

GULDREGN

A man with a mustache and a red plaid shirt is looking upwards with a surprised expression. Numerous gold coins are falling around him, some in the air and some in his hands. The background is black, making the gold coins stand out.

**BØRSHAJ
LEGER MED
PENGE**

S2-3

**KJELDS PLAN
VIRKER**

S3


krogen

MAJ 04-2010

SIDE 6-7

BARSK FIRMA-UDFLUGT

Det var koldt og blæsende, da kutteren Bodil bragte en flok slagteriarbejdere ud på åbent hav for at fange torsk. Nogle krabater blev halet indenbords, men der røg også noget udenbords



SIDE 5

FØRSTE RUNDE FØDSELSDAG

Det er nu fem år siden, at det topmoderne svineslagteri i Horsens blev officielt åbnet. Det skal fejres med maner



SIDE 4

PRIS FOR GOD IDÉ

To maskinmester-aspiranter har sparet deres arbejdsplads for 800.000 kr. om året. Selv er de belønnet med en kollegial pris



SIDE 13

FERIE I KØBENHAVN

Feriefonden har købt en lejlighed i København, så nu kan sommerferien byde på storbyferie til en billig penge, hvis du er en af de heldige, der bliver blandt de første lejere

SIDE 16

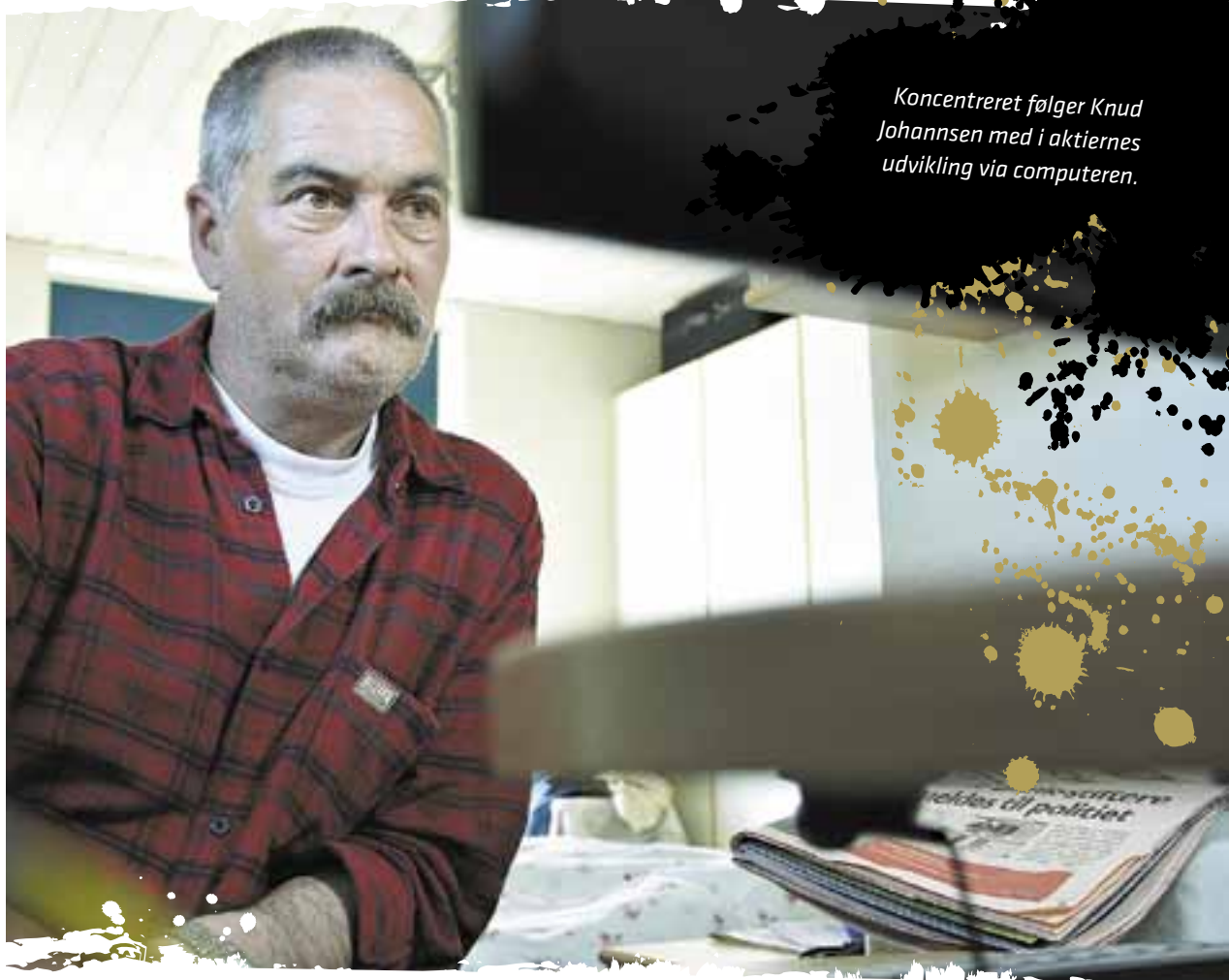
Leder: Foråret er på vej

FORSIDE + SIDE 2

DC'ER SPEKULERER

Han smelter fedt på arbejde og jonglerer med store penge i sin fritid. Slagteriarbejder Knud Johannsen er en dygtig aktiespiller. Så dygtig, at han netop er blevet nummer fem i en konkurrence

Foto: Claus Petersen



Koncentreret følger Knud Johannsen med i aktiernes udvikling via computeren.

BØRSHAJEN

SLAGTERIARBEJDER OG AKTIEHAJ. KNUD JOHANNSEN FRA BLANS HAR EN FRITIDSINTERESSE, HVOR HAN JONLERER MED STORE PENGE.

AF METTE SEHESTED
FOTO CLAUS PETERSEN

Om natten arbejder Knud Johannsen på fedtsmelteriet i Blans og har efterhånden gjort det i mange år. Men når han kommer hjem fra arbejde, sætter han sig bag computeren, hvor han lever et helt andet liv. Knud er nemlig aktiespiller. Og han har flair for det.

- Det begyndte for nogle år siden, hvor jeg kikkede forbi Børsen og opdagede deres aktiespil, fortæller Knud.

- Jeg kan gode lide at være med i konkurrencer, så hvorfor ikke også prøve kræfter med et aktiespil, tænkte jeg. Det værste, der kan ske, er jo, at man ikke vinder noget.

Det blev ikke til en topplacering i Knuds første aktiespil, men siden har han deltaget i alle de gratis aktiespil, han har tid og overskud til. Efterhånden er han blevet en erfaren aktiespiller.

- JEG HOLDT FAST I DE AKTIER, JEG HAVDE FRA STARTEN, SÅ JEG IKKE SATTE NOGET OVER STYR.

Knud Johannsen, børshaj.

SATSNING BELØNNET

Da Business.dk's aktiespil begyndte den 1. marts, var Knud blandt de

tilmeldte, og han havde strategien klar fra begyndelsen.

- Jeg valgte at satse på medicinalindustrien og IT-branchen, for jeg har altid ment, at de brancher var gode, siger Knud.

Fra begyndelsen drømte han om en placering i top 10. Da slagteren fra Blans skulle vælge, hvilke firmaer han ville satse på, var det specielt medicinal-virksomheden Bavarian Nordic, der fangede hans opmærksomhed.

- Jeg hørte tilfældigvis i radioen, at Bavarian Nordic havde fået en stor kontrakt, og så valgte jeg at sætte alle de penge, jeg kunne, i deres aktier. Det var et tilfælde, men det

gav pote, siger Knud Johannsen smilende.

KLAR STRATEGI

Men en placering i top 10 kommer ikke ved blot ved at købe aktier i de rigtige selskaber. Man skal også have en strategi for, hvor ofte man vil købe og sælge aktier og dermed ændre i porteføljen. På den front var Knud Johannsen også klar.

- Jeg valgte at satse på, at det er de andre, der handler meget, i stedet for mig. For så satte jeg ikke noget over styr, men jeg kunne jo håbe, at de andre gjorde, siger Knud Johannsen.

En klog beslutning tilsyneladende. I løbet af spillet har Knud siddet på førstepladsen ad flere omgange. Da aktiespillet sluttede tirsdag den 4. maj, endte han på en flot femte-plads.

- Jeg er da ret godt tilfreds med resultatet. Det er gået meget op og ned med spillet. Jeg er gået fra en plads som nummer 300-et-eller-andet, over en første-plads og er nu endt på en femte-plads. Så det er fint, siger Knud Johannsen.

- DET VÆRSTE, DER KAN SKE, ER, AT MAN IKKE VINDER NOGET. MEN MAN KAN JO VÆRE HELDIG.

Knud Johannsen, børshaj.

At han skulle ende på en topplacering, havde Knud ikke forestillet sig.

- Da jeg meldte mig til spillet, havde jeg ikke fantasi til at forestille mig, at jeg ville ende i top 10, men jeg håbede da, siger en glad Knud Johannsen.

Der er præmier til de fem bedst placerede i aktiespillet, og Knud Johannsen har dermed lige nøjagtig sneget sig ind i de præmiegivende rækker. Femte-pladsen belønnes med en kaffemaskine.

Trods succesen har han ikke ambitioner om at sætte sine egne penge i aktier.

- En ting er at spille om fiktive penge, en anden ting er at spille om sine egne penge. Det tør jeg ikke satse på, siger den forsigtige gambler Knud med et smil. ■

STÆRKT HALVÅRS-RESULTAT EFTER ET ÅR MED DC FUTURE

DANISH CROWN HAR FORBEDRET SIN KONKURRENCE-DYGTIGHED OG MINDSKE SINE OMKOSTNINGER.

DC FUTURE

Danish Crown fremlagde onsdag den 5. maj et stærkt halvårsresultat for bestyrelsen. Med en omsætning på 21,8 mia. kr. og et nettoresultat på 604,4 mio. kr. har virksomheden bevist, at det seneste års indsats på alle fronter har skabt en øget konkurrence-dygtighed.

- Vigtigst er det, at vi på nuværende tidspunkt er konkurrence-dygtige, når det handler om afregningen til virksomhedens ejere.

- Efter et år med DC Future kan vi se, at alle selskaber som minimum leverer de ambitiøse mål, der er sat – og at en del af dem leverer mere end det, og det er meget positivt, siger administrerende direktør i Danish Crown Kjeld Johannsen.

FLOTTE RESULTATER

Overordnet set er omkostningerne i Svinekødsdivisionen reduceret med 30 øre per kilo, og divisionens globale afsætnings-strategi har demonstreret sin værdi.

- Vi har generelt en meget stærk afsætning på markederne, og vores tilgang til de forskellige markeder demonstrerer, at vi kan

tilpasse os efter, hvor der er en betydelig merpris, siger Kjeld Johannsen.

Også i Oksekødsdivisionen er der skabt stærke resultater det seneste halvår. Her er omkostningerne ligeledes reduceret betydeligt som følge af især udflagning, og samtidig leverer både datterselskaber og forædlingsaktiviteter i divisionen flotte resultater.

GOD RENTE

I samme periode har Danish Crown oplevet lave rente-omkostninger, som ligeledes bidrager til et godt resultat.

- Vi har valgt at bruge rentebesparelsen på at sikre, at vi kan gennemføre plan B – og samtidig levere en konkurrence-dygtig notering i andet halvår uden at sætte årets indtjening under pres, siger Kjeld Johannsen.

DC Future-planen blev sat i gang i maj 2009 med en løbetid på 18 måneder for at nå en forbedret indtjening og en styrket konkurrence-dygtighed på samlet 1,3 mia. kr. Hertil kommer lettelse af politiske særbyrder for i alt 300 mio. kr.

INDFRIER LØFTERNE

- Vi kan slå fast, at vi når de over-

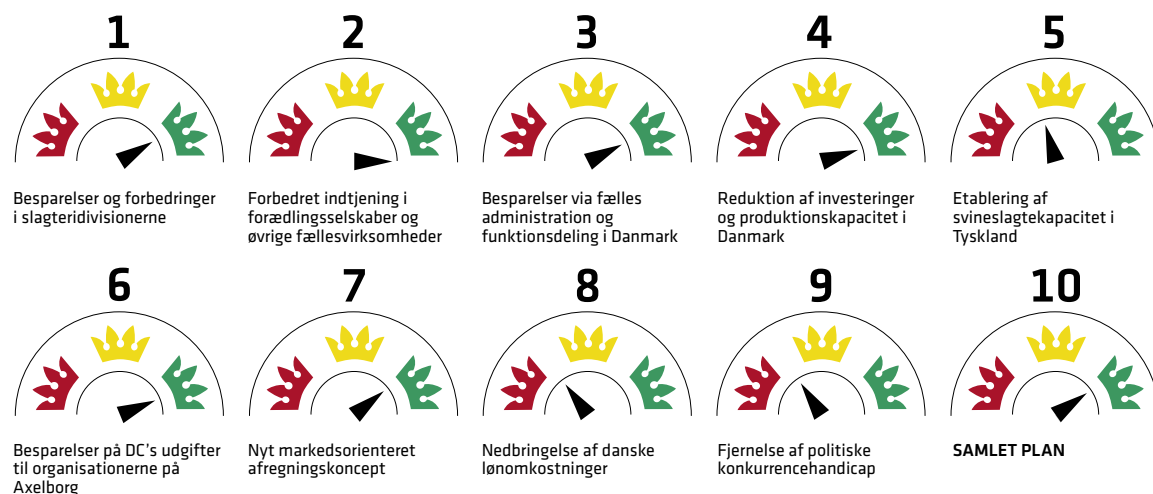
ordnede mål med DC Future – sådan som vi har lovet ejerne. Men hvor nogle områder bidrager mere end forventet, så er der andre områder, vi skal arbejde med i en lidt længere periode. Når vi ser på lønomkostningerne, når vi en reduktion på 10 procent gennem effektiviseringer og besparelser, og her skal vi – efter overenskomstens udfald – finde andre måder at nå de sidste 10 procent, siger Kjeld Johannsen.

Overenskomst-resultatet bliver på kort sigt opvejet af stærke resultater i især forædlings-selskaberne, hvor Tulip Ltd. i England igen har leveret et flot resultat.

FORAN PLANEN

Samtidig har Tulip Food Company leveret et meget imponerende halvårsregnskab med øget indtjening på næsten alle markeder og en markant positiv effekt af virksomhedens sparetiltag.

- Sammen med rente-besparelserne er de gode resultater fra forædlings-selskaberne med til at sikre, at vi er foran med planen, siger Kjeld Johannsen. ■



Sådan ser barometeret ud nu, efter at DC Future har været sat i værk i et år.



NÅR SVINEKØD HANDLES I YEN

HVER DAG SENDER DC 20 CONTAINERE MED KØD TIL JAPAN. DANISH CROWNS EKSPORT ER 800 MILLIONER KR. STØRRE END HELE DANMARKS IMPORT FRA JAPAN.

AF FRANK WINTHER

Hver dag forlader 20 containere Danish Crowns fabrikker med kurs mod Japan. 100 om ugen eller omkring 5000 containere om året.

I alt eksporterer Danish Crown mere end 120.000 ton frosne kamme, nakker, sider af brystflæsk og specialproduktioner til det japanske marked og indtager dermed førstepladsen over de største svinekøds-eksportører til landet – foran USA og Canada.

Danish Crowns samlede eksport udgør årlig mellem 3 og 4 mia. kr.

JAPAN FORETRÆKKER DANSK

Det danske salg af svinekød til Japan begyndte i 1973. Danske slagterier blev som nogle af de første godkendt til at sælge på det ellers

lukkede marked, hvor det dengang skete gennem Ess-Food. I dag er der flere om budet. Men Danmark indtager stadig en særstatus.

- Japanerne foretrækker i stor grad kødet fra Danish Crown, fordi vi har verdens højeste fødevarerikkerhed. Der er ingen medicinrester i kødet, det er magert, meget ensartet, og vi kan levere i meget store mængder. Det gør os til en af de stærkeste udbydere på markedet - vi skræddersyr i bogstaveligste forstand produkterne, forklarer administrerende direktør Kjeld Johannesen.

HØJE KVALITETSKRAV

Det sker blandt andet i Horsens, hvor slagteriarbejdere med præcise og rutinerede snit udskærer kamme, så de højst svinger nogle få gram i vægt, eller afkorter bryst-

flæsk, så det i størrelse passer optimalt ind i den japanske kundes produktionsapparat.

- Kvalitet er alfa og omega i Japan, og japanerne har sans for detaljen. Derfor arbejder vi hele tiden på at forbedre vores interne processer og vores krav til produktionen. Vi har gennem det seneste år haft fire-fem nøglepersoner fra hvert slagteri på virksomhedsbesøg i Japan for at se, hvordan vores produkter bliver brugt i den japanske produktion og for at møde japanerne og høre mere om deres krav, fortæller Kjeld Johannesen.

STIGENDE SALG

Danish Crowns eksport til Japan udgør 10 procent af koncernens samlede tonnage. Men i kroner og ører udgør salget omkring 15-20 procent af omsætningen. Derfor

har eksporten til Japan en betydelig indflydelse på Danish Crowns afregning til ejerne.

TÆTTE BÅND

Det synlige bevis for de nære bånd til Japan står foran hovedkontoret i Randers. Her fortæller en brysthøj krysantemumblostm, at her ligger Japans general-konsulat i Århus. Men også politisk er der stor interesse for Danish Crowns samhandel med Japan.

Således var statsminister Lars Løkke Rasmussen sammen med Kjeld Johannesen, da en større erhvervsdelegation mødte kunder og det politiske system i begyndelsen af marts. I slutningen af maj tager Danish Crowns bestyrelse til Japan for blandt andet at være vært for et større arrangement på den danske ambassade. ■

PRISVINDENDE ASPIRANTER

TO MASKINMESTER-ASPIRANTERS GODE IDÉ SÆTTER SINE SPOR.



Jakob Jensen (tv) og Martin Jensen fik sammen med æren en check på 15.000 kr. Pengene vil de bruge på oplevelser sammen.

Foto: Den Danske Vedligeholdelsesforening.

AF METTE SEHESTED

- Et flot og gennemført stykke arbejde.

Sådan beskriver teknisk chef på DC i Horsens, Philip Bojtas, et bachelorprojekt, som to af DC's maskinmester-aspiranter har lavet. Han er ikke den eneste, som er imponeret over deres arbejde.

Jakob Jensen og Martin Jensen har netop fået Studieprojektprisen på 15.000 kr. af Den Danske Vedligeholdelsesforening.

Jakob Jensen og Martin Jensen fik tildelt prisen på foreningens årsmøde i Middelfart. Det kom bag på dem begge, at de havde vundet.

- Da begrundelsen for valget af vinderprojektet blev læst op, så lød det meget bekendt. Der gik det op for os, at vi havde vundet, fortæller en glad Jakob Jensen.

SPARER 800.000 KR.

Både Jakob Jensen og Martin Jensen

er meget glade for, at deres projekt er blevet så godt modtaget.

- Det var en rigtig god oplevelse at få prisen. Når man har brugt lang tid på et projekt og lagt meget arbejde i det, så er det dejligt, at det bliver anerkendt, fortæller Jakob Jensen.

Ideen bag projektet er at optimere det system, der håndterer DC Horsens papiraffald. Dels på energiområdet, sådan at maskinen bruger mindre energi til samme mængde affald, og dels at optimere vedligeholdelsen af maskinen, sådan at man på den måde kan spare energi.

En ting er at få ideerne. En anden at føre dem ud i praksis. Jakob Jensen og Martin Jensens ideer er blevet til virkelighed, og det er til stor glæde for DC i Horsens.

- Projektet er nu blevet ført ud i praksis. Det betyder en årlig besparelse på godt 500.000 kr. på el-regningen, siger Philip Bojtas, som er glad for at kunne spare lidt på el-regningen. ■

HURRAAA... HORSENS FYLDER FEM ÅR

DER ER PØLSER, SODAVAND OG FØDSELSDAGSKAGE PÅ MENUEN, NÅR DANISH CROWN I HORSENS HOLDER BØRNEFØDSELSDAG FOR MEDARBEJDERE OG GÆSTER.

AF METTE SEHESTED

Ikke nok med at det er Europas næststørste, det er også verdens mest moderne slagteri og Danish Crowns flagskib. Søndag den 23. maj fylder slagteriet i Horsens fem år, og det skal fejres, som det sig hør og bør for en fem-årig.

Derfor vil der fredag den 21. maj blive holdt børnefødselsdag på slagteriet med alt, hvad der hører til. I kantinerne bliver der dækket op til fest, og medarbejderne vil få serveret pølser, sodavand og fødselsdagskage.

Danish Crowns gris Frida deltager også i festlighederne, hvor hun vil uddele balloner og krammere til alle, som har lyst.

NIKOLAI OG FELIX MED

- Det er en fest både for slagteriet og for medarbejderne, siger Agnete Poulsen, som er leder af besøgstjenesten på Danish Crown i Horsens.

Til fødselsdagen er der også inviteret gæster udefra. Andelshaver prins Joachim indviede slagteriet ved åbningen for snart fem år siden, og derfor er hans sønner prins Nikolai og prins Felix inviteret til at se, hvordan en fem års fødselsdag på et slagteri foregår. Og de må selvfølgelig gerne tage deres familie med.

Også de relevante ministre har modtaget en invitation, og det samme har medlemmerne af Danish Crowns bestyrelse og svineproducentudvalg.

HORSENS LØBER STÆRKT

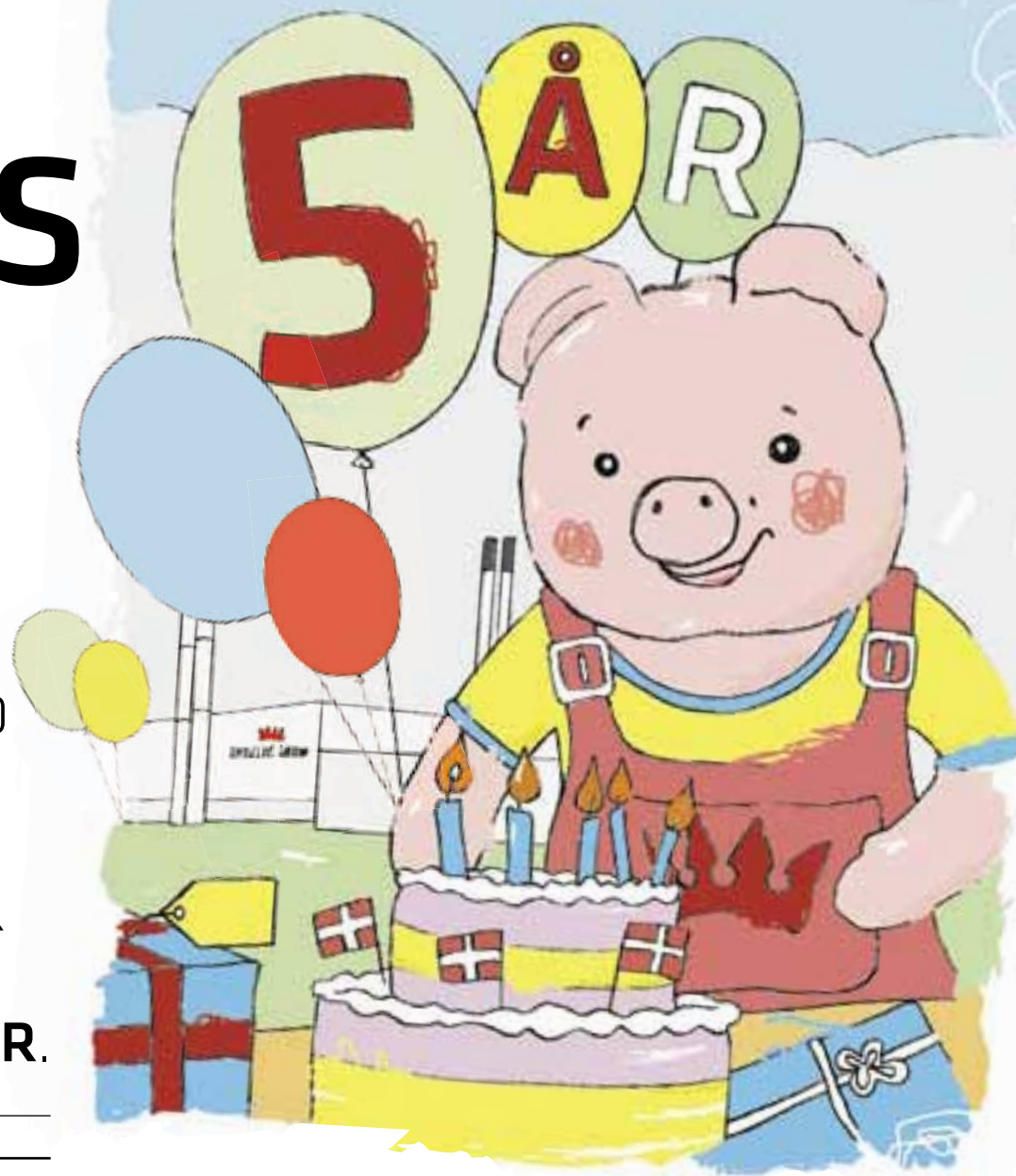
At de løber stærkt på slagteriet i Horsens, er der ingen tvivl om. Siden den første slagting for snart fem år siden er 18,6 millioner svin

blevet slagtet. Det svarer til 14.363 slagtede svin om dagen.

Søndag den 30. maj skal der også løbes stærkt på slagteriet, dog i en lidt anden forstand. I forbindelse med fødselsdagen har Horsens-run med fællestillidsmand og løbe-entusiast Lars Mose i spidsen stabled et løb rundt om slagteriet på benene.

Der er distancer for næsten alle: fra 2-5 runder á 1400 meter til et maraton. Er du erfaren maratonløber, er der også mulighed for at deltage i DGI Sydøstjyllands landsdelsmesterskab i maraton.

Har du fået lyst til at løbe med den 30. maj, eller vil du gerne med som tilskuer, så kan du læse mere på www.horsensrun.dk. ■



Tillykke Tillykke



Den 23. maj er det fem år siden, at prins Joachim indviede verdens mest moderne slagteri sammen med bestyrelsesformand Niels Mikkelsen (tv.) og administrerende direktør Kjeld Johannesen. Danish Crown i Horsens fejrer det med en rigtig børnefødselsdag fredag den 21. maj. Arkivfoto.





KNÆK OG BRÆK PÅ ÅBENT HAV

FIRMATUR MED **STORE TORSK, SØSYGE OG LANGT HJEM.**
SLAGTERE FISKER EFTER DEN STORE FANGST, MEN VEJRET
ER HÅRDT, SÅ DER BLIVER OFRET I DEN MØRKE NAT.

AF FRANK WINTHER,
Krogens udsendte fisker

Mens de fleste er på vej i seng, kører 12 mænd mod det samme mål. Gennem den mørke jyske nat går turen mod Hvide Sande, hvor kutteren Bodil ligger og venter ved kajen.

Klokken lidt i et er der samling på kajen. Det er en af de første nætter, efter at frosten endeligt har givet slip på den sidste søndag i februar. Hvide Sande er valgt, fordi den har været isfri hele vinteren.

Temperaturen ligger dog kun lige over nul, mens biler pakket med store tasker, store madpakker og store fiskestænger holder og læsser af.

Forude venter der mændene knap et døgn på Vesterhavet, hvor der skal fanges torsk – store torsk.

VIND FRA SYDVEST

Blandt mændene i orange overlevelsedragt og brun hue er Louis Andersen. Slagteriarbejder fra Horsens og initiativtager til fisketuren.

- Vi laver to-tre ture om året. Men vi kan aldrig være helt sikre på at

komme af sted. Det kommer an på vinden. Blæser det for meget bliver turen aflyst, forklarer Louis.

Og netop i dag venter vi med spænding. Hele ugen har det blæst en stærk sydvestlig vind, og der har ikke været nogen både på vandet. Men vi håber på, at vinden har lagt sig tilstrækkeligt.

**BØLGER PÅ TO
METER FÅR KUTTE-
REN TIL AT DANSE
SOM EN BADEBOLD.
MEN DET SKAL BLIVE
MEGET VÆRRE.**

Mens vi pakker ud, skifter tøj og gør stængerne klar, hører vi suset fra brændingen ude ved molen. Det lyder voldsomt i den ellers stille nat. Det lyder som gammel sø, der bas-ker mod molen. Skipperen lader os vente en time ekstra, inden han styrer Bodil ud gennem havneindløbet, hvor vi rammer efterdønningerne efter de seneste dages hårde kuling. Bølger på to meter får kutteren til at danse som en badebold. Men det skal blive meget værre.

Nattens sejlads er beregnet til 4 ½ time, og skipperen har lagt lidt ekstra omdrejninger på skruen for at nå den første fiskeplads kort før klokken syv. Den høje fart og bølgerne gør kutterens bevægelser uforudsigelige, og allerede efter få minutter føles det underligt i kroppen.

Efter 45 minutter bliver jeg den første, der må hen og holde godt fast i rælingen. Men jeg får det ikke bedre – tilstanden, eller søsygen, skal vise sig at være konstant. Og jeg ved bare, der er lang vej hjem.

SOVER PÅ DÆKKET

De fleste vælger at tage en lur i en af køjerne under dæk. Men fire-fem stykker bliver på det kun halvt overdækkede skibsdæk. Sovende med en arm om en stolpe eller godt klemt fast i et hjørne tilbringer vi sejlturen i det fri, mens lysene fra Hvide Sande fortøner sig i horisonten. Her strejfer tanken mig første gang: Kan man ringe efter en helikopter?

Jeg ved ikke, hvor mange gange jeg har sovet, men kort før det bliver lyst, er vi fremme ved den første fiskeplads. Stængerne står klar, og da klokken ringer, gælder det om at nå bunden først. Og det varer ikke længe, før de første fisk bliver

halet ind. Vi er i gang, og det tegner godt. Samtidigt virker det som om, vinden har løjet lidt af. Søen virker mere rolig, og det føles også bedre i kroppen. Næsten alle mand er på dæk, og stemningen er på vej op.

Jeg får her den første store torsk på krogen, men den hopper af på vejen op. Heldigvis er der jo mange timer endnu, tænker jeg og haler linen ind, da der bliver truttet. Det er tegnet på, at fiskene er væk, og at vi rykker videre.

BUNDBID PÅ 60 METER

I de næste timer sejler vi frem og tilbage i et uigennemskueligt mønster. Vi er på højde med Hanstholm, omkring 40-50 sømil fra land. Og vi er på dét, skipperen kalder en vragtur. Men dét er der åbenbart ingen, der tager anstød af. Der er ingen, der skænker det en tanke, hvordan vrage mon er landet dernede på bunden. At der er gode søfolk og brave fiskere, der måske er gået med ned. Og selv om det måske er længe siden, så bliver det meget nærværende i takt med, at vinden begynder at tage til.

Men nu er vi her for at fiske, og der bliver landet pæne torsk. Der bliver også fanget en enkelt lange, men



det er primært torskene, der står nede ved vrage på mellem 40-60 meters dybde. Vi lader pirkene synke, til de når bunden, og så trækker vi lidt op igen, så de ikke sætter sig fast, og så fiskene bedre kan bide på. Men det sker, at der er bundbid, eller at krogene sætter sig fast i vrage – eller i det der nu ellers ligger på bunden.

Jeg fanger min første torsk, der er på 2,5 kg og slet ikke i nærheden af dem, der allerede er fanget på styrbordsiden. Vi er fordelt langs rælingen og har vores faste pladser. Men det lader til, at heldet er med de andre og så med dem, der står ude agter.

SØSYGE BLIVER VÆRRE

En hurtig tælling afslører, at vi ikke alle er på dæk. En enkelt bliver i køjen og kommer kun op i knap 30 minutter. Fisker lidt og går ned i kahytten. Han har pirken i vandet tre gange på hele turen og fanger desværre ingen fisk. Vi ser ham først igen, da vi lægger til kajen i Hvide Sande.

EFTER 45 MINUTTER BLIVER JEG DEN FØRSTE, DER MÅ HEN OG HOLDE GODT FAST I RÆLINGEN.

Men han er ikke den eneste, der er påvirket af de voksende bølger og den tiltagende vind. Der er en fire stykker, der ikke er påvirket af søsygen, som nu for alvor har bredt sig. De to har sat plaster på halsen, en har taget søsygetabletter, og så er der Helmut Mielke, der bare er lidt mere sej end os andre.

Resten af os er henne ved rælingen med jævne mellemrum, og jeg tænker på, hvor dejligt det bliver at komme hjem. Men der er omkring 11 timer endnu.

Der bliver mistet en del grej i løbet af formiddagen, og ikke alle er lige heldige med at få fisk på krogen. Flere har mistet lysten, og der er ikke længere den samme ivrighed. Pludselig tror jeg, at jeg har fået bundbid. Men så mærker jeg noget stort i bevægelse. Og den er tung.

STOR FANGST

Uheldigvis har jeg både en dårlig skulder og albue, så det holder hårdt med at få kæmpen ind, og skipperen har truttet, så det er bare med at hive til. Efter 60 meters langt tovtrækkeri kommer torskens til syne, og nu er skipperen kommet for at sætte fangstkrogen i havuhyret. Den kommer i baljen, og Helmut Mielke siger anerkendende:

- Ein sehr schöner Fisch. Der grösste bis jetzt.

Men det skal også blive min sidste. Klokken er over middag, og vi havde planlagt at være ude, indtil et nyt lavtryk passerer hen over Danmark. Men der er lige et par steder, der skal prøves. Derfor trækker hjemturen ud, og vi kommer ud i en hård vind.

Det er nu umuligt at stå eller gå lige på dækket. Vinden får vandet til at piske ind over rælingen, og vi skutter os under overdækningen. Der er endnu omkring seks timer, før vi er i havn.

SEKS TIMER HJEM

Der bliver gjort endnu nogle forsøg med at fiske. Men der er kun to-tre stykker, der lader pirken gå. Derfor opgives turen. Endeligt. Der er endnu omkring seks timer, før vi er i havn.

Mens mørket falder på, bliver fiskene rensat. En efter en står vi og holder fast med den ene hånd og forsøger at skille hovedet fra kroppen og hive indvoldene ud, mens fisken glider frem og tilbage på skærebordet.

Efter omkring 18 timer på havet ser vi igen lysene ved Hvide Sande, og da vi kommer inden for molen, bliver vandet igen roligt. Alle har travlt med at komme fra borde, da vi endeligt ligger ved kajen. Vi er trætte, våde og kolde efter mange timer på åbent hav.

DET ER NU UMULIGT AT STÅ ELLER GÅ LIGE PÅ DÆKKET. VINDEN FÅR VANDET TIL AT PISKE IND OVER RÆLINGEN. DER ER SEKS TIMER, TIL VI ER I HAVN.

Og jeg er både sulten og tørstig. Jeg har ikke spist eller drukket i

24 timer, så jeg glæder mig til madpakken.

TORSK PÅ 8,2 KG

På hjemturen kommer jeg til at tænke på lystfiskernes motto "knæk og bræk". Normalt bruges det for at ønske hinanden held og lykke. Men på firmafisketuren med slagterne fra Horsens fik det også en helt anden betydning.

Normalt bliver de største fisk altid målt, men det var der ingen, der hverken orkede eller ænsede. Hjemme i køkkenet nåede min store torsk op på 8,2 kg – slagtet vægt. Desværre finder jeg nu aldrig ud af, om den var en rigtig "måler", som er torsk over 10 kg. Men der kommer jo altid en ny fisketur. ■



TWINDOG'EN HAR INDTAGET DANMARK

Der har været masser af interesse for den nye twindog, som Tulip har lanceret hos Shell.

Twindog'en er en fransk hotdog i ekstra stort brød og med to pølser, som kan kombineres frit ud fra Shells sortiment. Den mulighed er der rigtig mange, der benytter.

- Twindog'en sælger rigtig godt. Faktisk så godt, at april tegner til at give ny omsætningsrekord for Tulips salg inden for det her område. Det er selvfølgelig meget tilfredsstillende og et bevis på, at twindog'en falder i danskernes smag, siger Lene Grosen, brandmanager i Tulip. ■



Twindog'en fra Tulip er faldet i danskernes smag.

VOKSEVÆRK I SDR. FELDING

Oksekødsdivisionens forædlingsfabrik i Sdr. Felding står foran en nødvendig udvidelse.

Pladsen på det godt to år gamle anlæg er blevet for trang, fordi produktionen af Tulips Pålækker-serie og af Danish Crowns nye grillkoncept, Grill'it, medfører mere og mere emballage. I øjeblikket optager emballagen kostbar produktionsplads, forklarer salgsdirektør Finn Klostermann.

- Fundamentet for en udvidelse er til stede med det nuværende produktionsniveau, og med udsigten til en øget produktion er den helt nødvendig. Et nyt emballagelager vil frigøre vigtigt produktionsareal - eller sagt på en anden måde, så ville vi blive nødt til at drosle ned for produktionen, hvis vi ikke udvider, siger Finn Klostermann.

Det nye lager skal stå færdigt og klar til brug den 1. juni, når der for alvor er kommet fart på grillsæsonen. ■

SMÅ SKIVER I MADPAKKEN

Små skiver til små fingre. Det er filosofien bag det nye madpakke-pålæg fra Den Grønne Slagter, der er specielt lavet til børn, både hvad angår smag og størrelse.

Såvel børn som voksne har taget så godt imod det nye pålæg, at der allerede arbejdes med nye varianter til skolestart i år.

- Vi har solgt mere end forventet, og vi har fået rigtig mange input fra forbrugere, der er glade for pålægget og gerne vil have flere varianter at vælge imellem. Det arbejder vi videre med, så vi kan opfylde så mange ønsker som muligt, siger brandmanager i Tulip, Kamilla Wetke. ■

HELT SLUT NU

DANISH CROWN GENÅBNER IKKE SVINESLAGTERIET I HOLSTEBRO.

AF FRANK WINTHER

Danish Crowns bestyrelse har besluttet endegyldigt at lukke svineslagteriet i Holstebro.

Produktionen på slagteriet blev indstillet sidste sommer og slagteriet lagt i mølposen, så anlægget kunne startes op, hvis råvaregrundlaget igen ville stige. Det er endnu ikke sket, og der er ikke udsigt til, at produktionen af slagtesvin i Danmark på kort sigt vil stige tilstrækkeligt til, at det kan retfærdiggøre, at afdelingen fortsat ligger stille.

Beslutningen kommer til at berøre nogle få medarbejdere, der vil blive tilbudt andet job i det omfang, det kan lade sig gøre.

PÅ STAND BY

- Siden sidste sommer har vi haft anlægget i Holstebro på stand by, og det vurderer vi nu ikke længere er nødvendigt. Fire medarbejdere har løbende vedligeholdt alle installationer, for at de kunne være funktionsdygtige ved en ny opstart. Men det er omkostningstungt at vedligeholde et tomt slagteri, siger Arthur Petersen, produktionsdirektør i Svinekødsdivisionen.

Beslutningen om endeligt at lukke Holstebro skal ses i lyset af, at der

efter den bebudede lukning af aftenholdet i Esbjerg i løbet af den kommende tid vil være mulighed for igen at øge den samlede kapacitet med forholdsvis kort varsel, forklarer Arthur Petersen.

Han fortæller, at der er igangsat et analysearbejde, der skal danne grundlag for, hvad der videre skal ske på slagterigrunden i Holstebro.

Danish Crowns kreaturslagteri, der ligger i den modsatte ende på samme matrikel, vil ikke blive berørt af lukningen af svineslagteriet. Det fortsætter uden ændringer. ■



Svineslagteriets tid er forbi i Holstebro. Foto: DC.

12 MIO. SVIN I DANMARK

Der er blevet lidt flere slagtesvin i Danmark. Ifølge Danmarks Statistiks seneste tælling var der 1. april i år 12,2 mio. svin i Danmark. Det er en stigning på to procent i forhold til samme tidspunkt sidste år.

Især antallet af slagtesvin over 50 kg er steget. Den gruppe har haft den største fremgang med

en vækst på over seks procent, skriver Landbrugsavisen.

Eksporten af levende svin var i 2009 på 8,3 mio. dyr ifølge Danmarks Statistik. Heraf var 83 procent smågrise.

Den totale produktion af svin var på 27,7 mio. svin i 2009 inklusiv eksporten af levende dyr.



KORT NYT

Lars Jørgensen passer både sit job i produktionen og sit hverv som tillidsmand.



det vigtigt, at jeg er åben og forstående. Jeg skal være tilgængelig for dem hele tiden, siger Lars Jørgensen.

Tillidshvervet i Fårvang var tidligere et fuldtidsjob, men det ændrede sig, da Lars Jørgensen kom til.

- MIN TELEFON ER ALTID ÅBEN FOR DEM, SOM HAR BRUG FOR EN SNAK, ET GODT RÅD ELLER HJÆLP TIL NOGET.

Lars Jørgensen, tillidsmand.

- Jeg får den tid, jeg skal bruge, men jeg passer samtidig mit job i produktionen, fortæller Lars Jørgensen.

OGSÅ I FRITIDEN

Selvom Lars Jørgensen selv siger, at han gennemsnitligt bruger 10-15 timer om ugen på tillidsmandsarbejdet, så har han svært ved at lægge det fra sig, når han har fri.

- Hvis der har været en skidt oplevelse, så tager jeg det med hjem og tænker meget over det. Og jeg har selv valgt, at min telefon altid er åben for dem, som har brug for en snak, et godt råd eller hjælp til noget, siger Lars Jørgensen.

Der er dog ingen tvivl om, at DC Fårvangs nye tillidsmand er mere end almindeligt glad for sit tillidshverv.

- Selvom man som tillidsmand parkerer på øretævernes holdeplads, så bliver de negative situationer opvejet af alle de gode oplevelser, man får. Jeg synes, det er fedt, at jeg kan gøre en forskel for andre mennesker. Derfor er jeg så glad for tillidsmand-jobbet, siger Lars Jørgensen. ■

- KOLLEGERNE SKAL TAGES ALVORLIGT

AT GØRE EN FORSKEL FOR ANDRE. DET DRIVER DC FÅRVANGS TILLIDSMAND.

TEKST OG FOTO METTE SEHESTED

Lars Jørgensen er blevet tillidsmand på DC i Fårvang. Han er 44 år og begyndte sin karriere i Danish Crown i 2002, hvor han arbejdede på natholdet. Efter knap to år kom han på daghold, og kort efter blev han tilbudt at blive uddannet arbejdsstudie-tillidsmand.

- Det var et tilbud, jeg ikke kunne sige nej til. Jeg synes, at det var enormt spændende. Jeg kan godt lide at lære nye ting og få nye erfaringer, siger Lars Jørgensen.

SKULDERKLAP

At jobbet som tillidsmand skulle

ende med at blive Lars', havde han egentlig ikke planer om. Men da den daværende tillidsmand Kaj Nielsen valgte at gå på efterløn, blev Lars Jørgensen opfordret af kollegaerne til at stille op til valget. Efter lidt betænkningstid besluttede han at tage udfordringen op. Siden december har han været tillidsmand for 60 kollegaer.

- Jeg var da utrolig glad for det skulderklap, jeg fik, da de opfordrede mig til at stille op og valgte mig. Men det var også en udfordring, for Kaj var en rigtig dygtig tillidsmand, som havde siddet på posten i 17 år.

Så der var noget at leve op til, siger den nye tillidsmand.

TILGÆNELIG

Lars Jørgensen er utrolig glad for jobbet som tillidsmand. Han er glad for de nye udfordringer, han står overfor hver dag, og han har gjort sig mange tanker om, hvad en god tillidsmand er.

- Det vigtigste for mig som tillidsmand er, at kollegaerne føler, at de bliver taget seriøst. Det, der kan virke som en lille ting for mig, kan være et stort problem for den, som kommer til mig med det. Og der er



DC'ER PÅ JOB

JOBENE I DANISH CROWN ER MANGE OG ALISDIGE. NOGLE LEDER EFTER FORSVUNDNE LARVER, ANDRE VISER GÆSTER RUNDT PÅ SLAGTERIERNE, OG NOGLE LAVER NOGET HELT TREDJE - MÅSKE DET SAMME SOM DIG.

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

DENNE GANG HAR KROGEN TAGET EN SNAK MED DC'S HR-KONSULENT, SOM ER ANSVARLIG FOR VIRKSOMHEDENS SOCIALPLAN OVER FOR MEDARBEJDERNE, NÅR EN AFDELING LUKKES ELLER INDSKRÆNKES.

HUN VISER MULIGHEDERNE

AT MISTE SIT JOB KAN VÆRE EN STOR OG UOVERSKUELIG TING, OG DET KAN VÆRE SVÆRT AT FINDE UD AF, HVAD MAN SÅ SKAL. HR-KONSULENT LOTTE LIND HOLMS JOB ER AT KASTE LYS OVER NYE MULIGHEDER.

AF METTE SEHESTED
FOTO BENT NIELSEN

- Man kan sige, at mit job er at omsætte DC's socialplan til praksis.

Sådan siger Lotte Lind Holm, HR-konsulent og ansvarlig for Danish Crowns socialplan. Hun er ansvarlig for at sætte Danish Crowns socialplan i værk, når der er større fyringsrunder i koncernen.

Lotte Lind Holm kom til DC i 2004 fra et job i Århus Amt. Her var

hendes primære beskæftigelse at hjælpe folk i gang på arbejdsmarkedet efter ledighed.

MIDT I FORANDRINGERNE

- Jeg har altid beskæftiget mig med arbejdsmarkedet, så det var ikke så meget anderledes for mig at komme til DC. Det er et felt, som interesserer mig, og hvor jeg har lang erfaring, som jeg kan trække på, siger Lotte Lind Holm.

Lotte begyndte i Danish Crown i en periode, som var præget af store ændringer.

- Da jeg kom til DC, var Bjerringbro lige lukket, og det nye slagteri i Horsens var ved at blive kørt ind. Så der var nok at tage fat i, erindrer Lotte Lind Holm.

VARIATIONER I HVERDAGEN

Lotte Lind Holms job rummer mange forskellige arbejdsopgaver, men den primære er arbejdet med socialplanen. Når en fabrik lukker, en afdeling skal reduceres, eller arbejdspladser flyttes til et andet slagteri, så træder socialplanen i kraft, og Lotte Lind Holms arbejde begynder.

Det første skridt i socialplanen er forhandlingerne. Her har medarbejderne mulighed for at komme med alternativer til afskedigelserne. Når den tre uger lange forhandlingsperiode er slut, så begynder Lotte Lind Holms arbejde for alvor.

Sammen med en styregruppe, som udover Lotte Lind Holm består af tillidsmanden og fabrikschefen, tager hun fat på informationen til medarbejderne. Først på et fælles

informationsmøde og dernæst ved samtaler med de enkelte medarbejdere.

- Når jeg har samtaler med de afskedigede medarbejdere, så er det min fornemste opgave at give dem en tryghed i hverdagen og samtidig fortælle dem om, hvilke muligheder de har nu, siger Lotte Lind Holm.

ØJE FOR MULIGHEDERNE

Netop det at bevare fokus på mulighederne er en vigtig del af hendes arbejde.

**- DET GÅR RIGTIG
GODT MED JOB-
BANKERNE.**

*Lotte Lind Holm,
HR-konsulent.*

- Når man bliver afskediget, kan det være svært at finde nyt job, især i disse krisetider, og det er hårdt. Men det kan også være positivt, at man kommer til at prøve noget nyt. Nogle medarbejdere finder job andre steder i DC, nogle skifter branche, og nogle tager en uddannelse. Det er en del af mit job at give dem en

fyldstgørende information om alle de mange muligheder, de har, siger HR-konsulenten.

Gennem sin tid i DC har Lotte oplevet, at medarbejderne er kommet godt videre.

- DET ER MIN OPGAVE AT VISE MEDARBEJDERNE NYE MULIGHEDER.

Lotte Lind Holm,
HR-konsulent.

- For nogle er det dét skub, de manglede for at komme i gang med drømmeuddannelsen. Nogle kommer i gang med noget, som de måske aldrig havde drømt om, at de skulle, men som de ender med at være rigtig glade for. Og vi ser, at det går godt med jobbankerne. Mellem fem og ti procent af medarbejderne er tilbage i jobbankerne, når de lukker efter ni måneder, siger Lotte Lind Holm.

FLEST POSITIVE OPLEVELSER

At blive afskediget kommer som et chok for de fleste, og det kan være enormt frustrerende. Derfor er det også en del af Lotte Lind Holms arbejde at lytte til frustrationerne og hjælpe medarbejderne til at bruge dem konstruktivt.

- Det er helt naturligt, at man bliver frustreret, når man mister sit job. Det har jeg fuldstændig forståelse for. Sammen med medarbejderen prøver jeg på at vende vreden til noget konstruktivt i forløbet, siger Lotte Lind Holm.

At arbejde med medarbejdere, som er i en svær situation, kan umiddelbart virke hårdt. Men Lotte Lind Holm fortæller, at det er det hele værd, for det er de positive oplevelser, der fylder mest.

- Der er så mange positive oplevelser i mit job, og jeg hører rigtig mange gode historier om medarbejderne, som er kommet videre i andet job, i gang med en uddannelse eller har taget beslutningen om at gå på efterløn. Alt det positive mere end opvejer det negative, siger Lotte Lind Holm. ■



Lotte Lind Holm omsætter DC's socialplan til praksis.

SOCIALPLANENS SEKS TRIN

Når der er en større runde med afskedigelser i koncernen, så træder Danish Crowns socialplan i kraft. Her får du et kort overblik over de seks trin i forløbet.

TRIN 1: Når afskedigelserne er blevet varslet, begynder en tre uger lang forhandlingsperiode i Samarbejdsudvalget (SU). Her har medarbejderne mulighed for at fremsætte forslag til alternative løsninger.

TRIN 2: Der nedsættes en styregruppe bestående af tillidsmanden, fabrikschefen og Lotte Lind Holm. Styregruppen har ansvar for at styre den koordinerende indsats, økonomien og samtalerne.

TRIN 3: De afskedigede medarbejdere samles til et informationsmøde, hvor de får at vide, hvilke muligheder socialplanen rummer, og hvordan den videre proces vil forløbe.

TRIN 4: Samtalerne med medarbejderne bliver iværksat hurtigst muligt efter informationsmødet for at skabe overblik over, hvad de enkelte medarbejdere gerne vil. Derudover kan der blive arrangeret uddannelsesmesser, lige som jobcenteret og de forskellige fagforeninger kommer forbi og tager en snak med medarbejderne om deres muligheder og rettigheder. Desuden snakker a-kassen med de medarbejdere, der har tanker om at gå på efterløn.

TRIN 5: Der oprettes en jobbank. Bestyreren af jobbanken skaber sig et overblik over, hvad de enkelte medarbejdere ønsker. Derefter går han i gang med at hjælpe medarbejderne med jobsøgningen.

TRIN 6: Efter ni måneder lukker jobbanken. I særlige tilfælde kan jobbanken forlænges, som det for eksempel er tilfældet for tiden i Holstebro. ■



- VI SKULLE KUNNE TÅLE EN SKIDEBALLE

47 ÅR I SLAGTERIBRANCHEN OG STADIG **GLAD FOR AT GÅ PÅ ARBEJDE**. ALLIGEVEL SIGER PRODUKTIONSDIREKTØR VAGN D. SØRENSEN STOP.

AF LISBETH CARØE

Han er afklaret og beslutsom. Nu skal det være slut. Heldigvis er det hans eget valg, og det er han glad for.

- Jeg føler mig privilegeret over, at jeg har været med hele vejen igennem i en turbulent branche, som har været gennem en rivende udvikling, og hvor DC's oksekødsdivision står som en meget markant spiller på markedet og er godt rustet til den fremtidige konkurrence om dyrene.

- Jeg føler mig også privilegeret over, at jeg selv har fået lov at bestemme, hvornår jeg stopper, siger Vagn D. Sørensen.

Han takker af som produktionsdirektør i Danish Crowns oksekødsdivision efter 47 år i slagteribranchen. Formelt sker fratrædelsen 1. august, men omkring 1. juni regner han med at have ordnet de

sidste ting og ryddet sit skrivebord i Herning.

PLADS PÅ HOLDET

I en branche, hvor fusionerne er kommet i byger med et par års mellemrum, er Vagn D. Sørensen den eneste leder, der har holdt hele vejen. Han har oplevet tre direktører blev afskediget på én gang i et selskab, hvorefter han blev bedt om at tage over. Men for ham har titler ingen betydning.

- Hvilken plads i lederteamet, jeg har haft, er ikke vigtigt for mig. Jeg er ekstremt glad for, at man har kunnet og villet bruge mig, og jeg føler mig privilegeret over, at der har været en plads til mig, siger han beskedent.

Ordet privilegeret går igen, når 63-årige Vagn D. Sørensen fortæller om sit liv. Han synes, det er et privilegium at have haft dygtige med-

arbejdere og et arbejde, han har været glad for at stå op til. Også da han skulle op ved tre-fire-tiden om morgen for at mærke dyr op, så de var klar til at blive hentet.

NEJ TIL BANKJOB

Som 16-årig begyndte han i lære på kreatur- og svineslagteriet Midtjylland i Grindsted i 1963, selv om han efter sin realeksamen fik tilbudt et job i en bank.

- Men jeg kunne først begynde et halvt år senere, så jeg valgte lærepladsen på slagteriet. Det har jeg aldrig fortrudt, siger Vagn D. Sørensen med et venligt smil, mens tankerne går på langfart tilbage i tiden.

- Dengang skulle vi kunne tåle en skideballe. Hvis man ikke kunne noget andet at lave. Der kunne godt falde en af til lærlingen, selv om det måske egentlig var en svend, der skulle have haft den, mindes han.

HANDEL I BLODET

I 1971 blev han "næstkommanderende", som han kalder det, på slagteriet, hvor han begyndte at handle kreaturer. Det var lige ham. Ud på landet og på markeder for at opkøbe dyr, og når kødet var solgt finde ud af, om det var en god handel. Det elsker han.

Det var den første af tre milepæle, Vagn D. Sørensen nævner fra sit liv i branchen. Den anden kom et lille tiår senere, da han blev sendt på italiensk-kursus i 14 dage og efter et kort ophold på svineslagteriets Genova-kontor kom tilbage til Grindsted, hvor han som 30-årig var ansvarlig for at drive fabrikken, og samtidig fik ansvaret for salget af okse- og kalvekød for Tulip på det italienske marked. Det kunne man godt dengang og var en kæmpe fordel, mener han.

- VAGN KAN SIT KRAM. HAN HAR ALTID SAT FAGLIGHED HØJT.

Lorenz Hansen, divisionsdirektør.

Den tætte kontakt med kunderne med tre-fire samtaler om dagen gjorde, at man kom til at kende hinanden næsten som familie. Dengang var der ingen langtidskontrakter, man handlede fra dag til dag, og det skete uden dokumentation på skrift. Et ord var et ord, og det var godt nok.

FUSION EFTER FUSION

Oxexport lokkede ham til Kolding i 1986-91, og så begyndte fusionsbølgen at rulle. Oxexport, Danish

WULFFMORGENHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Vagn D. Sørensen:
- Jeg har altid
været glad for mit
arbejde. Foto: DC.

Crowns kreatursektion og FNK i Aalborg blev til Dane Beef, og Vagn D. Sørensen fik ansvaret for fabrikkerne i Grindsted, Vojens og Skjern. Et par år efter kom den næste fusion med Iversen Syd, og i Iversen-Dane Beef blev han produktionsdirektør.

Da økonomien brast, købte Danish Crown resterne, og Vagn D. Sørensen blev udpeget som divisionsdirektør i '96. Det var den tredje milepæl, for det var markant anderledes og en stor udfordring at stå i spidsen for hele oksekødsdivisionen, synes han.

Da fusionen med Vestjyske Slagterier kom i '98, blev Lorenz Hansen divisionsdirektør og Vagn D. Sørensen produktionsdirektør. Det var han fuldt tilfreds med, og respekten er gensidig.

- Vagn kan sit kram. Han har altid sat faglighed højt, og han kan sit håndværk, siger Lorenz Hansen.

Med Vagn D. Sørensens farvel bliver oksekødsdivisionen organiseret på en ny måde. Lorenz Hansen

overtager det overordnede ansvar for fabrikkerne og for personale, mens lønningsafdelingen kommer til at høre under regnskabschef Gitte Thomsen. Samtidig oprettes en ny afdeling, produktionsteknisk afdeling, som skal ledes af den hidtidige kvalitetschef Tina Morgen Madsen.

GAMLE BILER

For Vagn D. Sørensen bliver der nu bedre tid til alt det derhjemme på gården i Sdr. Omme. De 38-39 hektar jord med skov skal passes, og motionsraceren skal luftes, for han lægger vægt på at holde sig i form. Også køreture på motorcyklen og i de gamle Jaguar og Daimler sportsvogn kan blive hyppigere.

Når hans kone, Kanna, får afhændet sin børnetøjsforretning i Grindsted, får både farfar og farmor endnu bedre tid til de syv børnebørn mellem 2 og 19 år, som de nyder at være sammen med. Sådan at sidde i skovbrynet med et par børnebørn en tidlig morgen for at tælle vildtet eller i ny og næ skyde én giver gode oplevelser for både små og store. ■

STORBYFERIE FOR 1500 KRONER

DANISH CROWNS FERIEFOND HAR KØBT LEJLIGHED I KØBENHAVN.

AF LISBETH CARØE

Hvis du er til storbyferie, giver Danish Crowns Feriefond dig nu en ny mulighed. Fonden har købt en lejlighed på Islands Brygge centralt i København, og den står klar til udlejning fra begyndelsen af skolernes sommerferie.

Det er en lejlighed på 76 kvadratmeter med et soveværelse og mulighed for to sovepladser i stuen, så man kan bo fire i lejligheden. Lejligheden er splinterny. Der hører parkeringskælder med, hvor man kan stille sin bil uden at skulle betale en formue, som man ellers må rundt om på parkeringspladserne i hovedstaden.

PÅ OPFORDRING

Det er et meget glad medlem af Feriefondens bestyrelse, Carl Hansen, der fortæller om det nye køb.

- Vi har fået mange opfordringer de seneste fem-ti år om en feriebolig i eller tæt ved København, fordi folk gerne vil på storbyferie. Det er dyrt at købe noget i København, men de faldende priser har hjulpet os, forklarer han.

Desuden har fonden sparet op til

købet, ligesom det renoveringsmodne sommerhus ved Slagelse, Gæret, er blevet solgt.

To års intensiv jagt på en lejlighed uden bopælspligt har nu givet bonus. De to og en halv million kroner for den er en meget fordelagtig pris, mener Carl Hansen.

TV OG INTERNET

- Det er et attraktivt område med 10 minutters gang til Tivoli og Strøget. For medarbejderne bliver det også en rigtig god pris, det er da billigt at kunne overnatte i København en weekend for 1500 kroner, synes Carl Hansen.

1500 kroner er også prisen for en midtuge-leje, det vil sige fra mandag til fredag. For en hel uge i højsæsonen er lejen 3000 kroner.

Prisen er inklusiv lys, varme, trådløst internet og kabeltv.

Når Feriefonden er klar til at begynde udlejningen, bliver det slået op på KroneNet.

Se mere om lejligheden på www.nicolineparken.dk.

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!

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

A: Let

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

B: Svær



SAUTÉSKIVER MED RØDBEDESALAT OG SALTBAGTE KARTOFLER

Kniber det at få kartofler til at glide ned hos ungerne, kan saltbagte kartofler være en fristende variation i stedet for de kogte af slagsen.

Måske rødbedesalaten med kapers mest er for voksne smagsløg, men den kan jo altid suppleres med en mere børnevenlig gulerodssalat.

Her får du inspiration til en ret med svinefilet beregnet til to personer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

250 g sauté-skiver af svinefilet,
½ cm tykke
Salt og peber
1-2 tsk frisk eller ½-¾ tsk tørret
rosmarin
2 tsk olie

RØDBEDESALAT

150 g rødbeder
1 stort æble
3 forårsløg
2 spsk kapers

DRESSING

2 tsk rødvins- eller balsamicoeddike
1 tsk honning

Saltbagte kartofler

300 g små kartofler
1 spsk groft salt

SÅDAN GØR DU

Kog rødbederne møre i letsaltet vand. Gnid skindet af rødbederne og skær dem og æblet i grove tern. Snit forårsløgene fint. Bland rødbeder, æble, forårsløg og kapers.

Skrub kartoflerne og vend dem i salt. Bred dem ud på en bageplade med bagepapir og bag dem i ovnen ved 225 grader, til de er møre og sprøde, ca. 20 minutter.

Pisk dressingen sammen og smag den til med salt og peber. Vend dressingen i salaten.

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr med salt, peber og fintskåret rosmarin. Varm olien på en pande ved kraftig varme. Læg sauté-skiverne på panden, vend dem straks. Tag kødet af panden.

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



Se flere opskrifter på
www.danishcrown.dk

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
17. maj 2010
25 års jubilæum
Søren Bøgholm Hansen
Håndværker

5. juni 2010
25 års jubilæum
Lars Ormstrup
Pakkeri, skærestue 1

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
1. juni 2010
40 års jubilæum
Børge S. Sørensen
Arbejdsstudie

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

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

HORSENS
28. maj 2010
25 års jubilæum
Mogens Grangård
Udbening

3. juni 2010
25 års jubilæum
Hans Kristian Bundgård
Slagtegang

3. juni 2010
25 års jubilæum
Irene Lykke Sørensen
Pakkeri

15. juli 2010
40 års jubilæum
Birgit Pedersen
DC Ejerservice

RANDERS
4. august 2010
35 års jubilæum
Jens Andersen
Fødevarerikkerhed

RINGSTED
28. maj 2010
25 års jubilæum
Kjeld Hansen
Administration

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

RØNNE
27. maj 2010
40 års jubilæum
Jørn Jespersen
Opskæring

6. juni 2010
35 års jubilæum
Poul Henriksen
Fabrikschef

1. august 2010
25 års jubilæum
Hans Henrik Hartmann
Skærestue

SKÆRBÆK
28. maj 2010
25 års jubilæum
Hans S. Kromann
Udlæsning

SÆBY
7. juni 2010
25 års jubilæum
Jan Sørensen
Slagtegang

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





FORÅRET ER PÅ VEJ

I sidste uge satte vi for første gang i lang tid afregningen til landmændene op med 30 øre. Det lyder ikke af meget, men når man ganger det med det antal kilo kød, den enkelte landmand leverer, så betyder det en hel del.

Det er tiltrængte penge i landbruget, og det er samtidig et udtryk for, at den markant forbedrede indtjening fortsætter ud over det første halvår i 09/10. Også april giver grund til optimisme – og til en forbedret afregning.

Vi har lige afleveret halvårsresultatet, og de fleste har sikkert bemærket, at det er et rigtig godt resultat. Der er grøde i jorden og forår på vej efter den hårdeste vinter i lang tid – og sådan ser det også ud i Danish Crown.

Men det er ikke et resultat, der er kommet af sig selv – ligesom arbejdet for at forbedre landmændenes indtjening ikke stopper her.

Igennem et år har vi arbejdet med DC Future-planen, og hvor indtjeningen og konkurrence-dygtigheden i de udenlandske selskaber og i forædlingsselskaberne er markant forbedret, så er der stadig udfordringer, når det handler om omkostninger i de danske afdelinger.

Så når vi kan sige, at vi når i mål med det overordnede mål med DC Future, så er det, fordi en række selskaber leverer en del bedre end forventet. Og det opvejer at vi ikke endnu er nået i mål med at reducere lønomkostningerne. Men det betyder ikke, at vi ikke skal nå det mål.

Danish Crown er i dag stærk, når det handler om at afsætte de dansk producerede varer på markeder, der vil betale en merpris for varerne, når de netop kommer fra Danmark. Og det betyder, at vi kan have lidt højere omkostninger i Danmark. Men vi kan ikke have omkostninger, der er tre gange højere end i andre lande.

Derfor fortsætter arbejdet med at reducere lønomkostninger, for det er nødvendigt, hvis den forbedrede konkurrence-dygtighed skal være langtidsholdbar – og hvis vi skal bevare arbejdspladser i Danmark.

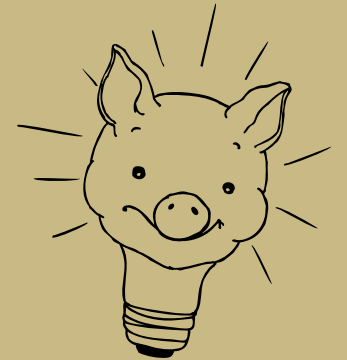
Lige nu er der grund til at glæde sig over, at halvårsresultatet igen giver luft til at træffe de langsigtede beslutninger. Og jeg har grund til at sige tak til alle for en stor indsats i den forbindelse.

Så selv om der endnu er morgener med rim på ruderne, så tror jeg på, vi er ved et vendepunkt.

Forårshilsner
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

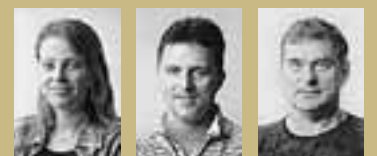
Lisbeth Carøe (redaktør) og
Anne Villemoes (ansvarshavende)

REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

5. maj 2010

OPLAG 5.000 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Skive Folkeblad Rotation

REDAKTIONSUDVALGET



Maria Grau
slakteriarbejder,
Blans

Flemming Nielsen
slakteriarbejder,
Herring

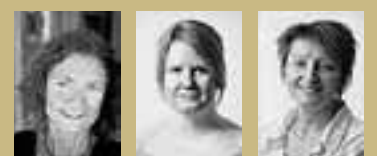
Johnny Winther
slakteriarbejder,
Sæby



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