

FOREBYG BRAND - FOR DIN EGEN SKYLD

S10-13




krøgen
NOVEMBER 08-2010

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 5

LØBESKOENE PÅ

Den løbende tillidsmand i Horsens kaster handsken til alle DC'ere rundt i hele landet, timelønnede som funktionærer: Tør I løbe om kap rundt om slagteriet?

SIDE 20

FARVEL I RØDDING

Loyalt og stabilt har de passet deres arbejde til det sidste. Heldigvis har de fleste Rødding-folk fundet noget nyt at give sig til. Enten arbejde eller uddannelse.



SIDE 6-7

FORENDER TIL HALV PRIS

I Danish Crown slagtes de danske grise i Danmark. Når de er skåret op, sendes de til DC's tyske fabrikker, hvor udbening af forender kan gøres til den halve pris.

SIDE 14-15

GULDRUMMET

DC'er på job: Kvalitetsbevidste kokke er Rone Stokholm Kruses kunder. Han leverer det bedste kød i lige præcis den udskæring, de vil have.



SIDE 24

Leder: Fra DC Future til DC2015.

FORSIDE + SIDE 10-13

"Brug bolden – bekæmp brand" er en ny kampagne, der over det næste år skal få alle til at tænke sig om i det daglige arbejde. En brand kan koste dyrt, viser erfaringerne desværre – på flere måder.

Forsidefoto: Claus Petersen.
Tegning: Hans Henrik Ruus.

50 ÅRS-JUBILAREN EDITH:

- JEG VILLE BARE VÆRE I DC

MANGE MEDARBEJDERE VÆLGER AT LÆGGE RIGTIG MANGE ÅR AF DERES ARBEJDSLIV I DANISH CROWN. DET ER DOG DE FÆRRESTE, DER SOM HR-KONSULENT EDITH POULSEN NÅR AT FEJRE 50 ÅRS JUBILÆUM.

AF CHRISTINA S. JOHANSEN

Hun var blot 16 år, da hun som kontorelev satte sine ben i Danish Crown for første gang – eller rettere Bjerringbro Andels-svine-slagteri, som det hed dengang.

I dag er HR-konsulent Edith Poulsen 66 og har stadig fødderne solidt plantet i DC-mulden. For et par dage siden – helt præcist 31. oktober – kunne hun fejre sit 50 års jubilæum.

- Det er helt utroligt – 50 år! Lyder det fra jubilaren selv.

OPKØB OG FUSIONER

Hun holder et sekunds stilhed. Blot et ganske kort øjeblik bliver hun en anelse fjern i blikket og kigger frem for sig. Som for i rekordfart og i små glimt at gennemgå de mange års oplevelser for sit indre blik.

- Jeg har jo været med til opkøb, tilkøb og ikke mindst syv-otte fusioner. Og det er den fantastiske udvikling samt udviklingen teknologisk og personligt, der har

gjort mit arbejdsliv spændende og udfordrende, fortsætter hun.

GNISTEN FOR ARBEJDET

Netop de mange fusioner har været med til at holde liv i gnisten for arbejdet. For efter hver fusion skete der noget nyt – en ny chef, nye kolleger eller nye arbejdsopgaver.

- DET ER HELT UTROLIGT – 50 ÅR!

*Edith Poulsen,
50-års jubilær.*

Og arbejdsopgaver har der i hvert fald været nok af i Ediths karriere i DC. Og de har været særdeles forskelligartede. For eksempel har hun været sekretær og været i afdelinger som shipping, driftskontrol, afregning og løn.

- Jamen, jeg har jo nærmest lavet alt! Jeg husker for eksempel, dengang vi lavede afregningen til landmændene i hånden med kuglepen og hovedregning som hjælpe-

midler – vi havde ikke engang en lommeregner. Og dengang jeg var i løn-afdelingen, sad vi fysisk med pengene foran os og delte ud. Én øre, to øre, fem øre. Ned i en brun pose og værsgo – så var der løn, fortæller Edith Poulsen.

I de seneste 10 år har Edith dog arbejdet fast som HR-konsulent, hvor hun ansætter kontorelever, slagterlæringer og funktionærer. Så hvis der for eksempel skal ansættes en slagtermester, en opskæringsmester eller en kontor-person, så er det Edith, der læser ansøgninger, tester og interviewer kandidaterne.

- JEG HAR ALDRIG SAGT NEJ

Men hvordan overlever man overhovedet så mange år på samme arbejdsplads, både uden at blive afskediget ved en af fusionerne og uden at køre sur i arbejdet?

- Jeg har nok altid sørget for at vise mig og gøre opmærksom på, at jeg er der. Og så har man altid kunne regne med, at jeg stillede op, hvis noget krævede det. For jeg sagde aldrig nej. Det har også betydet,



HORSENS ER ANDEN-STØRST

Danish Crown kommer højt på listen i en ny rangering over Europas største slagteanlæg, skriver Landbrugsavisen.

Danish Crowns slagteri i Horsens er det andet-største slagteri i Europa. På top 5-listen optræder også det tyske slagteri D&S Fleisch, som DC købte for en måned siden – hvis altså konkurrencemyndighederne som forventet godkender handlen.

DC er det eneste selskab, der blander sig i topstriden af ellers lutter tyske slagterier.

Europas fem største slagterier:

- 1) Tönnies Rheda, Tyskland - 7,5 mio. slagtninger
- 2) Danish Crown Horsens, Danmark - 4,7 mio. slagtninger
- 3) Tönnies Weisenfels, Tyskland - 3,7 mio. slagtninger
- 4) Vion Emsteck, Tyskland - 3,5 mio. slagtninger
- 5) D&S Fleisch Essen, Tyskland - 3,5 mio. slagtninger

MERE OKSEKØD TIL RUSLAND

I løbet af de først syv måneder af i år er Danmarks eksport af okse- og kalvekød steget med godt 15 procent. Især Rusland har taget godt for sig af det danske kød.

Det russiske marked står for den største del af stigningen. På de første syv måneder af 2010 er der sendt 3.000 ton oksekød til Rusland, skriver Landbrugsavisen med baggrund i tal fra brancheorganisationen Landbrug & Fødevarer.

Dermed aftager Rusland nu omkring halvdelen af den danske eksport af oksekød til lande uden for EU. Det er en markant stigning, da russerne næsten ingenting aftog året før.

at jeg i perioder har arbejdet rigtig mange timer. Det har min familie måske nok lidt under en gang i mellem, fortæller jubilaren.

- JEG HAR NÆRMEST PRØVET ALT, SÅ NU GLÆDER JEG MIG ALTSÅ TIL MERE TID MED FAMILIEN.

*Edith Poulsen,
50 års jubilær.*

- Derudover har jeg altid haft følelsen af, at jeg ikke kunne lære mere andre steder. Og hvis jeg har følt, at arbejdet ikke længere var helt så spændende, så har jeg selv opsøgt udfordringer og selvfølgelig altid været omstillingsparat. Indstillingen fra min side har været, at jeg ville være her! Derfor kan det også tælles på én hånd, de gange jeg har været ked af at skulle på arbejde, fortsætter hun.

MERE TID MED FAMILIEN

Sidste år trappede Edith Poulsen ned på fire arbejdsdage om ugen, og i år har det været tre dage ugentligt. Den stille og rolige nedtrapning bliver til en pensionist-tilværelse 1. april næste år, har hun besluttet.

- Og hvor bliver det mærkeligt, den dag jeg ikke længere skal op om morgenen for at tage på arbejde. Selvfølgelig kommer jeg til at savne både kollegaerne og de mange besøg ude på fabrikkerne.

- Alligevel glæder jeg mig naturligvis meget til mere tid med mine tre børnebørn og resten af familien, lyder det fra Edith Poulsen.

Men selv når pensionen bliver en realitet, så kommer Edith ikke til at ligge på den lade side. Hun har både planer om at skulle spille bridge, lære engelsk og dyrke noget motion – måske i form af golf, hvis tålmodigheden rækker til det, men det er hun nu ikke selv så sikker på – for der skal jo helst ske noget. ■



Selv når Edith Poulsen går på pension, kommer hun til at være særdeles aktiv med bridge-spil og motion – og så vil hun lære engelsk. Foto: DC.



ØKO-BACON VANDT TEST

Frilands økologiske svinekød fik ekstra ros, da det irske online magasin Herald.ie for nylig testede skiveskåret bacon til de irske morgenborde. Blandt 11 forskellige mærker af bacon fik det økologiske "Oliver Carty" 9 point ud af 10 mulige og opnåede dermed den bedste placering i testen.

Hovedbegrundelsen for den gode test-placering er, at netop kødet er af særlig god kvalitet. Det fremhæves, at kødets gode smag og struktur skyldes den ekstra motion, som de økologiske grise har adgang til.

Friland har igennem flere år leveret svinekød til Oliver Cartys økologiske bacon, hvor det på emballagen fremhæves, at der er tale om dansk økologisk svinekød fra Friland. Eksporten af økologisk svinekød til Irland har på det seneste været stigende. ■

SKOVGRISE PÅ MENUEN

Endnu en ny variation fra Danish Crowns brede sortiment er nu kommet på markedet. Det er datterselskabet Friland, som i samarbejde med butikskæden Irma har lanceret såkaldte skovgrise. Det er Frilandsgrise, som har boet i skoven og fået lov at rode og "lege vildsvin" i skovbunden.

Skovgrisene er et forsøg, der blev sat i gang tidligere på året. Nu er hovedparten af de 50 grise slagtet, og hvis Irmas kunder tager godt imod nyskabelsen, er tanken at udvikle konceptet og sætte en større produktion af skovgrise i gang. ■



Skovgrise er en ny mulighed for at smage svinekød af den mere eksklusive slags. Foto: Jacob Lerche.

DC ER EN AF DE STØRSTE VIRKSOMHEDER

Målt på omsætning er Danish Crown den niendestørste virksomhed i Danmark. Det viser en opgørelse, som Berlingske Nyhedsmagasin har offentliggjort.

Berlingske Nyhedsmagasin har målt virksomhederne på deres omsætning i 2009, og de 10 største danske virksomheder er:

1. A. P. Møller-Mærsk: Omsætning: 261,5 mia. kr.
2. ISS Holding: Omsætning 69 mia. kr.
3. Carlsberg: Omsætning 59 mia. kr.
4. Dansk Supermarked: Omsætning 56,4 mia. kr.
5. Novo Nordisk: Omsætning 51,1 mia. kr.
6. DONG Energy: omsætning 49,5 mia. kr.
7. Vestas Wind Systems: Omsætning 49,4 mia. kr.
8. Arla Foods: Omsætning 46,4 mia. kr.
9. Danish Crown: Omsætning 44,8 mia. kr.
10. Coop Danmark: Omsætning 41,6 mia. kr.

I kategorien "Fødevarer Kød og Fjerkræ" er Danish Crown den største danske virksomhed. ■



MASSIVT JA TIL AKTIESELSKAB

ET STORT FLERTAL AF MEDLEMMERNE I DANISH CROWNS REPRÆSENTANTSKAB HAR SAGT JA TIL AT DANNE ET AKTIESELSKAB.

181 stemte for og 11 imod, da Danish Crowns øverste myndighed, repræsentantskabet, 13. oktober vedtog at oprette et aktieselskab, der kan være løftestang for at opfylde den fremtidige strategi om øget vækst.

- Den beslutning, der er truffet, betyder i praksis ingen forandring for selskabets ejere. Der er alene tale om, at andelsselskabet etablerer et aktieselskab, som er 100 procent ejet af andelsselskabet. Der er således ikke tale om, at aktieselskabet erstatter andelsselskabet, forklarer bestyrelsesformand for Danish Crown Niels Mikkelsen.

Oplægget har været debatteret blandt selskabets ejere siden februar i år, hvor det blev præsenteret på et repræsentantskabsmøde. Siden

har det været på dagsordenen på samtlige møder i repræsentantskabet, og det var temaet på sommerkredsmøderne, som holdes landet over for alle ejerne.

NYE VÆRKTØJER

- Beslutningen om et A/S er et spørgsmål om at sikre, at vi har de værktøjer, der skal til på sigt, hvis vi skal opfylde den vækststrategi, repræsentantskabet har vedtaget. I første omgang har vi vedtaget at danne det aktieselskab, der åbner for en række muligheder på længere sigt.

- Men det er muligheder, som nu skal analyseres indgående. Mulighederne skal løbende drøftes med ejerne, og de skal i givet fald vedtages af repræsentantskabet, siger Niels Mikkelsen. ■



Niels Mikkelsen - et aktieselskab forandrer intet her og nu. Foto: DC.



Lars Mose (t.h.) inviterer til løbedyst i Horsens 17. april. Foto: Claus Petersen.

KAN DU LØBE HURTIGERE END DIN KOLLEGA?

DEN LØBENDE FÆLLESTILLIDSMAND LARS MOSE UDFORDRER OG OPFORDRER TIL **KAPPE-STRID MELLEML DC'S AFDELINGER.**

AF CHRISTINA S. JOHANSEN

- Dem i Randers, de kan da slet ikke løbe, lyder det kækt og udfordrende fra ultraløber og fællestillidsmand Lars Mose.

- Jeg er sikker på, at dem i Horsens er meget hurtigere.

- Og desuden tror jeg, at tillidsfolkene er hurtigere end fabrikscheferne.

Så er det sagt. Udfordringen er givet. Slaget skal stå 17. april næste år, når Horsensrun, DGI og Danish Crown arrangerer løb om slagteriet i Horsens.

- Der er ingen undskyldning for ikke at deltage. Den korteste distance er to runder om slagteriet – det svarer til kun 2,7 km. Det kan alle da klare, mener Lars Mose

- Og for de rigtigt seje er der distancer helt op til maraton og

sekstimers løb. Så kom ud og vær med, få et godt grin, og husk, at du samtidigt støtter et godt formål – overskuddet går nemlig til Dansk Handicap Idræts-Forbund, fortæller den løbeivrige tillidsmand.

100 DC'ERE SKAL LØBE

Han er en del af Horsensrun og var med til at arrangere det første løb om slagteriet i Horsens 30. maj i år, da 150 løbeglade mennesker deltog, men blot 25 DC'ere.

- Og 25 DC'ere er slet ikke nok. Vi skal gerne op på en 100 stykker. For eksempel kan man danne et afdelings-hold og deltage i stafetløbet mod andre DC'ere, foreslår Lars Mose.

- Man kan tilmelde sig på www.horsensrun.dk helt op til en uges tid før løbet, men der er et max deltagerantal på 500, så måske skal man ikke vente for længe, fortsætter han.

Sammen med de øvrige arrangører fik han så meget ros for de gode faciliteter, der var til løbet i foråret, at det blev besluttet at gentage succesen.

STEMNING HELT I TOP

Men hvorfor i det hele taget lave et løb rundt om et slagteri – en 1363 meter lang rundstrækning på en fuldstændig flad asfalt-rute? Fordi det er unikt og sjovt, er svaret kort og godt.

- Det er formentlig det eneste løb i verden rundt om et slagteri, og stemningen er bare helt i top, fordi du aldrig løber alene, og publikum er tæt på til at heppe. Desuden er der super forplejning både før, under og efter løbet, og der er gode omklædnings- og badefaciliteter, fortæller Lars Mose.

Læs mere om løbet på www.horsensrun.dk eller <http://www.dgi.dk/201110024501>. ■

DISTANCER OG PRISER

- 2 runder (ca. 2,7 km) - 60 kr.
- 3 runder (ca. 4,1 km) - 60 kr.
- 4 runder (ca. 5,5 km) - 60 kr.
- 5 runder (ca. 6,8 km) - 60 kr.
- 8 runder (ca. 10,8 km) - 60 kr.
- Halv maraton - 120 kr.
- Maraton - 200 kr.
- 6 timers løb - 200 kr.
- 6 timers stafet - 600 kr.

REKORDER OG ANERKENDELSE

- Slagteriets arealer er et lukket område, så du skal skrives ind ved indgangsporten før start
- Ruten er DAF-opmålt, så eventuelle rekorder vil kunne anerkendes
- Hvis man tilmeldes via en klub under DGI Sydøstjylland på maraton, halvmaraton eller syv km, deltager man samtidig i landsdelsmesterskabet i DGI Sydøstjylland
- Der er præmier fra DGI Sydøstjylland til vinderne på alle tre distancer





Kvaliteten skal være i orden. Det sikrer fabrikschef Ole Lyngesen (t.v.) og mester Andreas Weking i fællesskab.

DE TYSKE FABRIKKER LEVERER VAREN

DANISH CROWN HAR STOR SUCCES MED UDBENING AF
DANSKE RÅVARER PÅ KONCERNENS TYSKE FABRIKKER.

TEKST OG FOTO FRANK WINTHER

Efter grisene er blevet slagtet og skåret op i Danmark, tager de tyske fabrikker i stor stil over. Det har været med til at halvere omkostningerne på udbeningen af forender.

Det er tirsdag morgen. Tidlig morgen. Klokkeren er kun fem, når Ole Lyngesen én gang om ugen sætter sig ud i bilen og sætter kursen mod Boizenburg – en lille

**- DEN TYSKE LEDEL-
SESSTIL PASSER
IKKE TIL MIG. SÅ
HERNEDE HEDDER
JEG BARE OLE OG ER
DUS MED ALLE.**

Ole Lyngesen, fabrikschef.

by i det tidligere Østtyskland, tæt på Elben og kun en lille times kørsel øst for Hamburg.

Her ligger Danish Crowns afdeling for udbening af forender, hvor Ole Lyngesen er fabrikschef. Men han er også fabrikschef for en lignende afdeling i Oldenburg og for Danish Crowns so-slagteri i Skærbæk. Hver uge besøger han hvert sted for at trimme produktionen.

- Jeg trives bedst med travlhed, og så er jeg altid på vej til den næste udfordring, siger Ole Lyngesen med et stort smil.

16-17 LASTBILER HVER DAG

Han smiler meget, når han taler – det skaber en god og positiv stemning på arbejdspladsen. Fra sit store hjørnekontor på første sal har han udsigt til terminalen, hvor 16-17 lastbiler dagligt kommer med

råvarer fra Danmark, og til det flade tag med dampende skorstene, som os er af travlhed. Her danner han sig hurtigt et overblik over ugens produktionstal.

- Det går rigtig godt. Vi udbener lige nu 150.000 forender om ugen. Det er en femdobling i forhold til det niveau, vi startede ud med i 2003. Og vi gør det til den halve pris af, hvad det koster i kroner og øre i Danmark per forende, fortæller Ole Lyngesen.

OLE ER DUS MED ALLE

Han bliver et øjeblik afbrudt af sin tyske mester, som han svarer sikkert på tysk. Men sådan var det ikke i starten.

- Da jeg fik tilbudt jobbet, kunne jeg ikke ét ord på tysk. Jeg kunne måske lige strengt mig an til at bestille to øl. Så jeg blev kastet ud i et intensivt tysk-kursus i nogle uger, hvor jeg fik nogle helt basale redskaber.

- Også til virksomhedsledelse på tysk. Men det kunne jeg ikke bruge til noget. Den tyske ledelsesstil passer ikke til sådan én som mig.

Så hernede hedder jeg bare Ole og er dus med alle, siger han.

KALVESLAGTERI FØR

Bygningerne i Boizenburg er fra 1995 og er oprindeligt bygget som kalveslagteri. Derefter blev de bygget om til pølsefremstilling, og siden 2003 har polske og tyske medarbejdere udbenet forender her.

- VI ER DEN FORLÆNGEDE ARM AF PRODUKTIONEN I DANMARK. DET SIKKER EN MEGET HØJ GRAD AF FRISKHED.

Ole Lyngesen, fabrikschef.

I en kort periode blev der også udbenet skinker. Men den produktion er blevet flyttet til Polen. I dag er der 250 polske og tyske medarbejdere på fabrikken.

Godt 200 km væk på den anden side af Hamburg ligger Danish



I Tyskland koster det kun det halve af prisen i Danmark at udbene en forende.



Når dagholdet i Danmark er færdig med at skære op, tager aftenholdet over i Tyskland. Produktionen fra det danske aftenhold klares af det tyske daghold. Det sikrer altid friske varer.

Crowns anden udbeningsafdeling i byen Oldenburg. Her lejede Danish Crown sig ind allerede i 2002. I 2004 købte Tulip hele fabrikken på i alt 38.000 km² som led i sin forædlingsstrategi. Her er også omkring 250 polakker og tyskere beskæftiget med at udbene både forender og skinker.

Udover Danish Crowns aktiviteter rummer fabrikken også en stor del af Tulips tyske aktiviteter og Danish Crown Convenience, der sælger ferske, færdigpakkede produkter til især Tyskland og Holland.

FRISKE VARER HELE TIDEN

- Vi er den forlængede arm af produktionen i Danmark. Når dagholdet i Danmark er færdig med at skære op, tager vi over hernede på aftenholdet. Det samme gør sig gældende med produktionen fra aftenholdet, som hernede skæres op af dagholdet. Det sikrer en meget høj grad af friskhed, fortæller Ole Lyngesen.

Han forklarer, at delstykkerne havner på markederne i Europa, Rusland og Asien. Nogle færdigpakkede, andre frosne, men altid

i den bedste kvalitet og til den aftalte tid.

- Det er min ambition, at vi altid skal levere varen. Vi skal være blandt de bedste. Uanset om en 1313, som er en udbenet bov, er produceret i Danmark, Tyskland eller Polen, så skal kunden have det samme produkt. Kvalitet kommer altid før mængde, og det skal være Danish Crown-standard, siger Ole Lyngesen.

HAR LÆRT UDSKÆRINGER

Selv om produktionen på de tyske fabrikker er trimmet, så er der et gear mere, fortæller den tredobbelte fabrikschef.

- Vi har et super mandskab, der har lært at udskære efter vores anvisninger. Der har været lidt forskelle i tradition og slagterhåndværk i starten. Men det er helt på plads, og vi er klar til at vokse yderligere i fremtiden, siger Ole Lyngesen. ■

Læs mere på side 8.



DC KØBER TYSK SLAGTERI

ENDNU ET MÅL I DC FUTURE ER NÅET. DC HAR KØBT DET FJERDESTØRSTE SLAGTERI I TYSKLAND.

Danish Crown har underskrevet en aftale om at købe et tysk svine-slagteri. Med 3,5 mio. slagtninger om året er D&S Fleisch Tysklands fjerdestørste slagteri.

Købet blev offentliggjort for en måned siden, og dermed er endnu et punkt i effektiviseringsplanen DC Future nået.

TYSKE SLAGTESVIN

- Igennem de senere år har det tyske marked og økonomien omkring tyske slagterier repræsenteret en væsentlig udfordring for Danish Crown. Derfor vurderede vi allerede for halvandet år siden, at vi ville kunne opnå en betydelig effekt ved at være aktiv på det tyske råvaremarked, og nu har vi fundet den optimale løsning, siger Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen.

Tyskland er i forvejen et væsentligt marked for Danish Crown. Et tysk slagteri til tyske slagtesvin vil give en adgang til markedet, som kommer hele koncernen til gode. Med købet opnår Danish Crown en hjemmemarkedspostition i Tyskland og en øget robusthed i den internationale afsætning.

- SOM I DE ØVRIGE LANDE, HVOR VI SLAGTER, ER DET LOKALE, TYSKE SVIN, VI VIL SLAGTE.

*Kjeld Johannesen,
administrerende direktør.*

- Vi har i dag gode erfaringer med forsk kød både i Sverige, UK

og Polen. Tyskland er det næste naturlige skridt.

- Som i de øvrige lande, hvor vi slagter, er det hensigten, at det er lokale, tyske svin, vi vil slagte. Det betyder også, at det ikke umiddelbart får indflydelse på de danske arbejdspladser, siger Kjeld Johannesen.

TÆT PÅ DC-AFDELINGER

D&S Fleisch ligger i Essen ved Oldenburg tæt på en række af Danish Crowns øvrige afdelinger i Nordtyskland. Udover slagteanlægget i Essen overtager Danish Crown D&S Fleisch's andet slagteanlæg i Cappeln.

Danish Crown planlægger ikke blot at videreføre anlægget i Essen med den nuværende kapacitet, men at udvide kapaciteten og beskæftigelsen i fremtiden.

D&S Fleisch har hidtil været en privatejet virksomhed, som igennem de seneste år har haft stærk vækst. Det tyske selskab producerer både til detailhandel, forarbejdningsindustri og eksport, og svineleverancerne sker på baggrund af kontrakter, som Danish Crown overtager ved købet.

CONVENIENCE IKKE MED

Convenience-virksomheden Fleisch Krone Feinkost indgår ikke i overdragelsen, men drives videre af de hidtidige ejere.

Aftalen om at købe D&S Fleisch er blandt andet betinget af en godkendelse fra konkurrencemyndighederne. Begge parter har en forventning om, at en godkendelse kan opnås i løbet af kort tid. ■

FIRE SKARPE TIL KJELD

Krogen bad administrerende direktør Kjeld Johannesen begrunde købet af et tysk slagteri. Her kan du læse hans svar på fire skarpe spørgsmål.

- Hvorfor køber Danish Crown et slagteri i Tyskland?

- Danish Crown er en international virksomhed. Det betyder, at vi opererer på markeder over hele verden, og at vi producerer varer i mange lande.

- Vi har allerede adgang til lokale råvarer i England, Sverige og Polen. Erfaringerne her fra viser, at det både giver øget markedsadgang, bedre viden om de forskellige markeds produktionsvilkår og

skaber rammer for øget afkast til selskabets ejere.

- Hvorfor køber Danish Crown et tysk slagteri lige nu?

- Etableringen af tysk slagtekapacitet har igennem de seneste halvandet år været et af punkterne i DC Future-planen. At få indgående kendskab – og adgang – til tyske slagteriomkostninger er centralt i konkurrencen med det tyske marked.

- Er det et tysk slagteri – eller et dansk slagteri i Tyskland?

- D&S Fleisch er et tysk slagteri, som opererer på tyske vilkår i et tysk marked med tyske slagtesvin.

Og efter Danish Crown overtager det, er det hensigten, at det skal fortsætte sådan.

- Der skal være lokal forankret ledelse, men det er tanken, at tæt kontakt til Danish Crown og Danish Crowns viden om international afsætning og innovation skal komme det tyske slagteri til gode.

- Vi overtager aftalerne med de tyske leverandører, og på den måde får det heller ikke umiddelbart indflydelse på danske arbejdspladser.

- Hvad får de danske ejere ud af købet?



Kjeld Johannesen – umiddelbart har købet ikke indflydelse på de danske arbejdspladser. Foto: DC.

- Alle tiltag i Danish Crown har til formål på lang eller kort sigt at sikre ejerne af Danish Crown et attraktivt afkast. Det er ikke anderledes med købet af D&S Fleisch. ■





278.500 kreaturer er slagtet af Danish Crown i Danmark det seneste år. Foto: DC.

DC SLAGTER 10.000 FLERE KREATURER

60 PROCENT AF LANDETS KREATURER SLAGTES NU AF OKSEKØDSDIVISIONEN.

AF EJVIND KVIESGAARD

Oksekødsdivisionen i Danish Crown slagter flere og flere kreaturer. Næsten 10.000 flere dyr er det blevet til på et år.

Opgørelse falder kort efter afslutningen på regnskabsåret 2009/10. Efter en stærk slutspurt i de seneste uger, hvor der har været meget høje slagtetal, så har DC i alt slagtet cirka 278.500 kreaturer i Danmark.

Med flere dyr er DC's andel af landsslagtningerne også øget markant. Næmlig til 60,4 procent mod 57,6 procent sidste år. Antallet er endda slagtet på kun 52 uger mod 53 uger sidste år.

PÅ PRØVE

Fremgangen glæder direktør i Oksekødsdivisionen, Lorenz Hansen.

- Der er tale om en kombination af god service og en meget konkurrence-dygtig notering samt tilgang af både nye andelshavere og nye bonus-leverandører, mener han.

- Vi oplever, at vi har stor succes med at tilbyde nye leverandører en prøveperiode gennem vores tilbud om at blive bonus-leverandør, hvor de har mulighed for at udnytte fordelene ved at være en del af fællesskabet, siger Lorenz Hansen.

Ordningen giver bonus-leverandører mulighed for at prøve Danish Crown af som slagteri og samarbejdspartner i op til seks måneder. For øjeblikket er der over 150 bonus-leverandører. ■

➤ DØDE GRISE I FÆRGENS TANK

Slagteriaffald er med til at fylde tanken på færgerne Bitten ved Sønderborg, og det sparer klimaet for 133 tons CO₂ om året.

Færgerne, der sejler mellem Hardeshøj på Nordals og Ballebro tæt på slagteriet i Blans, er begyndt at spæde dieselolien op med bio-olie fra døde dyr og slagteriaffald, skriver Landbrugsavisen. 50.000 liter - en fjerdedel - af dieselolien erstattes med bio-olie.

- Der er en vis symbolik i, at svin fra Als indirekte er med til at drive den færge, der fragter mange medarbejdere til det store Danish Crown slagteri i Blans, siger maritim chef i Sønderborg Kommune, Kurt Prehn.

Bitten fragter årligt 160.000 biler og er den første færge i Nordeuropa, der skifter dieselolie ud med bio-olie. Forsøget fortsætter til marts 2011. ■

➤ BRANDVÆSEN ROSER DC RINGSTED

Ringsted Brandvæsen er så tilfreds med den indsats, som Danish Crowns fabrik i byen har gjort for at højne brandsikkerheden, at brandkorpset har givet afdelingen en smiley som bevis på anerkendelsen "God brandsikkerhed".

- Vi er rigtig glade for at få den her smiley, for det er noget, vi har arbejdet hen mod længe. Faktisk er vi kun nummer tre i Ringsted Kommune, som får den, fortæller Niels Conradsen, teknisk chef hos DC i Ringsted.

- Det er rart, at sikkerheden for medarbejderne er helt i top, for vi skal jo beholde dem i mange år. Derfor har vi også generelt et godt arbejdsmiljø i Ringsted, og brandsikkerheden er en del af dette - medarbejderne skal være godt sikret, når de er på arbejde, fortsætter Niels Conradsen.

Diplomet får DC i Ringsted for blandt andet at være helt uden fejl og mangler, og for desuden at have gjort langt mere, end loven foreskriver ifølge viceberedskabschef Jan L. Bærtelsen.

For eksempel holder afdelingen 21 brandøvelser på virksomheden om året - langt mere end krævet. Desuden tilkaldes et firma for at sørge for brandfugning og -isolering, efter at der har været håndværkere og foretaget gennemgribende ændringer med mere.

Derudover er der også opsat meget tydelige og nummererede henvisninger til flugtveje. Der er sat et Automatisk Brandalarmeringsanlæg (ABA) op, der overføres til portvagten, og hvor brandtryk går direkte til det lokale brandvæsen.

Stedet har også et virksomhedsberedskab i forhold til ammoniak anlæg. ■



Viceberedskabschef ved Ringsted Brandvæsen Jan L. Bærtelsen overrækker beviset for god brandsikkerhed til teknisk chef Niels Conradsen (t.v.), mens fabriksdirektør Frode Lauersen og arbejdsmiljømedarbejder Tina Konge ser til. Foto: DC.





BRUG BOLDEN - BEKÆMP BRAND

DET NÆSTE ÅR SÆTTER KROGEN FOKUS PÅ BRAND-SIKKERHED MED KAMPAGNEN "BRUG BOLDEN - BEKÆMP BRAND". I DENNE OMGANG SÆTTER VI SÆRLIGT FOKUS PÅ TRUCK-LADERE OG DE BRAND-FARER, DER ER FORBUNDET MED DEM - LÆS MERE PÅ DE NÆSTE SIDER.

TRUCK-LADERE KAN BRYDE I BRAND ELLER EKSPLODERE

DET ER JO BARE AT SÆTTE STIKKET I, SÅ TRUCKEN KAN BLIVE LADET OP. HVORFOR ER DET SÅ FARLIGT?

AF CHRISTINA S. JOHANSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Umiddelbart virker det ikke som synderligt farligt at sætte stikket til sin truck og lade den op. Det er det da heller ikke langt størstedelen af tiden, men er man uheldig, kan laderen i værste fald bryde i brand eller eksplodere.

- Det er vigtigt, at man har ordentlige forhold i områder for truck-ladning og ladning af for eksempel rengøringssselskabets gulvvaskere, for der kan i værste fald ske en kortslutning eller eksplosion, og dermed kan en brand begynde. For eksempel begyndte branden i Blans efter al

sandsynlighed i en gulvvasker under opladning. Så derfor skal opladning ske i særligt indrettede områder, og alt brandbart skal væk fra laderne, siger administrerende direktør Klaus Møller fra Danish Crowns eget forsikringsselskab DC Insurance.

TULIP OG TRUCK-LADERNE

Tulip i Aalborg har renoveret alle sine områder til truck-ladere, så de i dag er helt i top med hensyn til brandsikkerhed. Fabrikken brugte omkring tre måneder og 500.000 kr. på ombygningen, og såvel store som små ændringer har haft betydning.

- For eksempel har vi fået skrå plader ovenover hver enkelt lader, sådan at det ikke er muligt at

lægge ting ovenpå. Førhen kunne nogen finde på at smide papirer og deres handsker oven på laderne, for så var de tørre, når de skulle bruge dem næste dag. Det er umuligt nu. Så også de lidt mindre tiltag kan være særdeles effektive, fortæller Peter R. Winther, teknisk chef hos Tulip i Aalborg.

MERE TRYK I HVERDAGEN

De mange ændringer, der er sket i Tulip, er ikke noget, der decideret påvirker de ansattes hverdag - de sætter stadig trucken til opladning samme sted. Nu er sikkerheden bare optimeret i oplade-områderne.

- Jeg lægger egentlig ikke mærke til de ændringer, der er sket, i løbet af

min arbejdsdag. Jo, faktisk tænker jeg af og til på, at det er rart, der er kommet udsugning over lade-stationerne, som kan tage de dampe, der kommer fra batterierne, når de bliver ladet op - det tænkte jeg ellers ikke over før, fortæller Johnny Christiansen, næstformand i Arbejdsmiljøudvalget.

Til dagligt arbejder han med at tage imod fersk kød i råvareafdelingen og bruger altså dagligt trucksene.

- Når jeg tænker efter, er der selvfølgelig ingen tvivl om, at når brandsikkerheden er i orden, så føler jeg mig også mere tryk, fortæller Johnny Christiansen. ■

BRANDSIKRING KAN SIKRE DIT JOB

FOR HALVANDET ÅR SIDEN
GIK TULIP I AALBORG I GANG
MED AT FORBEDRE FOR-
HOLDENE FOR DERES TRUCK-
OPLADERE, SÅ DE I DAG ER
TIP-TOP BRANDSIKRE.

Et kontor blev revet ned, træstolper blev skiftet ud med galvaniseret stål, gipslofter blev sat op, og kabler, som før lå på loftet, blev skiftet ud med helt nye og synlige kabler.

Derudover blev der lavet en omfattende brandsikring med alarmer og brandsektionering, som sikrer, at en eventuel brand ikke spredt sig til andre områder.

Tiltagene var mange, da Tulip i Aalborg for cirka halvdelen år siden gik i gang med at lave sine rum til truck-ladere om, så det blev fuldstændigt brandsikkert.

- Resultatet er blevet rigtig godt. Alle ladere står i samme rum, og det giver naturligvis en god tryghed for alle medarbejdere at vide, at brandsikringen er helt i top, fortæller fabrikschef Jakob Kvist.

MEDARBEJDERE BAKKER OP

Det var et krav om optimal brandsikring fra Danish Crowns forsikringselskaber, som satte gang i Tulips ombygning af rummet.

- Ellers ville udgifterne til forsikring blive alt for høje, og da vi netop havde sat DC Future i søen, så gik det ligesom ikke, fortæller Jakob Kvist.

- Vi skal selvfølgelig også sikre, at vi er leveringsdygtige overfor kunderne, men det allervigtigste er dog, at vi sikrer, at vi alle sammen har et arbejde at tage af sted på om morgenen. Brænder stedet ned, er det jo ikke tilfældet. Derfor har alle medarbejdere da også bakket 100 procent op om ombygningen, og alle synes, at det er dejligt med en renovering, fortsætter Jakob Kvist. ■

Teknisk chef Peter R. Winther i det nye område, hvor Tulip i Aalborg lader sine trucks op sikkert.



ASKE BRANDT OG BRANDREGLERNE

Hvordan er det nu lige... Må man ryge på toiletterne, lade en branddør stå åben eller sætte en truck-lader lige op af brandbart materiale? Og hvor findes der egentlig en brandslukker, den nærmeste flugtvej og en røg-detektor?

Jeg hedder Aske Brandt, og jeg synes altså, at det er lidt svært det der med brandreglerne. Men gennem det næste års tid vil jeg blive meget klogere på reglerne og dele min viden med jer. Denne gang har jeg lært om truck-ladere, og her er, hvad jeg har fundet ud af:



ASKES 5 GODE RÅD OM TRUCKLADERE:

- Der skal være ophængt en CO₂-slukker i umiddelbar nærhed af lade-stationen

- Der skal etableres røg-detektor i områder for lade-stationer

- Ladere skal være fastmonterede på en væg eller placeret på et ikke brandbart underlag, som skal beskyttes mod påkørsel og ikke må benyttes som afsætningsplads

- Lade-kabler må højst være tre meter lange og skal altid være hængt op - de må ikke ligge på gulvet

- Hvis det er muligt og hensigtsmæssigt, skal lade-stationer til trucks være i selvstændige rum adskilt fra omgivelserne med brand-adskillende vægge eller døre. Alternativt indrettes lade-stationer sådan, at der rundt omkring lade-

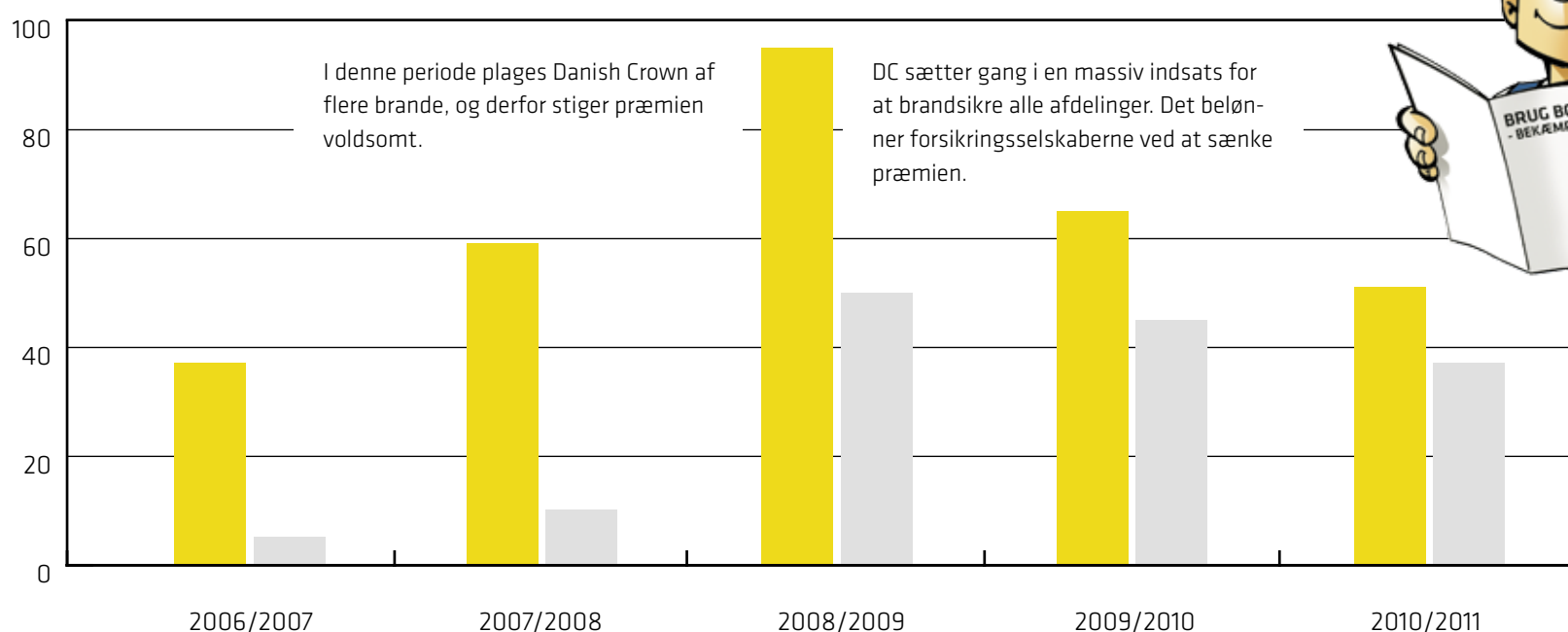
området er mindst to meter, hvor der ikke er brandbart materiale eller bygningsdele - det friholdte område skal markeres.

Husk rengørings-selskabets lade-maskiner til gulvvaskere er også omfattet af alle disse retningslinjer. ■



MIO. KR.

■ PRÆMIE ■ SELVRISIKO



TRE GODE GRUNDE TIL SUPER BRANDSIKRING

DET ER DANISH CROWNS FORSIKRING, JOB OG TROVÆRDIGHED, DER STÅR PÅ SPIL, HVIS EN AFDELING BRÆNDER.

En brand på en af Danish Crowns afdelinger koster dyrt, når DC skal forsikre sig. Det kan ses tydeligt efter de tre store og to mindre brande, som Danish Crown oplevede i 2007 og 2008.

- De store brande i Blans, Skive og Tulip, Oldenburg, og de to mindre brande hos Tulip i Svenstrup og Tulip UK i Corsham gjorde det næsten umuligt for Danish Crown at blive forsikret, fortæller Klaus

Møller fra Danish Crowns eget forsikringsselskab DC Insurance.

- Præmien, som er det beløb, DC betaler til forsikringsselskaberne, steg fra 37 til 95 millioner kr., og selvriskoen steg samtidig fra 5 til 50 millioner, fortsætter han.

BRANDSIKRING BETALER SIG

For overhovedet at få forsikringsselskaberne til at ville røre ved DC igen var det derfor nødvendigt at

skride til værks og sætte en masse tiltag i gang. Der er i perioden fra oktober 2007 til nu tre år senere investeret knap 100 millioner kr. og mange mandetimer i at få alle afdelinger ordentligt sikret – og det betaler sig.

- Som det ses af grafen (over præmie og selvrisiko øverst på siden, red.), belønner forsikringsselskaberne vores investeringer i brandsikring. I forhold til i 2008/2009, da forsikringspræmien var højest, faldt præmien året efter med cirka 30 millioner kr. og ved den seneste fornyelse med cirka 44 millioner, fortæller Klaus Møller.

- Lægger man de to tal sammen, har vi altså allerede fået cirka 74 millioner retur af de investeringer, der er lavet på brandsikringsområdet. Og derudover er vores selvrisiko faldet med 12,5 millioner i samme periode.

JOB OG TROVÆRDIGHED

En god brandsikkerhed handler dog også om andet end selve betalingen for at være forsikret.

- Det er klart, at brænder en afdeling ned, er DC's top-ledelse nødt til seriøst at overveje, om stedet skal genopføres, eller om arbejdet kan klares bedre andet steds for eksempel i udlandet. Derfor er det vigtigt, at vi alle kender

brandreglerne og overholder dem i hverdagen. Og det er netop én af årsagerne til, at vi nu kører denne kampagne for brandsikkerhed, fortæller Klaus Møller.

- Desuden sørger en god brandsikkerhed jo også for, at vi har en troværdighed overfor både leverandører og kunder – fordi de ved, at vi altid kan modtage eller levere varen alle steder. Så derfor brug "Bolden - bekæmp brand." ■

- Vi sætter fokus på den enkeltes ansvar for brandsikkerheden med kampagnen "Brug bolden - bekæmp brand", siger administrerende direktør Klaus Møller. Foto: Claus Petersen.



DC'ER PÅ JOB

JOBENE I DANISH CROWN ER MANGE OG ALSIDIGE. NOGLE TAPPER BLOD, ANDRE HOLDER ORDEN I ARBEJDSTØJET, OG NOGLE LAVER NOGET HELT TREDJE.

ALT I ALT ARBEJDER DU SAMMEN MED 8000 MEDARBEJDERE. VED DU, HVAD DE ANDRE GÅR OG LAVER?

DENNE GANG ER KROGEN TRUKKET I TERMOTØJET OG HAR SLÅET DØRENE OP TIL ET HELT SPECIELT KØLERUM, HVOR RONE STOKHOLM KRUSE ARBEJDER – MED GULDKØD.

- HVIS DET ER PÅ DYRET,

DANISH CROWN FORBINDES OFTE MED KØD I STORE MÆNGDER. MEN I **GULDRUMMET I KOLDING** HUSERER RONE STOKHOLM KRUSE. HANS JOB ER AT SÆLGE **GANSKE SMÅ PARTIER ELLER MEGET SPECIELLE VARE** SOM ET KO-YVER.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

Han smiler glad over hele hovedet, selv om han arbejder i en temperatur mellem blot 0 og 1 grad. Hjemmevant skubber og trækker han de lange stykker kød på kroge rundt i kølerummet, der indeholder de ypperste varer.

- KOKKENE VIL HAVE DET BEDSTE KØD, OG DE VED, AT DANISH CROWN KAN LEVERE DET.

Rone Stokholm Kruse, bestyrer i Guldrummet.

Stolt viser han oksehøjreb modnet på ben frem og stryger hånden over de gullige fedtflager, der svøber sig om fileter og rib-eye. Det er næsten som guld, der glimter.

KØD TIL TOP-KOKKE

Rone Stokholm Kruse bestyrer Guldrummet, som det blot 25 kvadratmeter store kølerum i Danish Crowns afdeling i Kolding kaldes. Guldrummet er blevet

synonymt med de lækkerier og specialiteter, som Danish Crown leverer til top-kokkene på nogle af Danmarks bedste restauranter.

Samarbejdet med de kvalitetsbevidste kokke kaldes Stjerneruten og tæller navne som Francis Cardinau, Torsten Schmidt og brødrene Jesper og Michael Koch. Blandt restauranterne, der køber kød fra Guldrummet, kan nævnes Falsled Kro, Schackenborg Slotskro og Ruths Hotel.

Alle ved de, at de kan få lige, hvad de peger på fra Guldrummet. Det skal Rone Stokholm Kruse nok sørge for.

SPECIELT OG SMÅT

- Jeg plejer at sige, at vi kan det hele. Hvis det er på dyret, så kan vi skaffe det.

- Det er ikke sikkert, det står på vores sortimentsliste, for vi oplever nogen gange, at en kok kun skal bruge det én gang. Det kan godt være ret specielt – som dengang en kok ville have et ko-yver. Det fik han, men han har aldrig bestilt det igen, griner Guld-bestyreren.

Han forstår godt, hvis hans samarbejdspartnere rundt om på

DC-afdelingerne kan synes, at det næsten ikke er umagen værd at levere det, han bestiller. Nogen gange er det måske bare to kasser, han skal bruge til en enkelt kunde. Ikke pallevis eller containervis som så mange andre af DC's kunder.

HANG TIL DET BEDSTE

- Men det er vigtigt, at vi kan levere lige præcis det, som kokkene vil have. De vil have det bedste af det bedste, og hvis de vil have en speciel udskæring, fordi det passer til, hvordan de vil præsentere netop deres ret på tallerknen i deres restaurant, ja, så skal den bare være sådan.

- DE HAR EN RESTAURANT FYLDT MED SULTNE GÆSTER, OG SÅ KAN DET IKKE NYTTE, AT KØDET FRA DANISH CROWN MANGLER.

Rone Stokholm Kruse, bestyrer i Guldrummet.

- Flere og flere kokke ved, at Danish Crown kan levere det, de vil have, forklarer Rone Stokholm Kruse.

Som eksempel nævner han, at han netop arbejder på at skaffe kalvekoteletter i en særlig udskæring. Han skal finde en afdeling, der kan klare opgaven, give instruks om skæringen, finde ud af, hvornår ordren kan leveres, sørge for at der oprettes varenummer og den slags.

TILLID TIL DC

- Min største udfordring er nok, at der ikke er to kokke, der er ens. De vil have kødet på hver deres måde, og så skal de have det. Min opgave er at *nurse* dem. Derfor er leverings-sikkerheden også vigtig. De skal kunne stole på, at vi leverer det, de ønsker, til tiden. De står måske med en restaurant fyldt med sultne gæster, og så kan det ikke nytte noget, at kødet fra Danish Crown mangler, understreger han.

Det har af og til ført til feber-redninger. Som en nytårsaftensdag, da han blev ringet op af en kunde, der manglede det bestilte kød til en gourmetmenu.

- Efterhånden er jeg blevet mere rolig, for jeg ved, at vi altid finder en løsning, bemærker han erfarent.

BUTIKSSLAGTER

Rone Stokholm Kruse er uddannet





STJERNERUTEN

Læs mere om Danish Crowns samarbejde med topkøkkene på www.danishcrown.dk. På forsiden klikker du under DK's bedste kokke ind på Stjerneruten. Så kan du læse mere om den enkelte restaurant ved at klikke på stjernerne på Danmarks-kortet.

KAN VI SKAFFE DET

butikslagter og var slagtermester i en brugs, inden han kom til Danish Crown for seks år siden. Først var han på dybtrækslinjen et halvt års tid, og så begyndte han i Guldrummet. Her har han i dag hjælp af kollegerne Søren Melsen og Bo Ravn Nielsen.

Tre dage om ugen er han nemlig slet ikke i Guldrummet. Han tager rundt og besøger kunderne, fortæller om sortimentslisten og præsenterer dem for nyheder som den oliven-skinke, han har med ud for tiden. Og ikke mindst spørger han til kokkenes ideer. Hvad vil de gerne have?

Når han kommer hjem på kontoret, går arbejdet i gang med at opfylde kundernes ønsker. Rone og DC skaffer alt – bare det sidder på dyret. ■



KØD MODNES I 90 DAGE

- Guldrummet leverer tre-fire-fem tons kød om ugen
- En af succeserne er oksehøjreb modnet på ben i 90 dage
- Det bestilte Dronning Margrethe til sin 70 års fødselsdag
- Også Restaurant MASH er fast aftager. Francis Cardenaus amerikansk-inspirerede steak-restaurant får 60 højreb á 15 kilo om ugen
- På sortimentslisten står for eksempel også sællerter som kalvebrisler, svinekæber, tørsaltet bacon og de to Dansk Kalv-produkter kalvefilet og kalveculotte

Rone Stokholm Kruse står for Danish Crowns Guldrum. Herfra går lækkerier ud til nogle af Danmarks bedste restauranter, der ofte skal bruge specialiteter. Det kræver omstilling og service af DC's forskellige afdelinger, for måske skal der kun bruges to kasser af en udskæring.



- VI LEVER AF TILFREDSE KUNDER

**NÅR ANSVARET ER SAMLET
ÉT STED I ORGANISATIONEN,
HJÆLPER DET TIL AT NÅ
MÅLET. DET ER ERFARINGEN
I DEN NYE PRODUKTIONS-
TEKNISKE AFDELING.**

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

Kvalitet og kontrol.

Det er to nøgleord for Tina Morgen Madsen. Og skulle man tilføje et tredje k-ord ville kunder eller endnu bedre kunde-tilfredshed være valgt.

Siden 1. juni har hun indtaget den nye stol som produktionschef i Oksekøds-divisionen. Hun er dermed leder for en afdeling med syv medarbejdere, hvis hovedopgave det er at stå for fødevarer sikkerhed, kvalitetskontrol og tidsstudier. Afdelingen blev oprettet, da divisionen ændrede sin organisation i sommer, som du kan læse om i artiklen nedenunder.

- Vi har tre ting, der skal spille sammen for at opnå målet tilfredse kunder, fastslår Tina Morgen Madsen.

SAMMEN OM MÅLET

- Vi skal leve op til kravene i lovgivningen, for eksempel med hygiejne og fødevarer sikkerhed. Vi skal levere den vare, som vores kunder vil have, det vil sige, at de får lige nøjagtig den skæring, de vil have, og pakket på den måde, de forlanger. Og endelig så skal arbejdsbeskrivelserne for hver opgave være så god, at medarbejderne er helt med på, hvad de skal gøre, forklarer hun.

- Jeg kan godt sige dig, det rykker virkelig, når man ser det som en

helhed, fordi man har ansvaret for det hele, lyder det med sædvanlig klar røst fra den 40-årige chef.

RØDHÅRET RY

Hun er godt klar over sit ry som rødhåret skærebærer. Det generer hende ikke det fjerneste. Når bare hun får de ting, hun har sat sig i hovedet, til at lykkes. Det gør de som regel.

- Jeg ved godt, jeg kan virke meget energisk, men det er, fordi jeg er engageret i det, jeg laver. Det skal være i orden. Det betyder meget for mig, at vi opstiller nogle synlige mål, og at folk er klar over, hvor vi skal hen, så vi når målene på en god måde.

Selv om Tina Morgen Madsen er den første kvindelige chef i en typisk mandeverden, som kreatur-slagtningen er, føler hun aldrig, hun har problemer med at begå sig. Nogen novice i branchen er hun just heller ikke.

18 ÅR I BRANCHEN

Hun blev ansat i Vestjyske Slagterier i 1992 som laborant, blev siden kvalitetsassistent og egenkontrol-koordinator, til hun 1. juni 2004 tiltrådte som kvalitetschef i OD.

Ved siden af har hun læst til teknonom og merkonom og taget auditerings- og Quality Manager and Auditor-uddannelserne. Samtidig med hun har fået børnene Christian på nu 14 og Sebastian på 9. Det har krævet opbakning fra hjemmefronten, og den har manden Hans – og bedsteforældrene – givet til fulde.

**- ENHVER LEDER
HAR EN UBEGRÆN-
SET MÆNGDE PÅ-
SKØNNELSE TIL SIN
RÅDIGHED. LØBER
MAN TØR, ER DET
ENS EGEN FEJL.**

*Tina Morgen Madsen,
produktionschef – frit
efter lærebog.*

- Derfor har det kunne lade sig gøre, siger hun taknemmeligt.

ROS ER GODT

Nu er hun i gang med den interne lederuddannelse på DC Academy. Hun har taget kurset DC Lederskab og er midt i Forandringsledelse. Her har hun stiftet bekendtskab med et mantra, hun har taget til sig.



Lorenz Hansen – nye tider og krav gjorde en ændring af organisationen i Oksekøds-divisionen nødvendig. Foto: DC.

FORANDRING FRYDER

Øvelsen med at justere sin organisation har Oksekøds-divisionen været igennem for et halvt år siden. Med succes, mener manden bag.

I forbindelse med at produktionsdirektør Vagn D. Sørensen gik på pension, valgte divisionsdirektør Lorenz Hansen at lægge den administrative struktur på hovedkontoret i Herning

om, så den er bedre gearet til de krav, branchen stilles overfor i dag.

I stedet for at slå stillingen som produktionsdirektør – populært sagt direktørens højre hånd – op, ændrede han organisationen pr. 1. juni i år. En ny stilling som produktionschef så dagens lys, og det var der gode grunde til.



Produktionschef Tina Morgen Madsen kan godt lide at trække i sin hvide kittel og gå i produktionen. Her har hun en snak med operatør Mogens Junge fra Holstebro-afdelingen.

- Enhver leder har en ubegrænset mængde påskønnelse til sin rådhed. Løber man tør, er det ens egen fejl.

Det forklarer hun med, at hun er meget ydmyg over for den opgave, hun har taget på sig, og at hun gerne vil være med til at skabe en åben kultur, hvor opmuntring og

oprigtig interesse for andre hører naturligt med i hverdagen.

DAGLIG LØBETUR

- Den ærlige dialog er vigtig for mig. Jeg tør godt sige, at der er noget, jeg ikke forstår, og det er jeg nødt til for at kunne finde gode løsninger sammen med mine medarbejdere og andre kolleger. Det ligger mig

meget på sinde, for det er vigtigt, at vi gennem dialogen lytter og lærer. Det motiverer os alle sammen, understreger hun.

For at have energi til en travl dag – eller måske nærmere brænde lidt af den af – sørger produktionschefen for hver morgen at løbe tre og en halv kilometer. Det klarer hovedet,

især når ørerne lytter til noget god popmusik med gang i og gerne favoritten Elvis.

- Så er man frisk, og man får mange gode tanker. Så er jeg klar til at tage fat på dagen, for det motiverer mig, at der er et konkret stykke arbejde, der er værd at gøre, slår Tina Morgen Madsen fast. ■

- Vi må erkende, at produktionsarbejde ikke længere er, som det var engang. I dag er der mere fokus på hygiejne, kvalitetskontrol og fødevarerikkerhed, og det skulle afspejle sig i organisationen. Da vi samtidig havde de rette kompetencer i huset i skikkelse af Tina Morgen Madsen, der hidtil havde været kvalitetschef, var det en oplagt løsning, forklarer Lorenz Hansen.

NYT FOKUS

Det har også været en god løsning, mener han, da han bliver bedt om at gøre status efter knap et halvt år med den nye organisation.

- Vi er blevet meget mere fokuseret på de områder nu, og det gavner os. Kunder og dyrlæger måler os på, om vi kan levere det, vi har lovet, og at vi har styr på dokumentationen.

ANDEN TANKEGANG

- Der er en anden tilgang til tingene end før i tiden. Man kan sige, at vi er gået fra tankegangen hos en typisk kreaturslagtermester, hvor det blandt andet handler om at få slagtet nogle dyr og kunne klassificere dem, til at tænke krav til hygiejne og fødevarerikkerhed ind i alt, hvad vi foretager os, siger Lorenz Hansen.

Divisionsdirektøren understreger, at det naturligvis er vigtigt, at der stadig er folk med forstand på slagtning og udbening.

- Men den kompetence havde vi jo allerede i virksomheden, så jeg skulle gå efter at udvikle min organisation til de nye tider.

FÆRDIGT ARBEJDE

- Og for mig personligt er det utrolig vigtigt, at jeg ved, at tingene virker, når jeg overlader dem til andre. Ellers har jeg ikke ro på til de ting, jeg skal tage mig af, forklarer direktøren og afleverer galent en rose til sin nye chef.

- Tina har en rigtig god tilgang til dem, hun har med at gøre. Hun er god til at motivere sine medarbejdere og dygtig til at organisere arbejdet. Hendes strukturerede tilgang til opgaverne gør, at de bliver fulgt helt til dørs. Hvis hun har lovet at rette noget, så holder hun det, for hun følger op på alt.

I forbindelse med den nye organisation har Lorenz Hansen også selv påtaget sig opgaver. Ud over kasketten som divisionsdirektør har han det overordnede ansvar for fabrikkerne og for personale, mens regnskabschef Gitte Thomsen har fået lønningsafdelingen under sit område. ■



SÅDAN SER DANISH CROWN UD I TOPPEN

AF LISBETH CARØE

Danish Crown er på mange måder en kompleks virksomhed. I de to diagrammer nedenfor kan du se, hvordan moderselskabet er bygget op. Eller sagt med andre ord hvordan organisationen ser ud i toppen.

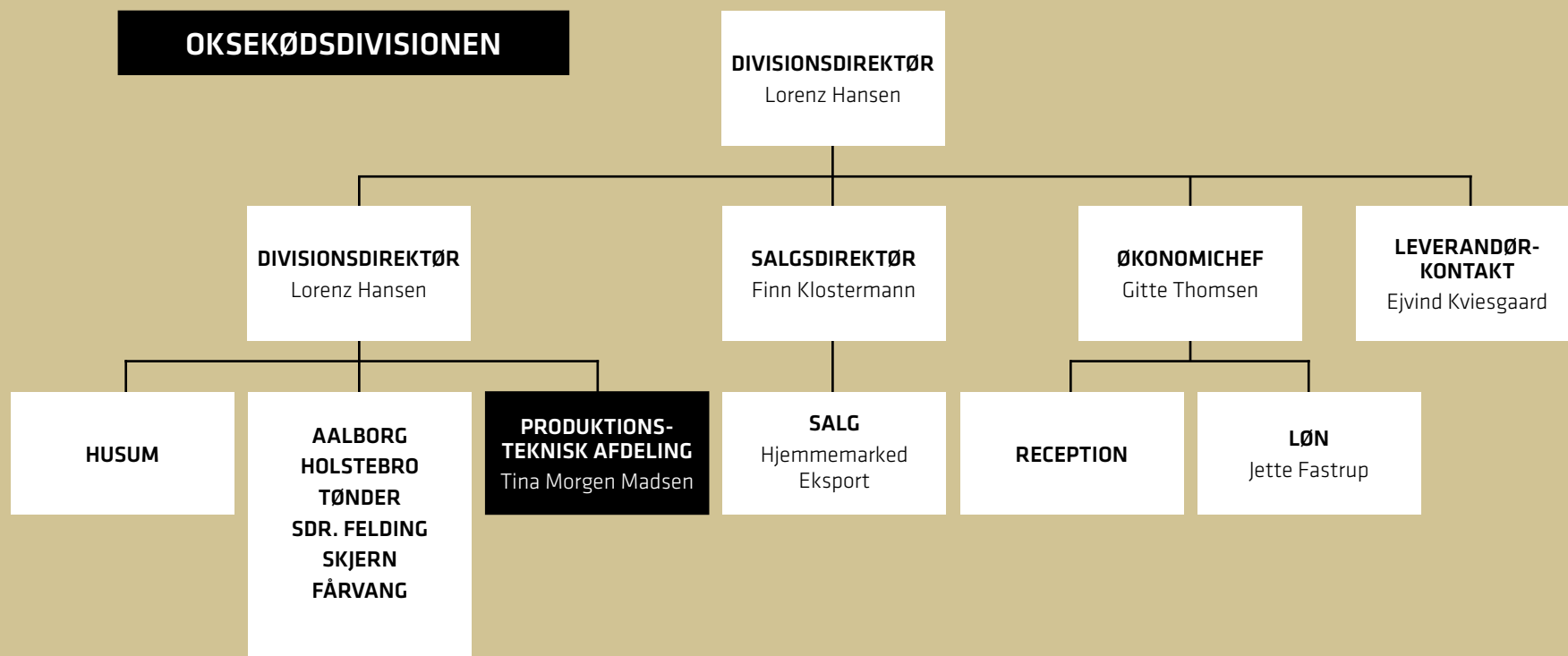
Danish Crown er delt op i to områder efter de dyr, vi slagter. Svinekøds-divisionen, som du ser

nederst, er den største og står for ca. 95 procent af Danish Crowns omsætning, mens Oksekøds-divisionen, som du ser øverst, tager sig af de sidste 5 procent af omsætningen.

Begge divisioner har for nylig ændret på deres organisation, sådan som du kan læse om på disse sider. På side 16 og 17 kan du læse om

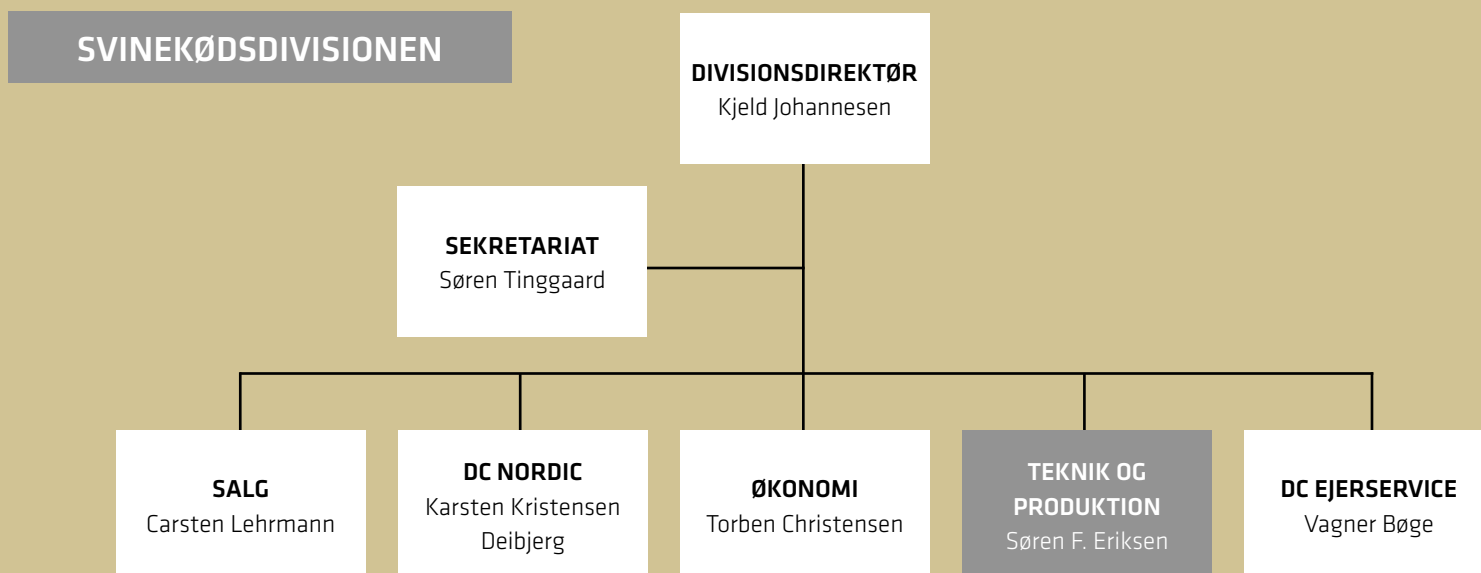
Oksekøds-divisionens nye produktionschef Tina Morgen Madsen, og om de erfaringer, divisionen har gjort sig.

På side 19 kan du læse om den nye direktør for Afdeling for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen og baggrunden for at lægge de to hidtidige afdelinger sammen.



Oksekøds-divisionen kaldes i daglig tale ofte OD. Her er Produktionsteknisk Afdeling en nyskabelse. Med den nye afdeling har OD skærpet sin fokus på fødevarer sikkerhed, hygiejne og kvalitetskontrol.

Den nye organisation blev indført 1. juni i år.



Svinekøds-divisionen – eller slet og ret SD – har valgt at slå de tidligere afdelinger for teknik og produktion sammen som den mest synlige ændring. Desuden er der justeret på en række ting internt i salgsafdelingens opbygning.

Den nye organisation blev indført 1. oktober i år.

Kjeld Johannesen er både administrerende direktør for Danish Crown-koncernen og direktør for Svinekøds-divisionen.



Den nye direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen (nr. 2 fra højre) er rundt for at lære fabrikkerne bedre at kende og fortælle om den nye organisation. Her er han i Hadsund, hvor fabrikschef Jørn Søvlsten viser rundt.

TEKNIK OG PRODUKTION GÅR I ÉT

SVINEKØDS-DIVISIONEN HAR ÆNDRET PÅ SIN ORGANISATION. EN AF NYSKABELSERNE ER, AT TO AFDELINGER SMELTER SAMMEN. I SPIDSEN STÅR SØREN F. ERIKSEN.

AF LISBETH CARØE
FOTO CLAUS PETERSEN

Svinekøds-divisionen har fået ny struktur. I forbindelse med, at produktionsdirektør Arthur Petersen har valgt at gå på pension med udgangen af året, har Danish Crowns top-ledelse kigget organisationen efter i sømmene og besluttet, at det er tid til forandring.

Den mest synlige ændring er, at de to hidtidige adskilte afdelinger Produktion og Teknik er lagt sammen. Søren F. Eriksen har været teknisk direktør, men fra 1. oktober er han blevet direktør for den nye samlede Afdeling for Teknik og Produktion.

- Vi er nu i gang med en ny strategiplan for Danish Crown, DC2015, som afløser DC Future. I DC2015 har vi sat nye ambitiøse mål og opgaver, som vores organisation skal matche. Derfor har vi ændret vores opbygning, så der er fokus på ansvarsområder. Det betyder blandt andet, at Teknik og Produktion nu samles til én enhed med Søren F. Eriksen som chef, forklarer administrerende direktør Kjeld Johannesen.

STYRE OG OPTIMERE

Krogen tog fat i Søren F. Eriksen for at sætte ansigt på den del af ændringerne i Svinekøds-divisionen.

- Hvad er din opgave?

- Jeg skal lave det, som Arthur og jeg gjorde før. Jeg skal styre produktionen og optimere fabrikkerne.

- Min kongstanke er, at produktion og teknik hænger sammen, og det har de alle dage gjort, for teknisk afdeling skal understøtte produktionen. Nu retter vi organisationen til efter det, forklarer den nybagte direktør for det hele.

Han venter, at det vil betyde, at der kan laves bedre projekter, som får fabrikkerne til at køre endnu bedre.

SALGSVENDT

Søren F. Eriksen lancerer også, at der skal være en endnu tættere dialog mellem produktion og salg.

- Jeg vil selv deltage i salgsmøderne i Randers, og når det er aktuelt, trækker vi den enkelte fabrik ind, så vi får en mere direkte dialog mellem salget og fabrikken, så vores produktion bliver mere markedsorienteret. I fremtiden skal vi være mere fokuseret på at finde de løsninger, vores kunder vil have, forklarer Søren F. Eriksen.

Pudsigt nok faldt udnævnelsen samme dag, som han havde 10 års jubilæum i Danish Crown. Blandt

den 45-årige jurist og ingeniørs opgaver undervejs har været at stå i spidsen for projekteringen af verdens mest moderne slagteri i Horsens, før han 1. februar 2007 overtog stolen som teknisk direktør.

PÅ RUNDTUR

En af hans første opgaver har været at tage rundt og snakke med alle produktionsafdelinger og afdelingsledere i Randers for at præsentere sig selv, fortælle om den nye organisation og hvordan han har tænkt sig at gribe arbejdet an.

Ved siden af arbejdet prøver han at få tid til at gå på jagt og fiske lidt, men erkender, at det ikke bliver til så meget. Tid til familien skal der være. I en hårdt booket kalender står der hver anden uge "Børn" – det er, når han som delefår har 15-årige Christian og 11-årige Signe.

- Jeg prøver at planere min tid de uger, så jeg kommer hjem i rimelig tid og ikke skal af sted om morgenen, før Signe går i skolen. Christian er på efterskole nu, så ham ser vi ikke så meget, forklarer Søren F. Eriksen.

Han er gift anden gang – med Pernille, som er pensionsrådgiver, og som han mødte som nyansat i Danish Crown. ■



265 RØDDING-FOLK ER KOMMET VIDERE

I FREDAGS VAR DET LANGT OM LÆNGE SLUT. FABRIKSPORTEN BLEV LUKKET, MEN DØRENE TIL NOGET NYT ER ÅBNET FOR DE FLESTE.

AF LISBETH CARØE

Som bebudet lukkede Danish Crowns afdeling i Rødding i fredags. Heldigvis er langt de fleste allerede i gang med et nyt kapitel i deres liv med arbejde og uddannelse.

Tilbage af de oprindeligt 308 medarbejdere var 80, som gjorde arbejdet helt færdigt i Rødding. Af dem er der kun 43 tilbage i Danish Crowns jobbank, der er en del af virksomhedens socialplan. Resten

har fået arbejde eller er i gang med uddannelse.

- Det er totalt super, at så mange er kommet videre. Det er også rigtigt positivt, at omkring 130 har fået job andre steder i Danish Crown, siger tillidsmand Niels-Henrik Sørensen, der de næste fire måneder skal være bestyrer i jobbanken.

GOD INDSTILLING

Han er glad for, at kollegerne har holdt fanen højt hele vejen igennem.

- De har vist høj moral til det sidste og taget det pænt på trods af, at det er lang tid, vi har vidst, vi skulle lukke. Vi har haft en fælles indstilling om at få det bedste ud af det, siger tillidsmanden.

Beslutningen om at lukke afdelingen som følge af for stor kapacitet i Danish Crown blev meldt ud 17. februar 2009.

HELT VILD ROS

- Jeg vil rose mine medarbejdere helt vildt for, at de igennem 19

og en halv måned har været dybt loyale og fleksible i det daglige arbejde. Sådan en loyalitet finder man ikke alle steder, slår fabrikschef Carl Jacobsen fast.

- Her har været en unik kampgejst, og det skyldes nok, at medarbejderne har været så engageret i virksomhedens ve og vel. Når kunderne har været på besøg, har de spurgt til, om de var tilfredse med det, vi laver til dem, og på den måde har vi altid haft fokus på at levere varen, gør han op.

Røddings sidste dag blev markeret med fælles morgenkaffe. Til frokost blev der grillet kamsteg og drikket gravøl, og så var Røddings 85-årige historie forbi. ■

FREMTID I VAND

Tillidsmanden i Rødding gør, som han prædiker. Afdelingens lukning har fået ham til at springe ud i en helt ny karriere – sådan som han har prøvet at åbne kollegernes øjne for, at situationen trods alt kunne indebære nye muligheder.

1. januar begynder Niels-Henrik Sørensen på et kursus, hvor han vil uddanne sig til kloakmester.

- Det må der være en fremtid i med alt det vand, vi får. Og hvis jeg skal noget andet, skal det være nu – jeg er 48 år, siger han.

Af de 80 medarbejdere, der var med til at lukke Rødding i fredags, havde 17 arbejde allerede fra i går, mandag 1. november. 43 står i

jobbanken, og de sidste er der lagt kursusplaner for.

Én følger tillidsmanden på kloakkurset, mens tre tager en uddannelse som gartner, én vil være rør lægger, to søger ind på lager og logistik, og én er i gang med at tage taxa-kørekort. Endelig er der 16, som tager 9. og 10. klasse.

Derimod bliver fabrikschef Carl Jacobsen i branchen. Han er blevet

afdelingsmester i det nye salteri i Blans, hvor mange af Rødding-folkene nu også har arbejde.

Sideløbende med sin uddannelse vil Niels-Henrik Sørensen være jobbank-bestyrer. Med så få ledige tilbage regner han med, at han kun kommer til at beskæftige sig med at hjælpe kollegerne frem til 28. februar. Om det så bliver i fritiden, så er han parat til det. Videre skal de. Helst alle sammen. ■

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Feriefondens nye sommerhus ligger i første række ud til Lillebælt.
Foto: Carl Hansen.

FERIEHUS MED UDSIGT

AF LISBETH CARØE

Et splinternyt sommerhus står snart klar til at tage imod gæster fra Danish Crown, der har lyst til havudsigt, afslapning og måske et smut over grænsen.

DC's Feriefond har valgt at raze det gamle, slidte sommerhus Grønnebo nær Haderslev ned. Det var fra først i 60'erne og ikke længere tidssvarende, forklarer Carl Hansen fra fondens bestyrelse. Men fra grunden er der en pragtfuld udsigt over Lillebælt, så nu er et nyt fritidshus skudt op.

Med en grund på 350 kvadratmeter er det stadig kun muligt at få lov at

bygge et hus på 54 kvadratmeter til fire personer. Der er to soveværelser, stue, køkken og badeværelse plus en hems, der egner sig til hule-leg for børn, men ikke som soveplads.

ALT ER NYT

Huset bliver udstyret med nye møbler, dyner, porcelæn og trådløst internet og kabel-tv.

- Alt er nyt, vi genbruger ikke noget, for det skal være den standard, som et udlejningshus skal være i dag, forklarer Carl Hansen.

- Det bliver et super-dejligt hus i første række helt ned til

vandkanten. Der er glasparti, så man kan nyde udsigten fra stue og køkken, og huset ligger på en blind vej uden ret meget trafik, så man kan lade børnene lege frit.

OGSÅ NYT NAVN

Grønnebo – der trods navnet faktisk var rødt – er ikke blot skiftet ud med et nyt hus. Det har også taget navneforandring til Sønder Vilstrup, så det ligesom fondens øvrige sommerhuse er opkaldt efter dets beliggenhed.

Byen Sønder Vilstrup ligger to og en halv km fra huset og har en købmand med åbent alle ugens syv dage. Der er 12-15 km til Haderslev og tre kvarters kørsel til grænsen.

Så snart de sidste sommergæster rykkede ud, begyndte gummigeden at rage det gamle hus ned. Allerede om et par dage – 4. november – får Carl Hansen overdraget nøglen til det nye hus. En anlægsgartner skal sørge for at anlægge indkørsel og

terrasse, så de første lejere kan tage Sønder Vilstrup i brug i hvert fald til påske næste år, måske før.

FLERE RENOVERINGER

DC's Feriefond har allerede det næste renoveringsprojekt i støbeskeen. Det bliver det gamle hus på Rømmø, der næste vinter skal erstattes med et nyt.

- Bestyrelsens tanke er, at vi vil have nogle ordentlige lejermål, så folk gider at komme dér. Vi har ni sommerhuse og den nye ferieejlighed i København, og hen ad vejen renoverer vi de gamle huse, så de er up to date. Det vil vi hellere end at bruge penge på at investere i flere lejermål, forklarer Carl Hansen.

Han minder om, at der stadig er mulighed for at leje en feriebolig op til jul og i juledagene, ligesom der er ledige huse i vinterferien. Du kan tjekke på www.kronenet.dk under Mig og DC – Medarbejdertilbud – Feriefonden. ■



Det nye Sønder Vilstrup er snart færdigt. Foto: Carl Hansen.

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!

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

A: Let

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

B: Svær



GØR EN GOD HANDEL

FRA 2. NOVEMBER KAN DU
KØBE UDGÅEDE DC-GAVER TIL
NEDSAT PRIS.

AF LISBETH CARØE

Nu har du chancen for at gøre en god handel. Danish Crowns indkøbsafdeling har ryddet op i lageret af gave- og tøjartikler, og det giver dig og kollegerne mulighed for en god handel.

De frasorterede DC-gaver sælges til medarbejdere til stærkt reduceret pris. Gavelisten indeholder blandt andet softshell-jakker, vandkarafler, lommeknive, damaskduge og computertasker. Du kan se den komplette liste på www.kronenet.dk – klik ind under Gør en god handel.

Hvis du er interesseret i en eller flere af gave-artiklerne, skal du udfylde formularen, som også ligger dér.

RELEVANS FOR DC

- Hvorfor holder I pludselig gavebod?

- Vi har haft et meget bredt sortiment i gave- og tøjartikler med

begrænset relation til det, vi som virksomhed producerer. I fremtiden skal det mere begrænsede sortiment sigte mod at styrke denne sammenhæng, forklarer indkøbschef Lars T. Henriksen, indkøbsafdelingen i Randers.

Indkøbsafdelingen har nedsat et sortimentsudvalg, hvor også salg og kommunikation er repræsenteret. Udvalget skal løbende evaluere sortimentet.

- Vi vil stræbe efter, at det fremtidige sortiment tager afsæt i kvalitetsprodukter og så vidt muligt dansk design, forklarer indkøbschefen.

Gaveboden åbner 2. november. Frem til 11. november klokken 16 kan du via bestillingsformularen give besked om, hvad du gerne vil købe. Hvis der er flere om budet, end lageret rækker til, bliver der

GAVEKØB VIA KRONENET

Sådan gør du, hvis du vil købe DC-gaver til udsalget.

Gå ind på www.kronenet.dk.

Indtast brugernavn og password (brug kun små bogstaver).

SVINEKØDSDIVISIONEN

Brugernavn	Password
blans	dctime
esbjerg	dctime
faaborg	dctime
hadsund	dctime
hernings	dctime
horsens	dctime
kolding	dctime
randers	dctime
ringsted	dctime
rønne	dctime
skærbæk	dctime
sæby	dctime

ØKSEKØDSDIVISIONEN

Brugernavn	Password
faarvang	dctime
herningo	dctime
holstebro	dctime
sdrfelding	dctime
skjern	dctime
tønder	dctime
aalborg	dctime

FRILAND

Brugernavn	Password
friland	dctime

Udfyld lodtrækningsformularen og følg vejledningen.

trukket lod om, hvem der får lov at købe den eftertragtede vare. Købet kan ikke fortrydes.

Varerne sendes i uge 46 til fabrikkene, hvor tillidsmanden vil udlevere

dem. Du kan se på opslag i kantinen, om du har været en af de heldige. Dit køb trækkes over lønnen. ■



VIDSTE DU AT...

- Efter flere års fald i kødforbruget stiger danskernes appetit på steaks, pølser og pålæg igen
- Tilbage i 2005 spiste hver dansker i gennemsnit 95,4 kg kød om året, mens vi sidste år kun satte 84,6 kg kød til livs. Men siden sidste sommer er vi begyndt at spise mere kød
- Alligevel køber hver dansk husstand stadig 109 kilo mad mindre end for tre år siden i gennemsnit
- Det svarer til, at danskerne samlet køber 280.000 ton mindre mad om året
- Danskerne har i mange år ligget i top ti på FN's fødevarerorganisation FAO's liste over verdens mest kødspisende folk

Kilde: Jyllands-Posten og Landbrugsavisen.dk

PAUSEkrøgen

Her er løsninger på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B





SKINKEMIGNON MED GRILLEDE CHAMPIGNON

Selv om havegrillen måske er sat ind for vinteren, kan retter med grillsmag stadig fint være en lækker og nem spise. En god grillpande kan give midt dagen et pift som her med grillede champignon serveret til skinkemignon og råstegte kartofler.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

- 1 skinkemignon, ca. 350 g
- salt og peber
- 2 tsk olie eller 1 spsk smør
- 1 spsk frisk timian eller 1 tsk tørret
- 1 fed hvidløg
- 2 laurbærblade
- 1 løg
- 2½ spsk rødvinseddike
- 1 dl rødvin
- evt. saucejævner

GRILLEDE CHAMPIGNON

- 1 rød peberfrugt
- 250 g champignon
- 1 spsk olie
- 1 fed hvidløg
- persille, helst bredbladet

RÅSTEGTE KARTOFLER

- 500 g kartofler, ikke for store
- ½ spsk olie

SÅDAN GØR DU

KARTOFLER

Vask kartoflerne godt, skær dem igennem på langs og vend dem i olie. Læg dem på bagepapir og drys med salt. Sæt dem i en kold ovn. Tænd ovnen på 160 grader og steg, til kartoflerne er møre. Skru temperaturen op til 200 grader, når kødet tages ud af ovnen.

KØD

Dup mignonen tør med køkkenrulle, krydr med salt og peber. Lad olien blive varm på en pande ved god varme. Brun hurtigt kødet på alle sider, 1-2 minutter i alt. Læg mignonen i et ovnfast fad med høje kanter. Krydr kødet med hakket timian, knust hvidløg og knuste laurbærblade.

Kom finthakket løg på panden. Tilsæt rødvinseddike og rødvin. Kog det ind til halv mængde og hæld det i fadet med mignonen. Tilsæt ½-1 dl vand afhængig af, hvor meget sauce man ønsker.

Stil fadet i ovnen sammen med kartoflerne og lad det stege ved 160 grader i 30-35 minutter. Bruges et stegetermometer, skal centrumtemperaturen være 65-70 grader. Ved 65 grader er kødet let rosa og ved 70 grader gennemstegt. Tag mignonen ud af ovnen. Skær kødet i tynde skiver ved servering. Skyen sies, smages til og jævnes evt. med saucejævner.

GRØNTSAGER

Skær peberfrugten i kvarte. Læg dem med skindsiden nedad på en grillpande eller almindelig pande, til skindet er sort. Tag peberfrugterne af panden, lad dem køle lidt og fjern det brændte skind med en kniv. Vend champignon i olie, salt og peber og steg dem lysebrune på en grillpande eller almindelig pande. Bland champignon med peberfrugter skåret i brede strimler, knust hvidløg, salt og peber. Vend grofthakket persille i.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Nikolaj Kirk. ■



JUBILARER NOVEMBER/DECEMBER

HORSENS
17. november 2010
35 års jubilæum
Hans Karpinski
Driftleder, produktion

3. december 2010
25 års jubilæum
Tomas Jensen
Forende-udbening

RANDERS
18. december 2010
25 års jubilæum
Carina Guldhammer
Shipping

SÆBY
25. november 2010
25 års jubilæum
Egon Kristiansen
Opskæring

2. december 2010
25 års jubilæum
Michael Nielsen
Forende-afdeling

FIRE JUBILARER FRA HERNING

Krogen havde klumret i jubilarlisten i sidste nummer og fejlagtigt fået fire medarbejdere i Herning placeret i Hadsund.

Undskyld til Kim E. Petersen Ansbjerg, Poul Erik Larsen, Ulla Bjerg og Hans K. Dichmann.

Vi håber, I havde et godt jubilæum alligevel.

Med venlig hilsen

Redaktøren



VIDSTE DU AT...

- Den danske eksport af svinekød har en værdi på 27 mia. kr.
- Danish Crown eksporterer 90 procent af sin produktion
- Den samlede, danske landbrugs-eksport nåede i 2009 op på knap 60 mia. kr.
- Landbrugseksporten udgjorde næsten en ottendedel af den samlede danske vareeksport





FRA DC FUTURE TIL DC2015

Den sidste dag i september tilbragte jeg i selskab med DC's bestyrelse. På den tid af året bruger bestyrelsen to dage på at gennemgå det kommende års budgetter, så vi hvert år er sikre på, at vi meget præcist har lagt en plan for det kommende år.

Det er planer og budgetter, der går i detaljen, og lederne for DC's datterselskaber og forskellige udenlandske divisioner er indkaldt for at gennemgå hvert eneste selskab og hver eneste afdeling.

Den sidste dag i september var også den sidste dag med DC Future. Og det var startskuddet på den næste ambitiøse plan, der ligger for DC – den femårs strategi, vi meget ligetil kalder DC2015.

I disse uger arbejder vi på at kommunikere strategien – samtidig med at vi gør regnskab og gør klar til både at fortælle om årets resultat – og de resultater, vi har nået med DC Future.

Vi er i nogle sammenhænge blevet anklaget for ikke at ville fortælle, hvor langt vi er nået. Men jeg vil gerne slå fast, at når samtlige selskaber i koncernen indgår i sådan en plan, så gøres resultatet ikke op på hverken få dage eller et par uger. Her er vi underlagt en omhyggelig revisionskontrol, og revisorerne har

– traditionen tro – indfundet sig på hovedkontoret i stort tal for at gennemgå samtlige tal.

Men selv om vi ikke er klar med det endelige resultat før senest den 25. november, så kan jeg med sikkerhed sige, at vi når de første syv punkter i ni punkts-planen. Det 8. punkt handler om reduktion af lønomkostninger per kilo slagtet kød, og her har jeg lovet bestyrelsen og repræsentantskabet, at vi når de fastsatte mål, men med en forsinkelse.

Det 9. punkt handler om de politiske handicaps, og her arbejder vi intenst sammen med de politiske interesseorganisationer for at nå målene.

Vi satte for halvandet år siden ud på en rejse med et klart defineret mål – og med en klart defineret tidsramme. Nu har vi igen lanceret en meget ambitiøs plan, og også den skal vi i fællesskab opfylde.

DC2015 tegner et billede af de kommende års udvikling for Danish Crown – en rettesnor og et klart mål. Overordnet er der tale om en vækststrategi. Det betyder, at repræsentantskabet og bestyrelsen har besluttet, at DC skal være et endnu stærkere selskab, som på grund af en større robusthed er mindre følsomt over for et internationalt marked.

Vi er allerede i dag en international virksomhed, og det vil vi styrke yderligere i de kommende år. Vi skal blandt andet være endnu stærkere internationalt for at sikre de danske arbejdspladser.

Beslutningen om at omdanne Danish Crown til et aktieselskab er et led i de kommende års strategi. Mange af jer har sikkert fulgt med i, at næsten 95 procent af repræsentantskabet i oktober stemte ja til at lave et aktieselskab.

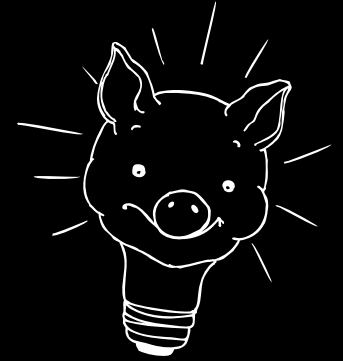
Det er foreløbig fortsat et aktieselskab, der er fuldstændig ejet af andelshaverne, men det giver DC mulighed for i de kommende år at finde ud af, hvordan – og hos hvem – vi skal hente de ekstra penge, der skal bruges, hvis vi for eksempel skal opkøbe nye virksomheder – eller det giver mulighed for at samarbejde tæt med andre virksomheder, som også er aktieselskaber. Sikkert er det, at det kræver indskud af penge, hvis vi skal være større.

Oktober og november er altid en intens periode i DC. Vi samler op og gør status, og jeg glæder mig til at kunne fortælle om årets resultat om ganske få uger.

Efterårshilsner
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

Lisbeth Carøe (redaktør) og
Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

28. oktober 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
fabriksskiftleder,
Horsens

Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
OD Holstebro

Tina M. Madsen
produktionschef,
OD Herring



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers

Christina S. Johansen
journalist-
praktikant,
Randers

Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers