

HORSENS FYLDTE 5 ÅR

S8-9



DE SUNDE
GRØNNE
S12-14

DC'ER HAR DET
FEDESTE JOB
S2-3


krogeren
JUNI 05-2010

SIDE 4-5**AFKLARING PÅ VEJ**

Mick Vildbæk er en af de 328 medarbejdere på DC i Esbjerg, der er blevet varslet om, at de mister deres job. Krogen var med, da 30-årige Mick Vildbæk søgte afklaring på sin fremtid

**SIDE 11****- JEG VIL GIVE MINE BØRN ET GODT LIV**

For at kunne give sine børn det liv, han mener, at de fortjener, har Tomasz Przybylak valgt at arbejde som kontraktmedarbejder på DC i Boizenburg

**SIDE 15****LILLE ÆNDRING - STOR BETYDNING**

Nogle gange er det de små ting, der har stor betydning. Det har de fundet ud af i Horsens, hvor de ved at putte to kilo ekstra i hver karton med rørbønnen har sparet 65.000 kr. årligt

SIDE 24

Leder: Tillykke til Danish Crown

FORSIDE + 8-9**HORSENS FEJREDE FEM ÅRS FØDSELSDAG**

Der var fødselsdagskage, balloner og grønne pølser, da DC i Horsens fejrede sin første runde fødselsdag



Foto: Per Gudmann

- JEG HAR VERDENS FEDESTE JOB

MICHAEL KRISTENSEN MENER, AT HANS JOB I STIKKESTIEN ER DET FEDESTE JOB, MAN KAN TÆNKE SIG. RADIO HORSSENS' LYTTERE ERKLÆREDE SIG ENIGE, OG HAN HAR DERFOR VUNDET EN PRIS.

AF METTE SEHESTED
FOTO CLAUS PETERSEN

Ved et tilfælde hører Michael Kristensen, at Radio Horsens har lavet en ny konkurrence. Med opfordringen "Sms til os, hvis du har det fedeste job", skød lokalradioen en konkurrence i gang om at kåre det fedeste job.

Sådan en opfordring ville Michael Kristensen ikke sidde overhørig. Han sendte hurtigt en sms til Radio Horsens med teksten: "Jeg har verdens fedeste job, for jeg får lov til at udføre 9.800 drab i døgnet."

INTERVIEWET I STIKKESTIEN

Da Michael havde sendt sin sms, hørte han ikke noget i lang tid.

- Jeg troede ærligt talt ikke, at jeg ville høre fra dem. Men så tre uger efter jeg havde sendt sms'en, så fik jeg et opkald fra dem, fortæller Michael Kristensen.

Radio Horsens ville gerne komme på besøg på slagteriet i Horsens og interviewe Michael Kristensen på hans arbejdsplads i stikkestien.

- De stillede alle mulige spørgsmål, og de ville jo vide, hvorfor det lige nøjagtig er mit job, der er det fedeste. Så det måtte jeg jo forklare dem, siger Michael Kristensen med et smil.

LYTTERNES VALG

Konkurrencen blev afgjort af Radio Horsens' lyttere, som via radioens hjemmeside kunne stemme på, hvilket job, de syntes, var det fedeste. Michael Kristensen måtte derfor gå noget tid i uvished om, hvor vidt han havde vundet konkurrencen eller ej.

Torsdag den 27. maj var Michael Kristensen som altid på arbejde i stikkestien. Pludselig blev han prikket på skulderen, og da han vendte sig om, stod radioværterne fra Radio Horsens der. Michael Kristensen havde vundet konkurrencen.

- Jeg kunne næsten ikke sige noget, for det kom helt bag på mig, da de pludselig stod der. Jeg var mundlam, men selvfølgelig også meget glad og stolt, siger Michael Kristensen.

BASSER FRA CHEFEN

Udover æren fik Michael Kristensen et flot diplom, et par flasker vin og blomster.

- Det var da dejligt med vinen og blomsterne, men det er da titlen, der betyder mest. Jeg er bare rigtig glad for det, siger han.

Selvom prisen var overrakt, var det ikke slut med overraskelserne. Fredag morgen stod fabrikschef Per Laursen og en lille håndfuld af de nærmeste ledere klar med basser til hele afdelingen.

- Det var da dejligt, at de satte så meget pris på det, at de tog sig tid til at få basser med os alle sammen, siger Michael Kristensen.

KOLLEGAERNE ER DET VIGTIGSTE

I sms'en skrev Michael, at hans job var det fedeste, fordi han får lov til at udføre 9.800 drab om dagen. Men det er ikke kun det, der gør, at Michael Kristensen er glad for at stå op om morgenen og tage på arbejde.

- Det, der betyder allermest for, om man er glad for sit arbejde, det er kollegaerne. De er der, når man har det godt, og de er der, når man har det skidt. Det er det, der kendetegner gode kollegaer. Og det er dem, der gør, at jeg har verdens fedeste job, siger Michael. ■



Radio Horsens' lyttere erklærede sig enig med Michael Kristensen: han har det fedeste job.





VIDSTE DU AT...

- Danish Crown tænker energi-, miljø- og klimarigtigt. Og handler efter det
- Danish Crown har sparet over 80 procent på sit vandforbrug. I 1974 blev der brugt 1000 liter vand for at slagte en gris, i dag er det 197 liter
- Alene besparelsen på DC's største slagteri, Horsens, er på 53.300 kubikmeter vand. Det svarer til 380 familiers forbrug
- Vi genvinder også varme fra produktionsprocesserne. Det giver i Horsens en besparelse på 17.300 MWh – eller hvad 850 familier bruger på varme om året
- Varme-genvindingen sparer 8.200 ton CO² om året
- Da hver dansker ifølge Energi-styrelsen udleder 9,7 ton CO² om året, svarer CO²-besparelsen på slagteriet til 845 personers CO²-udslip udelukkende på varme-genvindingen
- Også de 20.200 tons biologisk affald, der hvert år sendes til biogasanlæg, sparer så meget gas, at det svarer til 268 familiers varmekonsum
- De 2000 elspare-motorer i Horsens sparer 1200 MWh om året. Det svarer til 820 familiers strømforbrug. Og det lavere strømforbrug skåner miljøet for 570 tons CO²
- Ved at bruge animalsk fedt i kedlerne på slagteriet spares miljøet for ca. 5000 tons CO² – eller 515 personers CO²-udledning

AFKLARING I SIGTE

AFKLARINGSSAMTALER ER EN AFGØRENDE DEL AF DEN SOCIAPLAN, SOM TRÆDER I KRAFT, NÅR EN FABRIK LUKKES, ELLER EN AFDELING REDUCERES. HER KAN DU FØLGE SLAGTERIARBEJDER MICK VILDBÆKS VEJ TIL AFKLARING.

AF METTE SEHESTED
FOTO CLAUS PETERSEN

De sidder tre mennesker omkring det lakerede bøgetræsbord i det klinisk rene kontor. Rummets eneste vindue vender ud mod produktionen, hvor de tunge grise-kroppe kører forbi på store metal-kroge, mens slagteriarbejderne råber muntert til hinanden. Inde i kontoret er stemningen ikke helt så munter, men stadig let og venlig. 30-årige Mick Vildbæk er omdrejningspunktet for det lille møde. For denne samtale er det første skridt i Micks nye liv.

- SELVOM MAN VED, AT DER ER NOGET UNDER OPSEJLING, SÅ HOLDER MAN FAST VED HÅBET OM, AT DET RAMMER ET ANDET STED.

Mick Vildbæk, slagteriarbejder.

Den 29. april fik Mick besked om, at fredag den 25. juni bliver hans sidste arbejdsdag på aftenholdet på DC i Esbjerg. Det sker som led i en større runde af tilpasninger, hvor Esbjerg bidrager med størstedelen. Her nedlægges aftenholdet og dermed står også Mick Vildbæk uden job.

- Jeg vidste selvfølgelig godt, at der var noget under opsejling. Det gjorde vi alle. Men man holder fast ved håbet om, at man ikke selv ryger. At de finder et andet sted at skære, siger han.

AFLØSER I HORSENS

Rundt om bordet sidder Mick Vildbæk, HR-medarbejder Diana Rank og Arne Fogh fra AMU-center Esbjerg. Snakken handler i sagens natur om, hvilke muligheder Mick Vildbæk har for at komme i job igen eller tage en uddannelse.

- Jeg har hørt, at der måske er mulighed for at komme til slagteriet i Horsens som sommerferieafløser. Det vil jeg gerne, siger Mick Vildbæk.

Diana Rank tilføjer Mick til listen over dem, som gerne vil være sommerafløser i Horsens, men da der er mange om buddet, leder hun samtalen hen på Micks muligheder for uddannelse. For det er vigtigt for Diana Rank, at hun åbner Micks øjne for alternativer til jobbet i slagteribranchen. For eksempel kunne uddannelse være en mulighed.

VÆK FRA SAMMENHOLDET

Mick Vildbæk endte på slagteriet i Esbjerg efter nogle år som bygningsmaler. Efter uddannelsen var han blevet ansat i et firma, hvor man var sin egen mester. I begyn-

delsen fungerede det fint, men det viste sig hurtigt, at jobbet rakte langt ud over de 37 timer, Mick Vildbæk havde regnet med.

- Jeg stod selv for indkøb, regnskab og planlægning, og jeg sad ofte med arbejdet derhjemme, og det blev ofte sent. Så jeg ønskede mig et job, hvor jeg ikke behøvede at arbejde mere end normal arbejdstid, fortæller han og fortsætter:

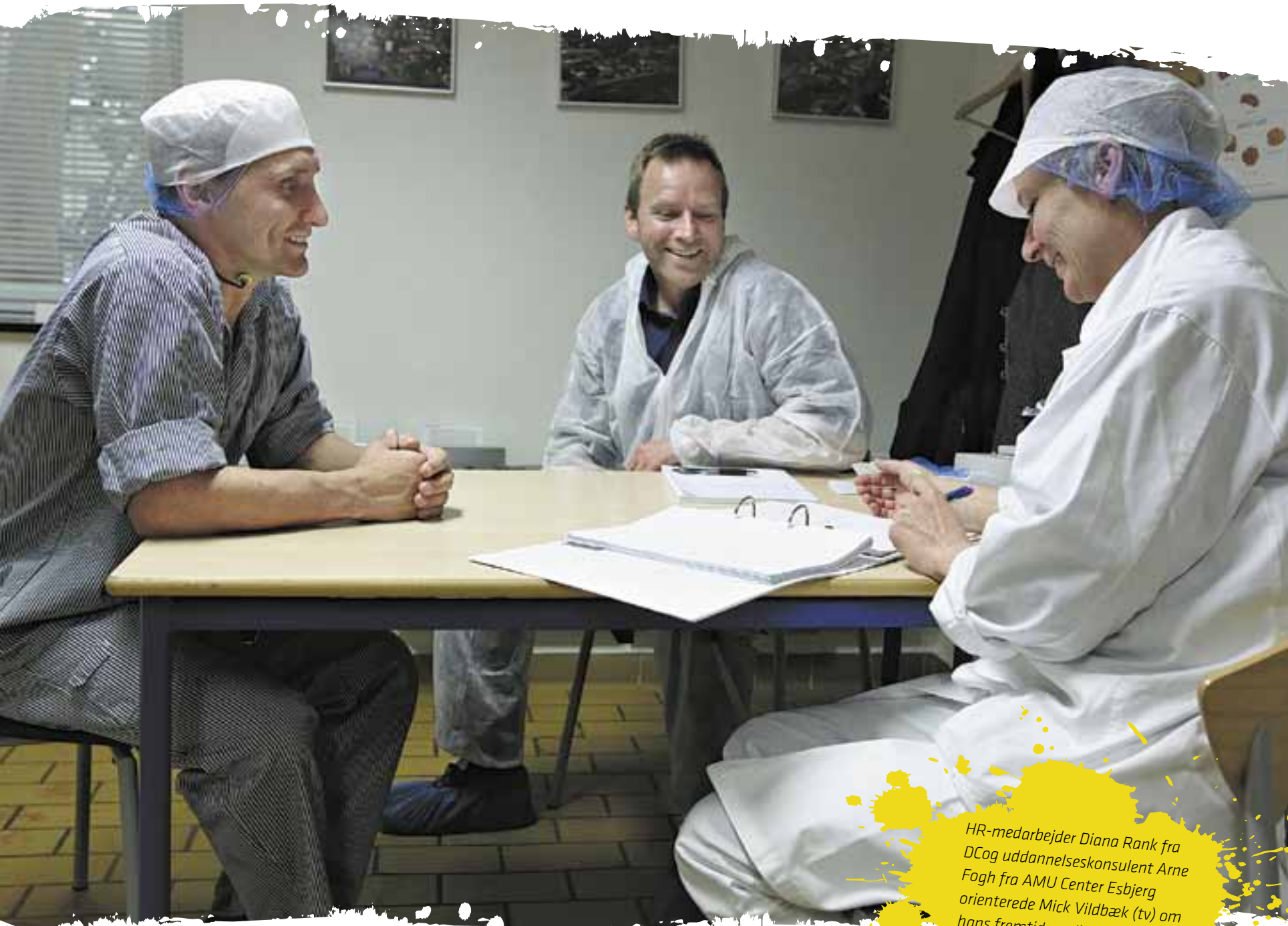
- Her på slagteriet møder du, når du skal, og når du har fri, så har du altså rigtig fri.

- DET ER ÆRGERLIGT AT SKULLE VÆK FRA DET GODE SAMMENHOLD OG DE GODE KOLLEGAER.

Mick Vildbæk, slagteriarbejder.

Mick Vildbæk er blevet meget glad for jobbet og det sammenhold, der er på arbejdspladsen. Han er derfor ikke i tvivl om, at det er det, der bliver sværest at undvære, når han stopper.

- Det er mine kammerater mange af dem, og det er ærgerligt at skulle væk fra det sammenhold, der er her



HR-medarbejder Diana Rank fra DCog uddannelseskonsulent Arne Fogh fra AMU Center Esbjerg orienterede Mick Vildbæk (tv) om hans fremtidsmuligheder.

på arbejdspladsen. Jeg er vant til at se dem hver dag, og sådan bliver det jo ikke, når vi spredes for alle vinde, siger han.

STOF TIL EFTERTANKE

Umiddelbart vil Mick Vildbæk helst have et arbejde, men han er ikke helt afvisende overfor Diana Ranks idé om, at han kan tage en uddannelse mere.

- Du kan muligvis få SVU i 80 uger, som er en uddannelsesstøtte til voksne, siger HR-medarbejderen og forklarer, at Mick under alle omstændigheder kan få seks ugers betalt kursus, hvor han vil modtage dagpenge.

Mick har fået stof til eftertanke, og ideen om måske at tage et truckcertifikat eller et offshore-kursus

er nærliggende. Men det er en svær proces, og det er en vigtig beslutning, som skal tages hurtigt.

- Jeg synes, du skal tænke lidt over det og så prøve at blive lidt mere afklaret. Og så skulle du måske prøve at tage en samtale med en SVU-konsulent, så du kan afklare, hvad dine muligheder helt præcist er, siger Diana Rank.

ET NYT JOB

Der er nu gået nogle uger, siden Mick var til afklarings samtalen. Der er ikke lang tid til, han skal stoppe på slagteriet. Uvisheden vareder dog ikke længe for Mick, for han har allerede fået et nyt job.

- I uge 26 begynder jeg på slagteriet i Horsens, hvor jeg er afløser til og med uge 37. Hvis det er muligt,

så vil jeg meget gerne have en fastansættelse, men vi må se, hvad det bliver til, siger Mick, som glæder sig til at begynde på det nye job.

- DET ER DEJLIGT AT FÅ AFKLARET, HVAD MAN NU SKAL. JEG GLÆDER MIG TIL AT BEGYNDE I HORSENS.

Mick Vildbæk, slagteriarbejder.

Med jobbet følger en prøvetid på fire måneder. Det betyder, at hvis der ikke er fastansættelse til Mick efter uge 37, så har han stadig mulighed for at vende tilbage til jobbanken.

Med det nye job følger også en køretur på godt 120 kilometer – hver vej. Men det bekymrer ham ikke. Han fortæller, at de er fire, der har fået job, så de har mulighed for at køre sammen.

- Der er da et godt stykke vej, men det gør ikke noget. Det vigtigste er at have fået bugt med uvisheden. Det er rigtig rart, siger Mick, som er glad for at kunne fortsætte sin karriere i DC. ■



STEEN ORDNER STALDEN - OG SÆLGER PØLSERNE

UDOVER SIT FULDTIDS-ARBEJDE SOM STALDMEDARBEJDER I RINGSTED ER STEEN OLSSON OGSÅ EN DYGTIG FORRETNINGS-MAND OG INDEHAVER AF TORVETS PØLSER.

TEKST OG FOTO AF RUNE PEDERSEN

Der er altid travlt i Torvets Pølser i Dianalund. Omsætningen har været støt stigende, siden Steen Olsson fik flyttet et helt grillhus fra Aabenraa til Dianalund. Her står det nu solidt placeret lige udenfor indgangen til byens centrale butikscener.

- Der er altid kunder, lige fra vi åbner om morgenen, til vi lukker om aftenen, og folk kommer helt fra Ringsted og Kalundborg for at købe deres grillmad hos os, forklarer Steen Olsson, der driver Torvets Pølser sammen med sin kone Janett Olsson.

I begyndelsen var det meningen, at Torvets Pølser kun skulle være åben fem dage om ugen, men Steff-Houlbergs konsulent Svend Laursen fik ejeren overbevist om noget andet, og Torvets Pølser har nu kun lukket tre dage om året.

Det er dog sjældent Steen Olsson selv, der står bag disken, da han har fuldtidsarbejde på Danish Crown-slagteriet i Ringsted.

- Jeg har været ansat hos Steff-Houlberg, både før og efter det blev en del af Danish Crown. Først på



Janett og Steen Olsson driver Torvets Pølser, samtidig med at han passer sit job hos DC Ringsted.

slagteriet i Rønne og nu i Ringsted, hvor jeg arbejder fuld tid som staldmedarbejder, og jeg var aldrig i tvivl om, at jeg selvfølgelig skulle sælge Steff-Houlberg-pølser, siger Steen Olsson.

Og det gør han så godt, at han sammen med sine ansatte har skabt en meget succesfuld forret-

ning, hvor forældre er glade for at komme med deres børn.

- Torvets Pølser er et godt og trygt sted at komme, og derfor vil jeg for eksempel heller ikke have spiritusbevilling. Folk kan trygt sende deres børn hened, og vi tager altid imod med god betjening og et smil, siger Steen Olsson. ■

JOBBANKEN I HOLSTEBRO LUKKER

EFTER 12 MÅNEDER LUKKER JOBBANKEN I HOLSTEBRO MED ET FLOT RESULTAT.

AF METTE SEHESTED

Fredag den 11. juni lukker jobbanken i Holstebro, som blev oprettet da fabrikken lukkede den 12. juni 2009.

Af de 465 medarbejdere, der blev afskediget, er 144 blevet ansat i Danish Crown, og 187 har fået job uden for DC. 37 er gået på efterløn, 35 er under uddannelse, og dermed er der stadig 62 ledige, fortæller jobbankbestyrer Jørgen Christensen.

- Jeg synes, at det er gået rigtig godt den store ledighed i lokalområdet taget i betragtning. Så jeg er egentlig fint tilfreds, siger Jørgen Christensen.

Netop derfor er Jobbanken udvidet med tre måneder i stedet for at lukke den 12. marts som planlagt.

- Det var rigtig godt, at den blev forlænget. Næsten halvdelen af dem, der var tilbage i jobbanken, har fået nyt job, er kommet i gang med en uddannelse eller er gået på efterløn bare på de tre måneder, der er gået, siger jobbankbestyreren.

Når jobbanken lukker, skal Jørgen Christensen også videre til et nyt job. Han er blevet ansat på DC i Herning, hvor han skal bestyre tøjlageret.

- Jeg glæder mig til det. Jeg tror, at det bliver stille og roligt, og jeg er jo ved at være en halvgammel mand, så jeg tror, det passer perfekt til mig, siger Jørgen Christensen med et smil. ■

DANISH CROWN I KONTAKT MED FORBRUGERNE



Både store og små kan være med til at lave mad i det interaktive køkken.

DET HANDLER OM MAD, NÅR DC TAGER UD I LANDET FOR AT MØDE FORBRUGERNE.

AF METTE SEHESTED
FOTO CLAUS PETERSEN

Flere gange hvert år tager Danish Crown det interaktive køkken med ud for at møde forbrugerne til en snak om gode bøffer, stegeteknik og sikker håndtering af mad. Store og små plejer at stå i kø for at lære de nyeste køkkenfif og for at kunne smage på de lækre nye retter.

- Det er vigtigt for os, at forbrugerne har en god oplevelse af og med Danish Crown og de produkter, vi sælger. Det får de, når vi møder

dem over en snak om gode råvarer, siger Kirsten Meisner, som er projektkoordinator i Danish Crown og ansvarlig for alt det praktiske i forbindelse med messer og udstillinger, hvor køkkenet bliver brugt.

I år vil der igen være mulighed for at møde køkkenet i helt nye sammenhænge. Sidste år var det MAD i Århus, der blev prøvet af – i år kan køkkenet også ses og opleves på Kulinarisk Sydfyn i Svendborg.

- Vi har valgt at være med de steder, hvor vi bedst kommer i kontakt med forbrugerne set i forhold til

omkostningerne. Samtidig har vi valgt at sprede vores aktiviteter over flere forskellige arrangementer, og det betyder så også, at der er steder, hvor vi ikke vil være til stede i år. Vi vil ikke længere pr. automatik være de samme steder år efter år, men lade det komme an på en vurdering hver gang, siger Kirsten Meisner.

Hun nævner Kulinarisk Sydfyn som et nyt og spændende sted, hvor forbrugerne både møder Danmarks førende fødevarerproducenter og små specialproducenter. Kulinarisk Sydfyn er en forening, som har til

HER KAN DU SE, HVOR DU KAN MØDE DET RULLENDE KØKKEN:

26. - 27. JUNI
Kulinarisk Sydfyn Fødevaremarked i Svendborg

1. - 3. JULI
Landsskuet i Herning

4. - 8. AUGUST
Skanderborg Festivalen

27. - 29. AUGUST
EAT2010 i København

8. - 10. OKTOBER
MAD i Århus

formål at synliggøre og markedsføre regionale råvarer, producenter og spisesteder for at skabe en national bevidsthed om Sydfyn som værende et af landets førende kulinariske områder. ■



STOR FØSDA'S! FEST



AF METTE SEHESTED
FOTO PER GUDMANN

Fredag den 21. maj fyldte Danish Crowns slagteri i Horsens fem år, og det blev fejret med maner.

En pølsevogn i forhallen, balloner i loftet og kringle til medarbejderne. Det var bare nogle af de ting, medarbejdere og gæster kunne opleve,

da Danish Crowns slagteri holdte fem års fødselsdag i Horsens.

I dagens anledning var Danish Crowns pølsevogn blevet kørt indenfor på det store slagteri, og efter taler fra administrerende direktør Kjeld Johannesen og

fabrikschef Per Laursen var der grønne pølser, sodavand og lagkage til alle gæsterne.

Medarbejderne var selvfølgelig også med til at fejre den store dag. I kantinerne var der pyntet op med flag, og der blev serveret fødselsdags-

kringle og grønne pølser til alle.

Sammen med grisen Frida kiggede Kjeld Johannesen forbi i kantinerne og ønskede de mange medarbejdere tillykke med dagen. ■



FAKTA OM SLAGTERIET I HORSENS

- På fem år er der blevet slagtet 18.667.241 svin
- Der er 1371 medarbejdere på slagteriet
- Der har været 121.763 gæster på besøg på slagteriet
- Slagteriet fylder 82.116 m²
- Slagteriet ligger på en grund, som er 49 hektar stor
- Slagteriet har 11 skorstene





RUNDTUR OM SLAGTERIET

UDFORDRING: NÆSTE ÅR SKAL VÆRE KAPPE-STRID MELLEM DC-AFDELINGER.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

En lyserød tøjgris var både maskot og medløber på det eneste rene Danish Crown-hold i stafetløbet, da Horsensrun, DGI og Danish Crown i fællesskab afviklede et løb rundt om slagteriet i Horsens i anledning af fem års jubilæet.

Blandt de 150 løbere var 25 DC'ere fra Horsens, og det rene stafethold var mixet på kryds og tværs af Jette Mikkelsen fra receptionen, Gitte Lassen fra driftskontrol, Line R. Knudsen fra egenkontrol, kontorleder Erik P. Nielsen samt Karsten Urup og Laurids Christiansen, begge forende-afdelingen. Og så altså den lille DC-gris, der hang i en snor om halsen på løberne.

Der var flere kampe i løbet ud over dem, som løberne kæmpede med sig selv. Tillidsmand på aftenholdet, Morten Jensen, ville bevise over for fællestillidsmand og ekstremløber Lars Mose, at al det der træning er overdrevet. Så han snupede lige et 6 timers løb - 40 km uden ret meget for-træning. Tag den!

Lars Mose selv stillede ikke op, da han var travlt beskæftiget som arrangør.

TÆT OPLØB

To kolleger fra flexlinjen kappedes om at komme først over målstrengen på fire runder á 1400 meter. Det blev Michael Rasmussen, der

kom ind 4/10-dele foran Keld Petersen, så nu er hane-retten placeret for et stykke tid.

Løbet blev afviklet søndag 30. maj i silende regn og blæst, men det ødelagde ikke humøret. Tilskuerne heppede ivrigt og fik smil og vink tilbage fra løberne, der jævnligt stoppede kort op i boden med læskedrik, frugt, kage og slik, så der var kræfter til at fortsætte.

FOR ALLE DC'ERE

Det organisatoriske bag løbet klappede blandt andet takket være frivillige fra slagteriet, ligesom stemningen var rigtig god, og det betyder alt, forklarer primus motor Lars Mose.

Han rumler allerede med tanker om at gentage løbet næste år. Gerne med flere DC'ere fra andre afdelinger på ruten. Så måske løbeskoene skal findes frem til en rask lille DC-konkurrence.

Som erfaren løber lover Lars Mose i hvert fald ideelle forhold i Horsens. Rundstrækningen på 1400 meter sikrer, at man ikke løber alene, og ruten er flad, så der kan løbes stærkt, hvis det er det, man vil. Med gode omklædningsforhold og mulighed for at gå indenfor og få en pølse eller kop kaffe i kantinen kan man også få varmen igen. Det var der mange, der nød til det første Danish Crown Maraton. ■



35-årige Tomasz Przybylak er kun hjemme ved sin familie i weekenden, for i hverdagen arbejder han på DC i Boizenburg. Alligevel vil han ikke bytte det for et job i hjemlandet Polen. Foto: Ole Lyngesen.



ET BEDRE

TOMASZ PRZYBYLAK HAR VALGT LIVET SOM KONTRAKTANSAT FOR AT KUNNE GIVE SINE BØRN DEN OPVÆKST, HAN MENER, DE FORTJENER.

AF METTE SEHESTED

I Danmark er kontraktansat et fy-ord, men tager man en tur syd for grænsen, er holdningen en helt anden. I Tyskland bor og arbejder tusindvis af kontraktarbejdere, som ofte kommer fra det østlige Europa. Ved at tage til Tyskland og arbejde har de mulighed for give deres familier et liv, som ikke ville være muligt, hvis de arbejdede i deres hjemlande.

Tomasz Przybylak er en af godt 300 kontraktmedarbejdere på Danish Crown i Boizenburg. Han er 35 år, gift og far til en pige på 11 og en dreng på 7. Sammen med familien bor han i et hus i en polsk by tæt på den tyske grænse. Hver uge fra mandag til fredag arbejder han i Boizenburg for at kunne give sine børn det, han selv kalder for en anstændig opvækst.

ET BEDRE LIV

- Ved at arbejde i Tyskland tjener

jeg fire gange så meget, som jeg ville, hvis jeg havde et rigtig godt betalt job i Polen. Så det liv, jeg kan give min familie, er meget bedre, når jeg arbejder her, end hvis jeg arbejdede i Polen, fortæller Tomasz Przybylak.

- VED AT ARBEJDE SOM KONTRAKTANSAT I TYSKLAND, KAN JEG GIVE MIN FAMILIE ET ORDENTLIGT LIV.

Tomasz Przybylak, kontraktmedarbejder.

Han forklarer, at han med et job i Polen kun lige ville kunne holde skindet på næsen og betale de fleste regninger. Men der ville ikke være meget at leve for, og der ville ikke være råd til, at han kunne give

sine børn det liv, han mener, at de fortjener.

TJENTE TIL ET HUS

For tre år siden pakkede Tomasz sine kufferter og rejste til Nykøbing Mors. Her havde han fået job på Danish Crowns slagteri. I et år arbejdede han i Danmark, og den gode løn gjorde, at Tomasz Przybylak havde råd til at købe et hus hjemme i Polen, hvor han kan bo sammen med sin kone og sine børn. Selvom lønnen i Danmark var god, havde jobbet også sine omkostninger.

- Jeg så kun min familie en weekend hver fjerde eller femte uge, eller når jeg havde ferie. For der var 1000 km hjem, og det tager jo tid at køre så langt, fortæller han.

AFSTED TIL TYSKLAND

Danish Crown i Nykøbing Mors lukkede i 2008, og Tomasz Przybylak

stod uden arbejde. Men det fandt han hurtigt en løsning på.

Han henvendte sig til firmaet Mroz, der ansætter kontraktmedarbejdere til DC's tyske afdelinger.

- EFTER AT JEG ER BEGYNDT PÅ DC I BOIZENBURG, SER JEG MIN FAMILIE MEGET OFTERE.

*Tomasz Przybylak,
kontraktmedarbejder.*

- Jeg valgte at søge til Mroz, fordi jeg vidste, at det var dem, der havde medarbejdere på Danish Crown i Tyskland. Det er et job, jeg kender, så det var et naturligt valg, fortæller Tomasz Przybylak.

Kort tid efter begyndte Tomasz Przybylak på DC i Boizenburg,

og det viste sig at være den helt rigtige løsning for ham.

- Jeg er rigtig glad for at arbejde hernede. Nu tjener jeg penge til at forsøge min familie ordentligt, og samtidig har jeg mulighed for at se dem hver weekend, siger han.

TYSKLAND FREMFOR DANMARK

Det er tydeligt, at familielivet er det, der har høj prioritet for Tomasz Przybylak. Han vender hele tiden tilbage til det faktum, at jobbet som kontraktarbejder på DC i Boizenburg sikrer hans børns opvækst og fremtid. Derfor er han heller ikke i tvivl om, at han vil foretrække jobbet i Tyskland frem for jobbet i Danmark.

- Lønnen hernede er ikke som i Danmark, men den er stadig meget bedre end i Polen. Og så har jeg mulighed for at være meget mere sammen med min familie og samtidig give dem et godt liv, siger han. ■

LIV

DC SYD FOR GRÆNSEN

- Svinekødsdivisionen har to afdelinger i Tyskland, som ligger henholdsvis i Oldenburg og i Boizenburg
- Afdelingerne udbener forender og skinker fra Danish Crowns danske slagterier. Når kødet er udbenet sendes det videre til de tyske og central-europæiske markeder
- Afdelingerne har i alt cirka 600 kontraktansatte medarbejdere. Mange af dem kommer fra Polen
- I Boizenburg udbener de ca. 160.000 forender om ugen, mens de i Oldenburg udbener ca. 100.000 forender og 10.000 skinker om ugen
- Begge afdelinger har både dag- og nathold
- Oksekødsdivisionen har et slagteri i Husum, hvor der er cirka 100 ansatte
- I Husum slagter de cirka 3.000 kreaturer og 500 lam om ugen

KUNDERNE VIL HA' GRILL'IT

Når duften af grillmad sniger sig over hækken i villakvarteret, i kolonihaven eller i sommerhuset, så står der med stor sandsynlighed Grill'it på pakkerne.

Siden lanceringen af Danish Crowns nye grillkoncept i uge 16 har der været run på alle fabrikker. På anlægget i Herning er man ved at gøre klar til at udvide med en ekstra linje for at kunne sende marinerede produkter og pølser ud til verdens mest grill-glade folkefærd.

- Allerede inden grillsæsonen for alvor er kommet i gang, kan vi se, at Grill'it er blevet særdeles godt modtaget af både butikker og forbrugere. Det er en kæmpesucces, og der arbejdes på højtryk på fabrikkerne for at følge med efterspørgslen, fortæller Torben Pedersen, salgschef i DC Nordic, der har ansvaret for salg til hjemmemarkedet.

Forklaringen på det positive salg skal findes i køledisken, mener salgschefen. Eller rettere på indpakningen af de mange forskellige produkter i serien.

- Vi har fornyet emballagen med nyt og meget synligt design, der nærmest siger: Kom og tag mig. Grill'it står med flammeskrift og signalerer på en enkel måde, at indholdet er til grillen, forklarer han. ■

PLASTDÅSEN INDTAGER ENGLAND

Da den administrerende direktør for Tulip Ltd. i England, Steve Murells, besøgte søsterfabrikken i Vejle, modtog han personligt den første plastdåse til det engelske marked, som Tulip Food Company har udviklet.

Det skete som symbol på, at Tulips nye unikke emballage nu er klar til at indtage de engelske butikshylder. Stort set alle engelske kæder har taget godt imod plastdåsen. Tesco har taget alle tre varianter ind, mens andre har taget to varianter, fortæller Tulips internationale salgsdirektør René M. Olsen.

De tre varianter sælges alle under Tulip-navnet i en redesignet sort plastemballage og tæller Bacon Grill, Chopped Pork and Ham samt Pork Luncheon Meat. ■

DANSK SVINEKØD HITTER I JAPANSK NUDELSUPPE

Danish Crown fylder godt i suppen. Japanske restauranter serverer hvert år 45 mio. skåle nudelsuppe med DC-kød.

500 skåle om dagen - 365 dage om året. Og det er bare i den ene nudelrestaurant. Den hedder Hiday Hidaka og ligger i Tokyo, og den er en del af en kæde med 250 restauranter af samme navn.

I hver skål japansk nudelsuppe, der langes over disken i løbet af frokostpausen, ligger 40 gram svinekød fra Danish Crown. Og når det regnestykke gøres op på årsplan, så betyder det, at der fortæres flere end 45 millioner skåle nudelsuppe med dansk svinekød. Alene i restaurantkæden Hiday Hidaka.

Også i supermarkeds-kæden Kasumi er det danske kød populært. Her reklameres specifikt med, når kødet er dansk. Danish Crowns eksport til Japan tegner sig årligt for mellem 3 og 4 mia. kroner. ■



GRØNT ER SJØVT

AF METTE SEHESTED
FOTO CLAUS PETERSEN

Vi kender dem normalt som brune og røde, men siden sommeren 2008 har man også kunnet få dem i en grøn version til særlige lejligheder. Der er naturligvis tale om de grønne pølser.

Ideen om de grønne pølser opstod hos Tulip Food Company, som i forvejen laver de velkendte røde pølser. Her har man for eksempel haft succes med at servere dem på Grøn Koncert under sloganet "Man serverer da ikke røde pølser til grønne koncerter".

Siden er det især koncernkommunikationsafdelingen, der har haft grønne pølser med ud ved særlige lejligheder. For eksempel blev de serveret af daværende prorektor på Københavns Universitet Lykke Friis, da de studerende var til fest i september 2008.

Også på Danmarks Smukkeste Festival er de grønne pølser med, ligesom man møder den iøjnefaldende pølse på fødevarer-events rundt om i landet.

- Vi vil gerne møde omverdenen med et glimt i øjet og sende et signal om, at vi ikke er ret selvhøjtidelige. Og her er de grønne pølser et af flere værktøjer, siger kommunikationsdirektør Anne Villemoes.

Her kan du se, hvordan de grønne pølser bliver til på Tulips fabrik i Svenstrup. ■



Når de grønne pølser skal laves, er det som udgangspunkt samme proces, som når man laver røde pølser.

Kødet kommes op i en stor hakkemaskine, som findeler kødet, inden det transporteres videre op i en stor blandemaskine. Her tilsættes krydderier for at give pølserne smag, og is tilføjes for at holde kødets temperatur nede.

Når farsen er rørt godt sammen, kommes det i VEMAG-vogne.

1



Til pølserne bruges der lammetarme, som primært kommer fra Mellelmøsten, Australien og New Zealand. Tarmene er forarbejdet af DC's datterselskab DAT-Schaub.

2

OG SUNDT



4

Når pølserne er kommet på stativet, skal de til farvning. Før pølserne kan komme ind i maskinen, som skal farve dem, skal den gøres helt ren for den røde farve, som normalt er i maskinen.



5

Den grønne farve er et bladekstrakt fra planten Lucerne.



3

Vognene med farsen til pølserne bliver kørt over til stationerne, hvor farsen skal fyldes i tarmene.

Ved hver station står der to medarbejdere. Den ene sætter tarmene på maskinen og sørger for, at tarmene bliver fyldt korrekt. Den anden sætter de færdige pølser på et stort stativ.



6

Stativerne køres ind i maskinen, og pølserne er nu klar til farvning.

Farvningen tager cirka ti minutter, og farven hænger kun fast i tarmen, den trænger ikke igennem til kødet.



7



Når de grønne pølser er blevet farvet, skal de en tur igennem røgeovnen ligesom de andre pølser, der laves på fabrikken i Svenstrup.

8

Pølserne pakkes i kasser, som opbevares på Tulips lager i Hobro. Herfra sendes de ud, når de skal bruges til et arrangement. Denne sommer kan du blandt andet smage pølserne på Skanderborg Festival, fødevarermarkedet Kulinarisk Sydfyn og Landsskuet i Herning.



TO KILO EKSTRA SPARER 65.000 KR.

EN LILLE OPDAGELSE I
HVERDAGEN GIVER PLUS PÅ
BUNDLINJEN.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

En simpel opdagelse har givet kontant bonus for Danish Crowns slagteri i Horsens. Normalt pakkes kartoner med forende-rørben med 10 kilo, men det har vist sig ikke at være en optimal udnyttelse.

Kvalitetsassistent Per Frandsen fik en dag fat i en karton og opdagede, at indholdet raslede rundt. Han undrede sig og gik i gang med at prøve forskellige muligheder af. Han er nu endt med en løsning, hvor der pakkes 12 kilo rørben i hver karton.

- Det giver en besparelse på 65.000 kr. om året alene i Horsens, forklarer Per Frandsen.

FÆRRE LASTBILER

Der ud over betyder den bedre udnyttelse, at der skal bruges 23 færre lastbiler om året til at transportere rørbenene.

Den gode idé fra Horsens er nu blevet indført i hele Danish Crown-systemet. Ved at pakke benene i 12 kilos kartoner forventes

det at løbe op i en samlet besparelse på omkring 230.000 kr. Desuden skønnes det, at i alt 55 lastbiler færre vil skulle køre af sted fra DC med forende-rørben, og det resulterer i en ikke nærmere beregnet reduktion af CO²-udledningen.

- Det er vigtigt, at vi fortsætter med at være meget bevidste om vores omkostninger, og det kan den enkelte bidrage til. Det her er et godt eksempel på nogle lavt-hængende frugter, som er nemme

at plukke. Derfor er det dejligt, at medarbejderne er opmærksomme på alle de steder, hvor vi kan gøre tingene mere rationelt og smart, siger produktionsdirektør Arthur Petersen.

- Også de små ting har betydning i det samlede billede ud fra devisen, at mange bække små gør en stor å, tilføjer han. ■



En bedre udnyttelse af pladsen gør, at der kan være 12 kilo forende-rørben i den samme karton. Dermed har det hverken krævet investeringer eller udvikling af ny emballage for at opnå en nem besparelse.



Feriefondens nye lejlighed i København er splinterny.
Foto: Carl Hansen.

KØBENHAVNER- LEJLIGHED KLAR TIL SOMMER

Danish Crowns Feriefonds nye lejlighed i København er nu blevet indrettet og står klar til de første feriegæster fra lørdag 26. juni – den første weekend i skolernes sommerferie.

Udlejningen foregår via KroneNet og begynder torsdag 10. juni.

Lejligheden ligger i Weidekampsgade på Islands Brygge centralt i København og er på 76 kvadratmeter med soveværelse, stue og køkken og i alt fire sovepladser. Desuden er der kabeltv og trådløst internet.

Det koster 3000 kr. for en uge og 1500 kr. for mandag-fredag i højsæsonen. ■



TILFREDS CHEF ROSER LEDERNE

DET GÅR GODT MED AT
STYRKE KONKURRENCE-
EVNEN. DANISH CROWN ER
PÅ RETTE SPOR. **DET GODE
ARBEJDE BÆRER FRUGT
- OG FORTSÆTTER.**

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

- Det går godt. Fortsæt det gode arbejde.

Det er de to hovedbudskaber, som Danish Crowns topchef Kjeld Johannesen er rejst rundt med på møder for DC's ledere i hele landet. Krogen overværede det sidste af syv møder, hvor ledere fra Horsens, Kolding og Fåborg var inviteret.

Et halvt hundrede lyttede til chefens udlægning af, hvor Danish Crown står lige nu, og hvad der venter. Det var en vældigt tilfreds Kjeld Johannesen, der delte roser ud under sin gennemgang af halvårs-regnskabet og DC Future, der blev sat i værk i

maj sidste år, og hvor resultatet skal nås inden oktober i år.

- Jeg vil gerne kvittere for jeres indsats. Det er gået fuldt ud så godt, som jeg havde håbet, slog han fast.

FÆLLES OM MÅLET

Han gennemgik svine- og oksekødsdivisionerne, forædlingssektoren, handels- og andre selskaber samt administrationen. Alle har bidraget til at nå målet om at forbedre DC's konkurrenceevne.

På 12 måneder har svinekødsdivisionen nået 260-270 mio. kr. ud af målet på 375 mio. kr. Oksekøds-

Administrerende direktør Kjeld Johannesen havde ros med, da han udlagde Danish Crowns tilstand for et halvt hundrede ledere på slagteriet i Horsens som det sidste sted i en række på syv ledermøder.

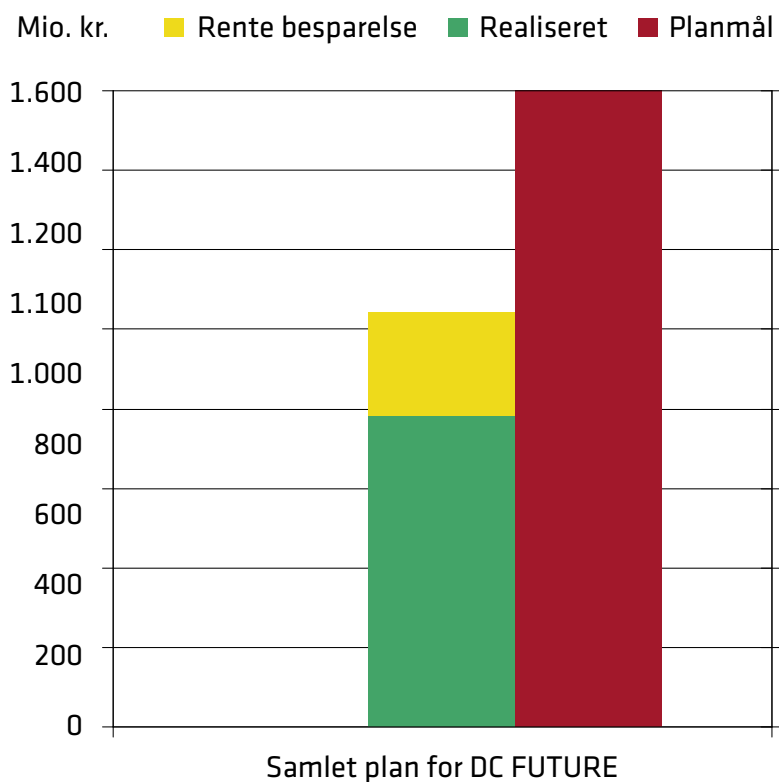


DC FUTURE





Danish Crown har gjort en kæmpe indsats for at nå målet med DC Future, og det vil lykkes, slår Kjeld Johannesen fast. Samtidig er virksomheden blevet hjulpet udefra af blandt andet lave renteudgifter.



divisionen har på nuværende tidspunkt nået 40 af de 46-47 mio. kr., den skal hente. Administrationen har bidraget med 54 mio. kr. – målet var 40 mio.

- VI HAR MEDVIND NU. DET SKAL VI UDNYTTE TIL AT FORBEDRE VORES KONKURRENCE-EVNE. ELLERS SIDDER VI I SAKSEN IGEN OM TRE-FIRE ÅR.

*Kjeld Johannesen,
adm. direktør.*

Kjeld Johannesen pointerede samtidig over for lederne, at udfordringerne langt fra er forbi. I DC Future er målet, at lønomkostningerne skal reduceres med 20 procent, og efter overenskomsten bliver det mål ikke realistisk at nå inden oktober i år.

MEDVIND SKAL UDNYTTES

- Vi når halvdelen af reduktionen på 20 procent inden for den planlagte tid, resten kommer til at tage 12-24 måneder ekstra. Jeg er ikke i tvivl om, at vi når det samlede mål, sagde Kjeld Johannesen.

Det er nu, der skal gøres en indsats, mener han.

- Vi har medvind nu. Det skal vi udnytte til at forbedre vores konkurrence-evne – også på lang sigt. Ellers sidder vi i saksen igen om tre-fire år.

DC's administrerende direktør ridsede tre fokuspunkter op for lederne det næste halve år:

- Vi skal levere DC Future
- Vi skal fastholde farten
- Vi lancerer næste strategiplan DC 2015

SÆT HØJE MÅL

Som svar på et spørgsmål om DC's planer om Tyskland havde Kjeld Johannesen en helt klar besked.

- Vi udflager ikke for at straffe nogen, vi lukker ikke fabrikker for at straffe nogen. Vi gør det for at sikre Danish Crown – også i fremtiden.

Og så gav han med et smil et fif videre som afskedsalut.

- Jeg har fundet ud af, at det er godt som leder at sætte ambitiøse mål og melde dem ud til sine medarbejdere. Det har jeg gjort med jer, og I har leveret. ■

- VI HAR GJORT DET GODT

Efter ledermødet i Horsens spurgte Krogen tre af deltagerne, hvad de fik ud af at mødes med Kjeld Johannesen, og hvad de tog med til deres medarbejdere fra mødet.

DAN CHRISTOFFERSEN,
miljøleder, Horsens:

- Jeg betragter det som et skulderklap, fordi vi har været med til at skabe et godt halvårsresultat. Men jeg hæfter mig også ved, at vi stadig har en opgave, der skal løses.

Dan Christoffersen har ikke ansvar for medarbejdere.



RENÉ ERICHSEN, tarmmester
DAT-Schaub, Horsens:

- Jeg synes, vi er blevet bekræftet i, at det er det rigtige, vi gør. Det er også vores arbejdsplads, hvis det ikke går, så vi har lidt kniven for struben. Vi skal bruge alle de værktøjer, vi har, for eksempel gennem overenskomsten. Og så viser det, at det nytter noget at kæmpe for det.

- Til medarbejderne vil jeg give det videre, at vi ikke flytter (til udlandet, red.), sådan som snakken har gået.



PER FRANSDEN,
kvalitetsassistent, Horsens:

- Det giver motivation med et møde som det her. Jeg kommer rundt på hele fabrikken og kan se steder, hvor vi kan gøre det bedre og få ideer til, at vi kan blive endnu mere skarpe og yde en endnu bedre kvalitet. Og så er det rart at få at vide, at det går godt.

Per Frandsen har ikke ansvar for medarbejdere.



BBQ-LANDSHOLDET HJEM UDEN MEDALJER

MED DANISH CROWN SOM SPONSOR HAR BBQ-LANDSHOLDET VÆRET I MEMPHIS FOR AT DELTAGE I VM I GRILL. DELTAGELSEN I VM – SOM OGSÅ KALDES MEMPHIS IN MAY – HAR VÆRET EN STOR OPLEVELSE FOR HOLDETS MEDLEMMER.



AF METTE SEHESTED
FOTO DET DANSKE GRILL LANDSHOLD

- Det er en kæmpe oplevelse at komme herover og deltage i så stor en konkurrence og se, hvordan de

andre hold har grebet det an, siger Michael Udengaard fra BBQ-landsholdet.

Da landsholdet tog af sted, var det med en klar forventning om at have medaljer med hjem i kufferten, men sådan gik det desværre ikke. De bedste placeringer var en 4. plads for deres kylling og en 7. plads for deres kyllingevinger.

- Vi er selvfølgelig lidt skuffede over, at vi ikke har kunnet tage medaljer med hjem. Men vi har simpelthen måttet sande, at resultaterne til en vis grad afhænger af, hvilken dommer man får, siger Michael Udengaard.

GODE MINDER

Holdet havde fået mange positive reaktioner på deres lakseret, som blev serveret med en pimentsauce af peberfrugt og Skagensskinke. Dom-

meren, der skulle bedømme retten, kunne dog ikke lide peberfrugt, så holdet måtte nøjes med en 31. plads.

- Vi havde helt klart forventet bedre placeringer på vores laks, lam og bagede beans, siger Michael Udengaard.

Selvom der ikke er medaljer med hjem i kufferterne, er de fyldt med gode erfaringer og en hel masse gode minder.

- Det er en rigtig stor oplevelse at være herovre, vi har haft en super god tur. Og så har vi lært en hel del af det her VM, og det tager vi med os til næste år. For eksempel skal vi nok overveje, om vores mad er for europæisk og for fin, siger Michael Udengaard eftertænksomt. ■

BURGER NOK TIL ALLE PÅ RØMØ

TEKST OG FOTO METTE SEHESTED

Selvom skyerne skyggede for solen, var humøret højt og stemningen i top, da Danmarks største burger Kr. Himmelfartsdag blev lavet på Rømø. Cirka 400 mennesker stimlede sammen omkring teltet, som var sat op ved Lakolk Butikcenter, hvor Cafe Midtpunkt og Cafe Fru Dax lavede Danmarks største burger.

- Vi har lavet dette projekt for at trække lidt folk til og for at lave noget lidt anderledes her i byen, sagde Jimmy Hougaard Frederiksen, indehaver af Cafe Midtpunkt i Lakolk, der holdt styr på de mange frivillige, der

var med til at lave kæmpeburgeren.

Selve burgeren bestod af 1000 bøffer, 1000 burgerboller, 54 kilo ketchup, 54 kilo sennep, 54 kilo remoulade, 50 kilo agurkesalat og 36 kilo ristede løg. Alt undtagen burgerbollerne var sponsoreret af Tupil.

At lave en burger af den størrelse er et stort projekt, og arbejdet begyndte derfor allerede onsdag aften, hvor de 1000 bøffer blev stegt.

20 MAND I ÉN TIME

Da burgeren skulle samles, tog det tyve mand godt en time at lægge de mange burgere sammen og få dem på plads på det store bord.



- Det er et stort projekt at gå i gang med, men når man så står med det færdige resultat, er det det hele værd, sagde Jimmy Hougaard Frederiksen.

Resultatet af arbejdet var da også imponerende. Med en diameter på næsten fem meter og en total vægt

på næsten 500 kilo, var der rigeligt med smagsprøver til de godt 400 tilskuere, som spiste burgeren, da mesterværket var blevet fotograferet og beundret.

Jimmy Hougaard Frederiksen havde da også mange, han skulle takke for hjælp til projektet.

- Det kunne kun lade sig gøre, fordi der er så mange, som ville bruge deres fridag på at komme og lave burgeren. Og så vil vi selvfølgelig også takke Steff Houlberg, fordi de sponserede alle bøfferne, sagde Jimmy Hougaard Frederiksen, da den sidste bid burger var spist. ■



FARVEL OG TAK EFTER 29 ÅR

Som nybagt pensionist har Knud Frandsen fået endnu bedre tid til sine brevduer.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

- Ku' man ikke få en annonce i Krogen? Jeg holder efter 29 år, og jeg har haft en god arbejdsplads med nogle gode kolleger og mestre, så jeg vil gerne sige tak for, at de har kunnet holde mig ud i alle de år, lyder en smilende stemme i telefonen en dag midt i maj.

Det er Knud Frandsen, som i oktober 2008 optrådte på forsiden af Krogen som en af de mange seniorer, der vælger at blive i jobbet på Danish Crown, selv om de har alderen til at gå på efterløn eller pension.

DARTPIL BESTEMTE

Men nu skal det være slut, har Knud Frandsen besluttet. 3. april rundede han 65 år, og flere og flere

begyndte at spørge, hvornår han havde tænkt sig at træde ind i pensionisternes rækker.

- Det var egentlig meningen, at jeg ville have 30 års jubilæet med, men mine drenge syntes, det var på tide, jeg holder - de har brug for mig. Og da min kone en dag også spurgte, satte jeg en kalender op og sendte en darpil af sted. Den landede på 20. maj, og så var det bestemt. Jeg ku' ikke selv ta' beslutningen, fortæller Knud på sin andensidste arbejdsdag.

I løbet af den sidste uges tid er kollegerne begyndt at sige farvel. Det berører ham, erkender han. Der var lidt tårer i øjnene en dag, og han gruer lidt for den sidste dag.

- Jeg kommer helt sikkert til at savne kollegerne. Jeg kender mange og kan snakke med alle - selv fabriks-

chefen hilser på mig på gangen; "Dav, Frandsen". Det er flot, synes jeg, og det er jo ikke bare, fordi det er mig, siger han beskedent.

FRIT ARBEJDE

Knud Frandsen blev ansat 6. april 1981 på det gamle slagteri i Horsens og har været servicemand i plucksafdelingen på det nye storslagteri. Et job, han brænder for og finder vigtigt, for at alting kan køre godt. Han har elsket at få lov at arbejde med stor frihed under respekt, som han kalder det.

Han har også siddet i Samarbejdsudvalget og været talsmand, så han har taget sine ture med forskellige ledere gennem tiden, for sine meningers mod har han. Han er typen, der blander sig ud fra ønsket om at få tingene til at glide bedst muligt på slagteriet.

Nu er arbejdslivet slut. Men Knud Frandsen kommer ikke til at kede sig. Han har lige købt sommerhus, og så skal brevduerne passes. Godt nok har en mår for nylig været på rov i dueslaget og ryddet gevaldigt ud i flokken, men gode kolleger har foræret ham dueunger, så han kan bygge bestanden op igen.

- Det er pænt gjort af dem. Det er gode kolleger, jeg har haft, understreger Knud Frandsen igen.

Og kommer så lige med et forslag på falderebet.

- Det er ok, at pensionister ikke længere får julegave fra Danish Crown. Men det burde være sådan, at man kunne komme på virksomheden hver anden måned for at holde kontakten ved lige. Vi kan selv betale kaffen, hvis det skal være. ■



DANISH CROWN ER VM-KLAR

Den dag landstræner Morten Olsen udtog sin bruttotrup til VM i Sydafrika, landede et nyt VM-sortiment fra Danish Crown i køledisken i butikker landet over.

- Til en god fodboldkamp i sommervarmen hører også lækker grillmad. Vi har derfor valgt at sammensætte det nye sortiment af fire nye grillprodukter, som vi håber de danske forbrugere tager godt imod, når de skal heppe på vores VM-helte, siger salgschef Torben Pedersen fra Danish Crown.

POPULÆRE PEPPADEW PÅ PRODUKTERNE

VM foregår i år i Sydafrika, og de nye grillprodukter fra Danish Crown er enten marineret eller krydret med Peppadew. Peppadew er en

sydafrikansk specialitet og den sidst fundne frugt på verdensmarkedet. Peppadew vokser kun i Sydafrika og ligner en mellemting mellem en peberfrugt og en cherrytomat. Den har en helt unik sød

og krydret smag, som er blevet populær verden over.

I forbindelse med lanceringen udlodder Danish Crown 5 fodboldborde til en værdi af 4.695 kr. pr. bord.

Konkurrencen er åben for alle - også for medarbejdere hos Danish Crown.

Du kan deltage i konkurrencen ved at klikke dig ind på www.danishcrown.dk ■

jfb



WULFFMORGENTHALER

Når I siger "øf", er det så bare en lyd, eller forsøger I at viderebringe noget meningsfuldt til resten af verden? Hvis vi som art skal gøre os gældende politisk og kulturelt, er vi tvunget til at lære at beherske den moderne kommunikations diskurser ...



De andre grise vænnede sig aldrig helt til Birgers påklædning, piberygning og abstrakte tankegang

© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



GÅ PÅ OPDAGELSE I SLAGTERIHISTORIEN

DER ER SKET MEGET, SIDEN DE FØRSTE DANSKE ANDELSSLAGTERIER SÅ DAGENS LYS I SLUTNINGEN AF 1800-TALLET.

De danske slagterier tog hurtigt førertrøjen på og gik foran på mange områder – ikke mindst i forbindelse med udvikling af ny teknologi og forbedring af arbejdsmetoderne.

Det kan du læse meget mere om på www.slagterimuseets.dk, der er et sandt overflødhedshorn af informationer om udviklingen i branchen fra 1887 og frem til i dag.

Blandt meget andet indeholder hjemmesiden også forskellige filmklip. Et af dem viser den samme proces på slagteriet i Sæby i henholdsvis 1936, 1955 og 1982. Sammen med gennemgangen af slagteriet i Horsens på Danish Crowns hjemmeside er den et godt billede på den udvikling, der har været i branchen gennem mere end 100 år. ■

jfb

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

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

B: Svær

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



DANMARKS STØRSTE GRILL KOM FORBI

DEN 10. MAJ BLEV DANMARKS STØRSTE GRILL INDVIET VED TULIPS HOVEDKONTOR I RANDERS, OG DAGEN EFTER VAR DET SÅ DANISH CROWNS TUR TIL AT VISE GRILLEN FREM I BYEN.

TEKST OG FOTO JAN FØNSS BACH

Den gigantiske grill blev kørt i stilning ved et stort vinlagersalg hos AMKA vin i Randers, der er en af landets største vinimportører.

Der var VM-tema til AMKA-arrangementet og selvfølgelig smagsprøver af Danish Crowns nye VM-sortiment på grillen.

VM-sortimentet består af spare-ribs, grillpølser, grillkøller og big-koteletter, der enten er marineret eller krydret med den sydafrikanske frugt Peppadew.

- For os er det en glimrende lejlighed til at lade vores kunder smage de nye VM-produkter og

på den måde klæde dem på til at vejlede forbrugerne i butikkerne, siger salgschef Søren Overgaard fra hjemmemarkedsafdelingen, som skønnede, at der var cirka 350 købmænd til stede ved arrangementet.

LANDSHOLDSTRÆF

Ud over kæmpegrillen var der pro-

minent fodboldbesøg hos AMKA. Eks-landsholdsbomber Ebbe Sand og Martin Jørgensen, der er med ved VM, demonstrerede sammen, hvordan bolden kommer i kassen til det kommende VM. Også landsholdets assistenttræner Peter Bonde var på plads for at fortælle om landsholdets VM-forberedelser.

GIGANTGRILL FRA GØL

Det er Gøl, der står bag Danmarks største grill, som sommeren over turnerer rundt i Danmark. Grillen er otte meter lang og monteret på en lastbil. Der kan være 2.000 pølser på grillen ad gangen, så i teorien er der plads nok til at grille 288.000 pølser på et døgn.

Gøls monstergrill vækker da også behørig opsigt. Da grillen blev indviet, var TV2 Østjylland forbi Tulips hovedkontor for at lave et indslag ved indvielsen, ligesom grillen har været nævnt i flere andre danske medier. ■



VIDSTE DU AT...

- Danish Crown er opstået via en række fusioner af slagteriselskaber igennem mange år. Det er derfor ikke så ligetil at besvare, hvem der startede Danish Crown og hvornår
- I 1960 begyndte andelsslagterierne at fusionere for bedre at have styrke til at løfte opgaverne med blandt andet salg, markedsføring og produktudvikling
- I 1998 fusionerede Danish Crown og Vestjyske Slagterier
- Senest fusionerede Danish Crown og Steff-Houlberg, og en stor del af de oprindelige andelssvineslagterier indgår i det nuværende Danish Crown
- Det første danske andelssvineslagteri blev oprettet i Horsens i 1887. Dette slagteri er i dag en del af Danish Crown
- I de følgende 40-50 år blev der oprettet en lang række andelssvineslagterier landet over

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



SpiseKrogen

SKINKE BITES MED SOMMERPORRER

Sommeren er på vej, og det er tid til at nyde årstidens mange lækre grønsager, og det kan sagtens gøres hurtigt og lækkert. Her får du en opskrift på skinke bites med dejlig sommerporrer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE TIL

2 PERSONER:

250 g Skinke Bites af skinkeklump,
1/2 cm tykke
salt og peber
2 tsk olie

SOMMERPORRER

4-5 tynde porrer, ca. 400 g

DRESSING

1 æg
4 spsk kapers
2-3 spsk dild, persille eller purløg
1 tsk sennep, gerne grovkornet dijonsennep
1/2 citron eller lys vineddike

SÅDAN GØR DU

Kog kartoflerne. Kog ægget hårdkogt.

Skær porrerne i 10 cm lange stykker og damp dem i letsaltet vand i 6-12 minutter, til de lige netop er møre. Gem 2 spsk af kogevandet.

Hak ægget og bland det med kapers og 2-3 spsk hakket kryddergrønt.

Pisk porrevand og sennep sammen, og smag dressingen til med citronsaft, salt og peber.

Hæld dressingen over porrerne og fordel den krydrede æggeblanding over anretningen. Pynt evt. med dild.

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Varm olien på en pande ved kraftig varme og læg kødet på. Lad det blive brunt på den ene side, ca. 1 1/2 minut.

Vend det og steg yderligere 1 1/2 minut, i alt ca. 3 minutter.

Tag kødet af panden.

Opskriften er fra Danish Meat Association og er udarbejdet af Vibeke Lehn.

JUBILARER

JUNI/JULI/AUGUST

BLANS

15. juli 2010
25 års jubilæum
Kim Okholm Møller
Planlægning

15. juli 2010
25 års jubilæum
Tagge Lykkeskov Bæk
Mester, produktion

ESBJERG
10. juni 2010
25 års jubilæum
Tom Ibsen
Slagtegang

1. juli 2010
25 års jubilæum
Erik M. Sørensen Kudahl
Pakkeri, skærestue 3

10. juli 2010
25 års jubilæum
Kristian Lund
Slagtegang

FÅBORG
13. juni 2010
25 års jubilæum
Lars Larsen
Udbening

1. juli 2010
40 års jubilæum
Richard P. Jensen
Udbening, daghold

HADSUND
17. juni 2010
25 års jubilæum
Vibeke Overgaard Gildsig
Administration

HERNING SD
13. juni 2010
35 års jubilæum
Erik Brågård Andersen
Teknisk afdeling

HOLSTEBRO OD
16. juni 2010
35 års jubilæum
Niels J. Kristiansen
Slagtekæden

HORSENS
15. juli 2010
40 års jubilæum
Birgit Pedersen
DC Ejerservice

RANDERS
4. august 2010
35 års jubilæum
Jens Andersen
Fødevarer sikkerhed

RINGSTED
9. juni 2010
35 års jubilæum
Svend Aage Skrædderdal
Skærestue 3, service

7. juli 2010
35 års jubilæum
Keld Kurt Eriksen
Udlæsning

8. juli 2010
25 års jubilæum
Ibrahim Gøde
DAT-Schaub

RØDDING
23. juli 2010
45 års jubilæum
Ejvind Fløe Jensen
Mestersvend

RØNNÉ
1. august 2010
25 års jubilæum
Hans Henrik Hartmann
Skærestue

SÆBY
10. juni 2010
25 års jubilæum
John Birk
Opskæring

12. juni 2010
25 års jubilæum
Lars Christensen
Slagtegang

15. juli 2010
25 års jubilæum
Karl Erik Jensen
Slagtegang

22. juli 2010
25 års jubilæum
Benny H. Kristiansen
Kam-afdeling

22. juli 2010
25 års jubilæum
Inger Marie Wammen
Kam-afdeling

29. juli 2010
25 års jubilæum
Ole Stenbakken
Kam-afdeling

1. august 2010
40 års jubilæum
Jens Peter Fuglsang Petersen
Frysehus

TØNDER
3. juli 2010
25 års jubilæum
John Blenner
Slagtegang





TILLYKKE TIL DANISH CROWN

I slutningen af maj kunne vi fejre fem års fødselsdag på slagteriet i Horsens. Her investerede vi for fem år siden 2,5 mia. kroner i at gøre danske industriarbejdspladser konkurrencedygtige, og da vi med grønne pølser og fødselsdagskage til medarbejderne og Frida på besøg med balloner kunne fejre dagen, kunne vi også fejre, at Horsens i dag er det mest konkurrencedygtige slagteri i Danmark.

Her har vi med automatisering og udvikling reduceret de samlede slagteudgifter på verdens mest moderne slagteri.

Fødselsdagen kom, kort efter at vi offentliggjorde et halvårs-resultat, der taler sit eget tydelige sprog. Og selv om både lave renter og et fornuftigt marked trækker i den positive retning, så havde vi ikke kunnet levere noterings-stigningen uden DC Future.

Seks uger i træk har vi sat noteringen op. Seks uger i træk har vi kunnet øge den pris, landmændene får for deres grise, når de leverer dem til Danish Crown.

Det er et års massiv indsats, der viser sig på afregnings-sedlerne i landbruget, og det er en længe ventet og meget nødvendig noterings-stigning.

Heldigvis kan vi også mærke det positive resultat i den respons, vi får fra ejerne.

Men produktionen af slagtesvin stiger ikke fra den ene dag til den anden. Ude hos ejerne har der igennem de seneste år oparbejdet sig nogle blodrøde tal på bundlinjen, og der skal luft til, før man kan begynde at finde midler til at investere. Og bankerne skal tro på situationen.

Derfor har det fra starten været vores mål at reducere omkostningerne – ikke kun her og nu, men på den lange bane. Det er derfor, reduktionen af lønomkostningerne fortsat spiller en væsentlig rolle.

Derfor er det ikke nok at sætte maskiner ind i produktionen, for det gør konkurrenterne også løbende.

Som alle ved, så er det et af de eneste punkter, hvor DC Future ikke lever op til de mål, vi har sat. Og det har været afgørende for mig at sende et klart signal – både til ejerne og til lederne – om, at vi når de mål, vi har sat. Men på lønomkostningerne kommer det efter overenskomsten til at tage 12-24 måneder længere end beregnet, for vi skal finde andre måder at gøre tingene på. Det er det, vi kalder Plan B.

Vi analyserer i øjeblikket hvert hjørne af virksomheden for at se, om vi har den optimale struktur – både i antal slagterier og i deres beliggenhed. Vi ser på, hvorfor det er for omkostningstungt at slagte søer, og om det kan gøres smartere. Vi har ændret lønprincip i funktionærgrupperne og også her reduceret omkostningerne.

For det er især lønomkostningerne, der truer konkurrencedygtigheden på lang sigt, og de tiltag, vi laver nu, skal sikre os en plads i Danmark – også i fremtiden.

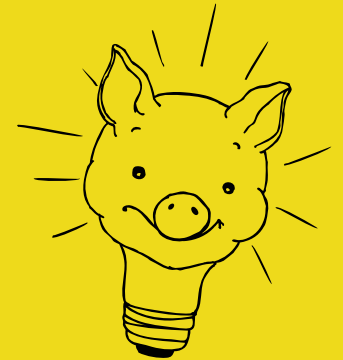
Men vi har også netop fået bestyrelsens accept af investeringer på i alt 50 mio. kroner til blandt andet yderligere automatisering. Også på den måde fremtidssikrer vi virksomheden – og her er den nuværende positive situation med til at give luft til at træffe de langsigtede beslutninger.

Jeg har i løbet af de seneste uger været rundt på afdelingerne og holdt møder med alle lederne i virksomheden for at give en lidt mere uddybende information om resultaterne. Jeg håber, det har klædt dem på til at kunne give alle medarbejderne et indblik i, hvordan situationen ser ud.

God sommer til alle
KJELD

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

Mette Sehested (redaktør) og
Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

3. juni 2010

OPLAG 5.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Skive Folkeblad Rotation

REDAKTIONSUDVALGET



Maria Grau
slagteriarbejder,
Blans

Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herring

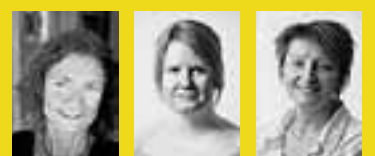
Johnny Winther
slagteriarbejder,
Sæby



Per Laursen
fabrikschef,
Horsens

Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
OD Holstebro

Tina M. Madsen
kvalitetschef,
OD Herring



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers

Mette Sehested
journalist-
praktikant,
Randers

Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers