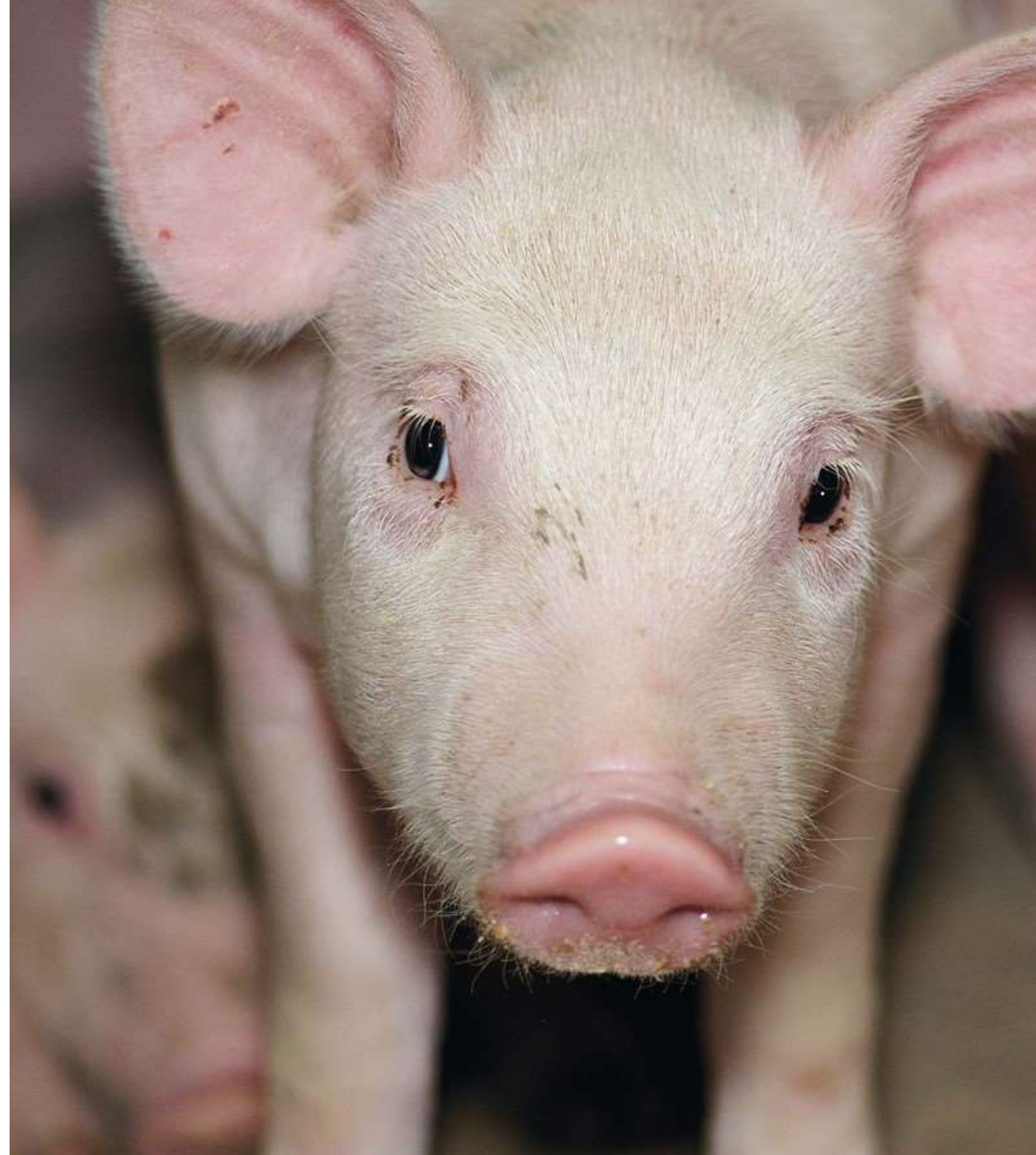


DEN GODE INDKØRING OG OPLÆRING AF MEDARBEJDERE



Agenda

- Systemer og standarder fra McDonalds og Ellesgaard
- Vidensdeling
- Styringsværktøj til kompetenceoverblik
- Træningsindsats og trænings ambassadører

Hvem er vi?



Henrik Søndergaard

Ledelses- og virksomhedsrådgiver, VKST

- Agrarøkonom
- Bygholm Landbrugsskole
- McDonalds i 14 år
- VKST fra 2021

Simone Mikkelsen

- 32 år
- Faglært landmand
- Driftsleder
- 11 år hos Ellesgaard
- Akademiuddannelse i ledelse
(igangværende)





MARK - GRIS - ØKOLOGI

- 1.600 søer
- 50.000 smågrise
- 1.200 ha jord
- 2 lokationer (6 gårde)
- 25 medarbejdere inkl. 7 elever
- 7 skole drenge/piger

Vores grundsten

- To regler
 - **Mød Til Tiden**
 - **Vær Ærlig**
- Positivitet smitter
- God trivsel skaber resultater
- Alle er en ressource
- Socialt ansvar



MARK - GRIS - ØKOLOGI

Medarbejdere og engagement

**Medarbejdere er en
ressource**

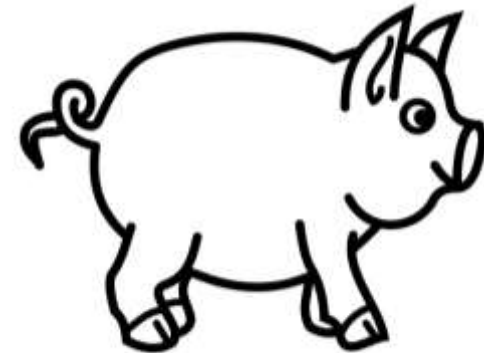
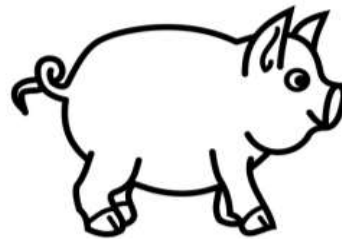
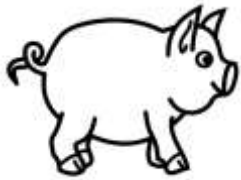
**Medarbejdere er en
kapacitet**

Vi værdsætter dig og dit engagement



God start

- I nyder at se grise vokse
- I elsker at se på grise, som trives
- Grise vokser bedst med "foder" og opsyn
- Temperatur for grise er vigtigt



God start = God tilvækst = Hurtig indtjening

Din karriererejse

Rekruttering

- 2. samtale
"Hire korrekt"
- Kompetence
- Reference

Opstart/orentation

- Kontrakt + start pakke
- Personalehåndbog
 - Lokale regler
 - Information
 - Rundvisning

Din karriererejse

Træning

- Træningsplan
- E-learning
- Stations SUP
- Arbejdspapir
- Opfølgning efter 30 dage

Planlægning

- Forberede
 - Vise
 - Øve
- **Følge op**
- **kalibrering**

Første 3 uger

- Træning
- Online video
- Læse procedure

Rekruttering

Hvor/hvordan:

- SoMe
- Ung til ung

Det vigtige:

- Lysten til at arbejde

Det knap så vigtige:

- Alt det andet

ELLESGAARD SØGER MEDARBEJDER

Er du vores nye medarbejder til vores forestald?

Vi søger:

Vi søger én medarbejder til vores ene sohold, Brændegaard. Det primære staldafsnit vil være forestalden, hvor pasningen af de mindste grise foregår.

Vi tilbyder:

Fællesskab
Højt fagligt niveau
Sociale arrangementer
Udvikling

Vi forventer:

Mødestabilitet
Et naturligt omsorgsfuldt
Gåpåmod

Du vil komme til at indgå i et fast team af 4-5 ansatte på den specifikke gård, hvoraf den nuværende faste forestalds medarbejder vil blive din makker på daglig basis.

Der vil også være faste opgaver i de andre afsnit, da vi arbejder sammen som et team og hjælper hinanden på tværs af afsnit.

Jobstart:

Snarest eller efter aftale

Er dette noget for dig?:

Lyder dette til at være en arbejdsplads du vil være en del af, så kontakt os på mail eller mobil.

Lidt (meget) om os:

Ellesgaard er en virksomhed i konstant udvikling. Vi sætter medarbejdernes trivsel i højsæde, vejen til gode resultater er glade medarbejdere som trives. Mødestabilitet og ærlighed er nøgleordene til virksomhedens kerne.

Vi bestræber os på at følge udviklingen i dansk landbrug. Derfor tester vi nye tiltag og udvikler medarbejderne i form af erfaringsgrupper og landbrugsfaglige møder.

Virksomheden består af 30 ansatte, heraf har vi pt 7 landbrugs elever. Udover det har vi også 5 folkeskoleelever som bruger deres weekender og ferie på at hjælpe os. De ansatte er fordelt på fem ejendomme, henholdsvis to sobesætninger og fire slagtesvinebesætninger, samt et værksted.

Hertil driver vi ca. 1200 ha jord, som vi selv dyrker med egne maskiner. Disse består både af konventionelt og økologisk markbrug.



MARK - GRIS - ØKOLOGI

Kontakt:

Preben Bjerregaard (ejer)

Mobil: 40 94 20 65

Mail: pb@ellesgaard.com



Opstart af nye medarbejdere

- Velkomst / morgenmøde
- Forventninger
- Rundvisning
- En at følges med
- Synlige medarbejdere i nærheden

Din karriererejse

30 dage

- Snak om opstart
- Dialog om jobkrav og forventning
 - Kompetencer
 - Motivation

90 dage

- Afslutning på træning
- Klar til "*verificering*" på alt, hvad **VI** har brug for, at du skal kunne

120 dage

- Tilbud om videre udvikling

Pommes Frites



GÆSTENS FORVENTNINGER:

Gylden farve | Varme og friske | Sprød udvendig |
Luftig indvendig som en bagt kartoffel | Saltede

FORBEREDELSE:

Rene hænder | Ren station | Opstock 24/2



FYLD OP

1. Fyld Frozen Fry dispenseren
2. Håndtér frosne fritter forsigtigt
3. Fyld kurven med den rigtige mængde
4. Placer kurven i olien
5. Start timeren



RYST

Efter 30 sekunder bipper den første timer

1. Løft kurven op over olien
2. Ryst den 3-4 gange frem og tilbage (for at undgå, at pommes frites klister sammen)
3. Sæt kurven tilbage i olien

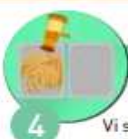
Pas på ikke at få varm olie på dig!



FJERN

Når fritterne har stegt i 3 minutter ved 168 grader bipper timeren. Det betyder at fritterne skal op af olien:

1. Løft kurven op, og lad den dryppe af i 5-10 sekunder
2. Ryst forsigtigt kurven, for at skille dem fra hinanden
3. Hæld pommes frites over i saltbakken
4. Hæng den tomme kurv til afdrypning over frituren igen



SALT

Vi salter pommes fritene let for at fremhæve deres smag. Accushakeren sikrer, at vi altid anvender den samme korrekt afmålte mængde.

- Hold accushakeren ca. 20 cm over pommes fritene
- Dosér 1 skud pr. kurv
- Hold shakeren i konstant niveau, og undgå at ryste eller bevæge den
- Brug fry scoop'en til at blande salt og pommes frites 3-4 gange
- Flyt den afdryppede kurv til pommes frites-beholderen



PAK

Fyld pommes fritene i poser og bokse ifølge fry level-skærmen.

- Sæt posen eller boksen på bunden af fry scoop'en, og fyld scoop'en med pommes fritene ved at skubbe den i en bevægelse væk fra dig selv
- Løft scoop'en op, og lad pommes fritene glide ned i emballagen
- Pas på ikke at klemme boksene på siden, da de herved vil blive overfyldt, men sørg for, at bokse og poser fyldes korrekt, så gæsten får en fuld portion
- Brug holderen til at placere pommes fritene i - arranger dem i forhold til størrelse og flyt dem nedad mod venstre, så servicepersonalet tager dem i rækkefølge efter FIFO-princippet (først-ind-først-ud)

Pommes frites skal serveres inden for 7 minutter, fra de er tilberedt.

Pommes Frites



Trænerens guide:

SOC'en udfyldes via: Tablet, PC eller lign. og uploades efterfølgende digitalt i mclearning.dk, på den enkelte medarbejters brugerprofil under fanen 'dokumenter'. Husk på, at SOC'en udfyldes over en periode, hvor din opgave som træner/observatør, er at observere medarbejdernes arbejde og notere dig dine observationer.

OBSERVATIONER

Forberedelse

- ☐ Det relevante e-læringsmodul er blevet gennemført
- ☐ Løst pæn og ren uniform (inkl. kasket og forklæde)
- ☐ Hænderne er vasket og tørret grundigt (min. 1 gang pr. time / efter behov)

Klargøring af station

- ☐ Kontrollerer udstyret- og værktøjernes tilstand og indstillinger (tider, temp. og renlighedsniveau)
- ☐ Kontrollerer stock levels i bagging station, PF-dispenser og friturer

Fyld op

- ☐ Fylder øjeblikkeligt PF på dispenseren, når de hentes i fryseren (der benyttes dermed udelukkende frosne PF)
- ☐ Fry dispenser fyldes korrekt (forsigtighed iht. åbning af poser, så der ikke falder plasticstykker i beholderen)
- ☐ Vælger størrelsesindstilling ift. anvisningerne på e-production
- ☐ Sænker roligt PF i korrekt kar, sikrer at olien dækker alle PF og aktiverer timeren

Ryst

- ☐ Løfter kurven op af olien og ryster denne, når timeren lyder

Fjern

- ☐ Løfter kurven op til afdrypning, når timeren lyder (max. 10 sek.)
- ☐ Kontrollerer produktets kvalitet
- ☐ Ryster kurven let og overfører PF til bagging stationen

Salt

- ☐ Udfører saltning af PF ved at vippe accushakeren ca. 20 cm over PF (uden at ryste den)
- ☐ Vender forsigtigt PF med Fry-scoop'en, så saltet fordeles
- ☐ Sætter kurven tilbage i PF-dispenseren

Pak

- ☐ Følger procedurer for pakning korrekt (lager scoop og boks/pose, slikker den i emballagen, fylder scoop med PF, vipper scoop og læfter den op af emballagen)
- ☐ Fylder boks/pose med korrekt mængde PF
- ☐ Sikrer, at alle PF, der serveres, opfylder Gold Standard
- ☐ Kontrollerer, at teamet følger FIFO, ved afhentning af PF
- ☐ Sikrer at sekundær holdbarhed (7 min.) overholdes, og waster PF såfremt denne overskrides

Løbende opgaver

- ☐ Udfører sekundære opgaver
- ☐ Tjekker stock levels og forbereder stationen til næste peak
- ☐ Holder arbejdsområdet pænt og rent (skummer og filtrerer kar jævnligt og skifter klude min. hver time)

'Gold Standards'

Sikrer konsekvent, at der leveres 'Gold Standards'- f.eks. ved at praktisere følgende:

- ☐ Sikrer at der udelukkende benyttes frosne PF
- ☐ Kontrollerer kvaliteten på det færdige produkt, inden det pakkes
- ☐ Praktiserer Clean-As-You-Go på stationen (sikrer løbende skimming og filtrering, samt renlighed på udstyr og gulv)



FEEDBACK

Styrker

Hvad gjorde medarbejderen godt?

Muligheder

Hvor kan medarbejderen blive bedre?

RESULTATER

Afsluttende data

Medarbejderens navn:

Dato:

Antal afkrydsede felter: 0 af 27

0 % (medarbejderen skal have en score på 80% for at bestå)

Trænerens navn:

Restaurant:

Ved afslutning:

1. Døb den udfyldte SOC i medarbejderens navn + dato.
2. Upload i mclearning.dk på medarbejderens profil (dokumenter)





Organiseret træningsplan

XXXXXX Opstartsplan - SVINESTALD

Medarbejder navn:

Dag nr.	Dato	Arbjeidstid	Pause / Frokost	Arbejdssted	Stald afsnit	Opave / Tema	Video / SUP	Kollega	Udført
1	15-aug	0900-1100			Mødelokale	Startpakke / pressentation /rundvisning / TØJ		Henrik	
2	15-aug	1100-1500	1200-1230		Ny slagtesvin	Læsse slagte svin	Se video via link	Søren	
3	16-aug	0730-1500	09.00/1230		Klima	Mærke grise	Læs SUP	Søren	
4	17-aug	0700-110	09.00/1230		Klima	Vaske	Se video med højtryk		

[Flytning af grise \(svineproduktion.dk\)](http://svineproduktion.dk)

[% SEGES kurser og uddannelser](#)

[Vejledning i dyrevelfaerd opdateret.pdf](#)

[Tatovering af slagtesvin \(svineproduktion.dk\)](http://svineproduktion.dk)

[Tatovering vejledning dk.pdf](#)

KORREKT OG SKÅNSOM TATOVERING

Tatovering sikrer sporbarhed på enkeltdyrsniveau.

Tatovering har til formål at sikre identifikation af alle grise. Sporbarhed på enkeltdyrsniveau er vigtigt for at kunne overvåge og bekæmpe smitsomme sygdomme, salmonella og fund af restkoncentrationer af medicin.

Tatoveringen skal udføres korrekt og på en måde, så det enkelte dyr ikke påføres unødigt smerte.

ER TATOVERINGEN UTYDELIG, risikerer du strafgebyr og frafald af tillæg på slagteriet.

- Tjek at tatoveringshammeren ikke har defekte og bøjede nåle eller løse tal, og at nålene er skarpe og rene.
- Tjek at sværteputen er i kontakt med alle nåle.
- Tjek at sværteputen giver tilstrækkeligt med blæk. Hver sværteputede rækker til ca. 75 grise.
- Korrekt tatovering med sværte sikrer, at man kun behøver at tatovere dyret én gang; også hvis afhentningen af dyret udsættes.

MAKS. ÉT TATOVERINGSMÆRKE PR. SKINKE

- Er der mere end ét tatoveringsmærke pr. skinke, bliver det som udgangspunkt vurderet som uforsvarlig behandling af dyr jf. Dyreværnsloven §§ 1 og 2, med politianmeldelse til følge.

TILTAG DER FREMMER SKÅNSOM TATOVERING

- Tatover når du har tid og overskud. Stress påvirker dyrene negativt.
- Tatover når dyrene er rolige og omgængelige.
- Slå ikke hårdere end nødvendigt. Skarpe og rengjorte nåle giver tydelige mærker uden stor slagstyrke og påfører ikke grisene unødigt smerte.



FIG 1 Eksempel på en god og en dårlig tatovering

Tatovering af både højre og venstre skinke

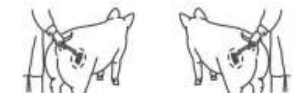


FIG 2 Maks. ét tatoveringsmærke pr. skinke



VIDEO 1
Nem mærkning ved
flytning til udlevering
Scan koden
med din smartphone



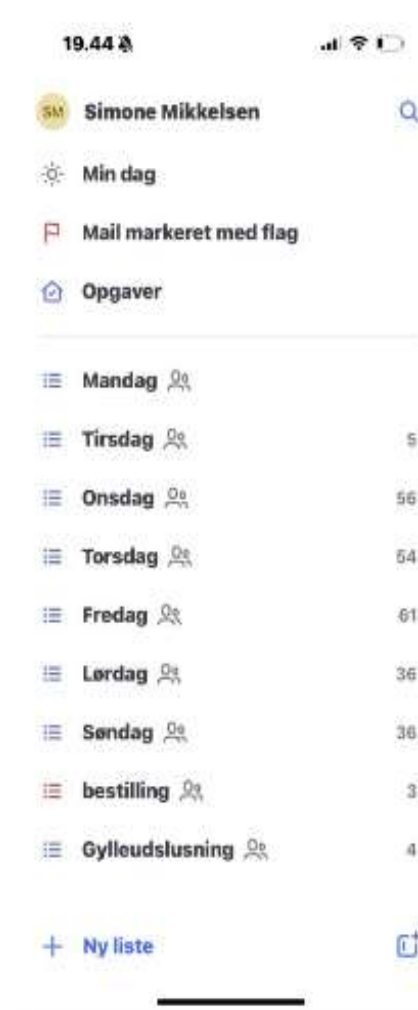
VIDEO 2
Nem mærkning ved
fodring
Scan koden
med din smartphone

To Do List

- Systematik
- Overblik
- Synliggøre opgaverne
- Intet bliver glemt
- Tilfredsstillende

Fokus på opgaven

- Alle gør det samme
- Forklar baggrund for opgaven
- Vis opgaven
- Udfør opgaven sammen
- Gentag, gentag, gentag



Microsoft To Do list

Verifikation

GRIS



Ammesøer og kuldudjævning

At kuldudjævne og finde gode ammesøer er en betroet opgave, som kræver, at du er omhyggelig og har fokus på kvalitet. Du skal tænke mere på at gøre arbejdet rigtigt end at gøre det hurtigt.

LÆS MERE



ONLINE KURSUS

● I GANG



Flytning af grise

Grise er intelligente dyr. Derfor gør du arbejdet lettere for dig selv, når du kender grisens adfærd.

LÆS MERE



ONLINE KURSUS

● I GANG



Halekupering

I dette kursus vil du lære om, hvorfor og hvornår du bør foretage halekupering af pattegrise.

LÆS MERE



ONLINE KURSUS

● BESTÅET

29-08-2023



Hyppig gylleudslusning

Hyppig gylleudslusning er vigtig for at reducere udledningen af klimagasser og forbedre klimaet for medarbejdere og grise i staldene.

ONLINE KURSUS

● I GANG

Verifikation

24

H1 - Klargøring af farestald og -stier



Rengjort og udtørret faresti, som er klar til indsættelse af søer

- Et godt nærmiljø kræver rene og tørre stier:
1. Ibldsæt stierne i 6-12 timer.
 2. Vask stier og inventar systematisk. Vær opmærksom på kagedannelser ved krybbe og foderør.
 3. Desinfektion. Hvis desinfektionsmidlet er vandopløseligt, skal stalden være tør, ellers fortyndes desinfektionsmidlet.
 4. Udtørring. Stalden skal være fuldstændig tør, før søerne flyttes ind.
 5. Søernes vandventiler tjekkes. Tjek at hver vandventil yder mindst 4 liter pr. minut.
 6. Ved indsættelse af søer, skal tomme stier være jævnt fordelt i staldrummet.
 7. Søerne tildeles halm eller andet redebygningsmateriale i ugen op til færing.
 8. Gulvvarmens fremløbstemperatur indstilles så gulvets overflade bliver 34-35 °C (maks. 36 °C), når varmelampen er tændt. Tjek med infrarød termometer.



Dårligt rengjort og fugtig farestald, som ikke er klar til indsættelse af søer

- Fugtige stier ved eller efter indsættelse af søer medfører:
- Dårligt nærmiljø for soen og de nyfødte grise.
 - Kolde pattegrise, der får en dårlig start. De er langsomme til at komme til yveret og få mælk.
 - Et koldt yver, der stresser soen og kan give yverbetændelse.
 - Nedsat luftskifte, der medfører forringet luftkvalitet i stalden.
- Gødning i stier:
- Øger smittepresset.
- Foderrester / kagedannelse ved krybber:
- Dårlig hygiejne, øget smittepres og nedsat appetit ved søer.

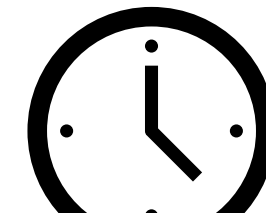
SUP VERFICATION:

1.	OK	NOT
2.	OK	NOT
3.	OK	<u>NOT</u>
4.	OK	<u>NOT</u>
5.	OK	NOT
6,	OK	NOT
7.	OK	<u>NOT</u>
8.	OK	NOT

$$5/8 = 0,625 \times 100 = 62,25 \%$$

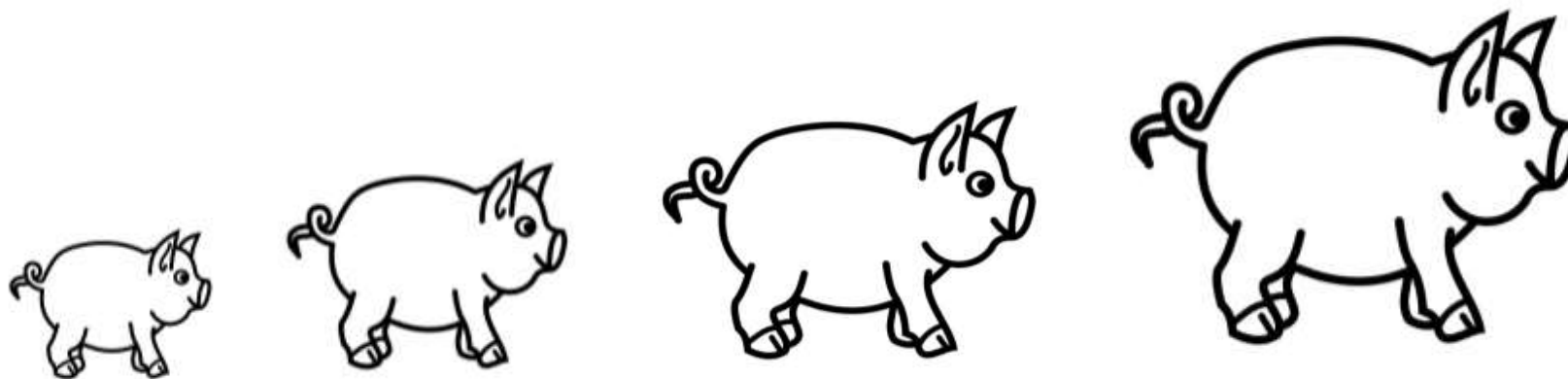
Opsummering

Planlægning / arbejdstilrettelæggelse



Det skal være nemt at være god

- E-learning / Paper guides (SG) / Stations træning





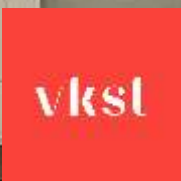
Positivitet smitter

- Det starter hos ledelsen
- Unødvendig eller konstruktiv brok
- Se hinanden i øjnene
- Tal hinanden op

Fællesskab



- Morgenmøde
- Fælles frokost og madordning
- Fællesspisning
- Sommerfest
- Gokart
- Firmastafetten
- Carlsberg Cup
- Firmaskydning
- Julefrokost



Synligt i arbejdstøj:
Alle ved, hvem man kan spørge

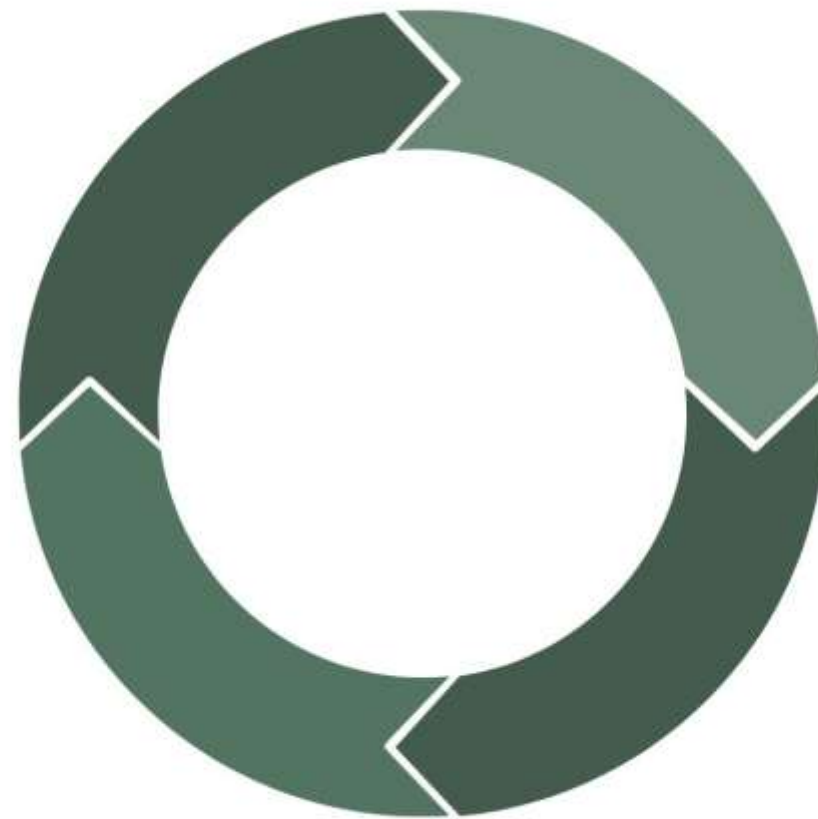
Træning af trænere

Uddannelse af medarbejdere, der skal træne medarbejdere
Ambassadør og personlig rollemodel til at skubbe processen

- Personprofil kender
- Coach
- Feedback metoder
- Indlærings forståelse
- Sidemandsoplæring

Klart defineret proces

1. **Hvad** er opgaven?
2. **Hvornår** skal opgaven løses?
3. **Hvem** skal og kan udføre opgaven?
4. **Hvordan** udføres opgaven?
5. **Hvorfor** udføres opgaven? (Mening)



Arbejdstilrettelæggelse

Planlæg opgaver og behov ind i jeres kapacitets

- Bemandings Behov Analyse
- Planlæg oplæringsperiode
- Planlæg overgang

Produktionsflow for medarbejdere



God trivsel
skaber
resultater

Med fra start af

Hænder nok

- Tid til at lære
- Heller én for meget end én for lidt
- Udvælg den korrekte til at oplære
- Alle er en ressource

Motivation

- Dyrlægebesøg
- Faglige møder
- Erfa grupper
- Fællesspisning
- Den gode historie



Kompetence overblik

Rød Aldrig Prøvet		Gul Kan under opsyn		Grøn Kan oplære andre	
1		2		3	

Poltestalden er opdelt i polte på Hyl og Hyl
Arbejdsopgaverne for Aron og Hagus er tilføjede opgaver

Arbejdsopgave												
Dato: 01.04.2024												
								</				



NAVN: Fitsum

Dato : 18.06.2024

Ikke relevant	Rød Aldrig Prøvet	GUL Kan under opsyn	GRØN Kan oplære andre
	1	2	3

Arbejdsopgave

	Poltestald	
	Fodring	
	Foderregulering	
	Strøelse	
	Gylleudslusning	
	Opsyn, behandling, sygesti	
	Vaccinering	
	Sortering/udvælgelse	
	Socialisering/træning	
	Vask af stald	
	Aflive	

Løbestald

Fodring	
Foderregulering	
Strøelse	
Gylleudslusning	
Opsyn, behandling, sygesti	
Brunstobservering	
Give altresyn	
Inseminere/løbe	
Rygspækscanne/huldvurdering	
Flyt søer	
Problemsøer (spildfoderdage)	
Vask af stald	
Aflive	

Drægtighedsstald

Fodring	
Foderregulering	
Strøelse	
Opsyn, behandling, sygesti	
Drægtighedsscanne	
Brunstobservering	
Rygspækscanne/huldvurdering	
Vaccinering	
Gennemgang af sygestier	
Find søer til farestald	
Gylleudslusning	
Vask af stald	
Aflive	
Klovpleje	

Farestald

Fodring - søer	
Fodring - pattegrise	
Foderregulering + tømme trug	
Gøre stald klar til indsættelse/faring	
Klargør stier til faring	
Faringshjælp	
Tjekke faringer	
Behandling - søer	
Skuldarsår (opsyn/behandling)	
Behandling - pattegrise	
Klippe navlestreng	
Vaccinering/medicinering	
Registrere pattegrise (døde/levende)	
Kuld udjævning	
Flytte låger (ind/ud)	
Lave ammesøer	
Lave opsamlingsso	



Organiseret træningsplan

Træningsplan - GriseStald

Medarbejder navn:

Dag nr.	Dato	Arbjeidstid	Pause / Frokost	Arbejdssted	Stald afsnit	Opave / Tema / læring	Kollega	Udført
1	26-okt	09.00-13.00		Grissevej 4	Mødelokale	Startpakke / presentation /rundvisning / APV / PERSONALE HANDBOG	Driftleder	
2	30-okt	0730-1500	10.00/1230	Grissevej 4	Farestald	Intro og produktblad gennemgang	Kim	
3	04-nov	0730-1500	10.00/1230	Grissevej 4	Farestald	Linetavle / Video prcesure	Kim	
4						Hale klip	Susan	
5						Flytning af dyr		
						Vask af farestald		

Grisefaglig kursus

	Dag 1:	Dag 2:	Dag 3:	Dag 4:	Dag 5:
Overordnet emne	Flow og smittebeskyttelse	Polte, løbe- og drægtighedsstald	Farestald	Klimastald	Stalden generelt
Dagsorden	Intro, AgrolD & kompetencekatalog.	Opfølgning fra sidst. Gennemgang af kompetencekatalog.	Opfølgning fra sidst. Gennemgang af kompetencekatalog.	Opfølgning fra sidst. Gennemgang af kompetencekatalog.	Opfølgning fra sidst. Gennemgang af kompetencekatalog.
	Emne 1: Smittebeskyttelse.	Emne 1: Opdræt polte, brunstobservering & inseminering.	Emne 1: Rutineopgaver i farestalden.	Emne 1: Tilsyn af smågrise.	Emne 1: Vask af stalde.
	Emne 2: Soens og grisens cyklus.	Emne 2: Tilsyn af drægtige søer.	Emne 2: Flytning af grise & medicin håndtering.	Emne 2: Foder og vand til grisen.	Emne 2: Gylleudslusning.
	Handlingsplan: Hjemmearbejde og næste mødes emne.	Handlingsplan: Hjemmearbejde og næste mødes emne.	Handlingsplan: Hjemmearbejde og næste mødes emne.	Handlingsplan: Hjemmearbejde og næste mødes emne.	Afslutning og eksamen.

Opsummering

Personlig udvikling
og investering

=

Motivation
Ansvar
Fastholdelse

Vidensdeling og
Niveauforbedring

=

Verficering model

Stoler på hinanden.

Med systemer og
arbejdskulturer, som
er aftalt.



Spørsmål

