



FALD- ULYKKER SKAL NED

S6-8


krogen
NOVEMBER 09-2012

S4-5 + S12-13
**STÆRKE RESULTATER
OVERALT I DC**

DET KAN DU LÆSE I KROGEN

SIDE 4-5 OG 12-13

STÆRKE RESULTATER

Regnskabsåret 2011/12 er slut i Danish Crown-koncernen, og der er fremgang over hele linjen. Både i DC Pork, DC Beef og Friland. Til sammen tegner det billedet af en stærk fødevarer-koncern, der er godt rustet på det globale marked.

SIDE 4-5

FLERE SLAGTESVIN

Din arbejdsplads er afhængig af, at DC får leveret tilstrækkeligt med svin til slagting. Nu går DC nye veje for at sikre tilførslen. Målet er en halv million ekstra slagtesvin om året.

SIDE 10-11

HJEM FRA KULDEN

To måneder på et slagteri i Grønland har givet ny gejst for Richard Sørensen, der nu er tilbage i sit vante job.



BAGSIDE

Leder: En fælles indsats bag godt resultat.

FORSIDE + SIDE 6-8

En arbejdsulykke er én for meget. Derfor rettes fokus i sikkerhedsarbejdet nu på faldulykker, som ofte har store konsekvenser for den medarbejder, det går ud over.

Forsidefoto: Claus Petersen.

HVER ANDEN

UDDANNELSE ER VEJEN TIL ET NYT ARBEJDSLIV EFTER LUKNINGEN AF SLAGTERIET I ESBJERG.

AF LISBETH CARØE

Selv om det kun er tre måneder siden, at produktionen på slagteriet i Esbjerg stoppede, er det allerede lykkedes hver anden medarbejder at få et nyt job.

Af de 514 medarbejdere har 252 skaffet sig arbejde, viser en ny opgørelse fra Danish Crowns jobbank.

- Jeg synes, det ser godt ud. Ikke bare er over 250 af mine kolleger kommet i arbejde igen, jeg forventer, at mange flere snart finder beskæftigelse, siger jobbankens bestyrer, tidligere tillidsmand Tom Jensen.

OFFSHORE HITTER

Han føler sig overbevist om, at offshore-branchen vil fortsætte med at være stor-aftager af ledige slagteriarbejdere. Allerede inden jul regner han med, at de næste tager turen fra arbejdsløsheds-køen og ud på boreplatformene.

- Det helt store ryk kommer efter jul. Meldingerne går på, at virksomhederne her i området får flere hundrede ledige job i 2013. Det er både smede, der skal svejse, folk til stilladsarbejde og anhugning, altså nogen, der kan samle rør og stå for kranarbejde inden for offshore, ligesom vindmølle-industrien skal bruge folk, forklarer Tom Jensen.

FLITTIGE KURSISTER

Jobbank-bestyreren har gjort alt, hvad han kan for at få sine kolleger

til at tage uddannelse, så de er bedst muligt rustet. Ved opgørelsen 20. november var 164 tidligere DC'ere enten i færd med kurser og omskoling eller ventede på at komme i gang.

- JEG FORVENTER, AT MANGE FLERE SNART FINDER BESKÆFTIGELSE.

Tom Jensen, jobbank-bestyrer.

Samlet venter han, at over 150 kolleger får offshore-beviser. Så må de se, om de kan vænne sig til livet på søen med typisk 14 dages arbejde ude og to eller tre uger hjemme. Det kan være en udfordring for familielivet, påpeger Tom Jensen.

- Men vi har været nødt til at gå uddannelses-vejen. Der er ikke

fabrikker for ufaglærte tilbage i Esbjerg-området, konstaterer han.

Han har desuden rendt en lang række virksomheder på dørene for at gøre opmærksom på, at han har dygtige folk i jobbanken, der er klar til at tage fat. Samtidig har han aktivt gjort brug af sit netværk blandt tillidsfolk, kontakter i fagforeninger og virksomheder.

MÅLET ER 470

Den foreløbige succes er dog ikke steget "bankdirektøren" til hovedet.

- Jeg er godt klar over, at det ikke vil lykkes at få alle 514 i job. Der vil nok altid være nogen, der af den ene eller anden grund ikke kan finde et andet job. Mit succeskriterium er 470-480 stykker, så skal jeg vist være tilfreds, mener Tom Jensen.

Han peger på, at han har en del fra 55 år og op til 58-59 år, som søger og søger, men ikke just oplever at blive betragtet som det grå guld.

STATUS PÅ JOBBANKEN I ESBJERG

Aktivitet	Antal
Er i uddannelse/har uddannelsesplaner	164
I nyt arbejde	252
Pension, efterløn, fleksjob mv.	39
Ikke tilmeldt uddannelse/færdig på uddannelse	59
I alt	514

SVENSKE KOLLEGER HÆDRET MED JOB-PRIS

KLS UGGLARPS ER BEDST TIL AT SKABE NY BESKÆFTIGELSE I TRELLEBORG KOMMUNE.

AF SIMONE LORENTZEN

Danish Crowns svenske datterselskab slagteriet KLS Ugglarps er blevet tildelt Trelleborg Kommunes pris "Årets Kraftsamler", Årets Kraft-samlere.

Prisen går til en virksomhed, der har formået at samle lokale kræfter

HAR FÅET JOB

- De kan ikke finde job, og jeg kan heller ikke skaffe dem noget. Det er lidt uhyggeligt, synes han.

Men når han sit mål, vil det trods alt være over 90 procent af kollegerne, han har hjulpet videre.

Det er dog ikke hans fortjeneste alene, understreger Tom Jensen. Det er en stor opgave, som mange har andel i. Et tæt samarbejde med Fødevarerforbundet NNF, oplysningsforbundet AOF og Esbjerg Jobcenter trækker i samme, gode retning: At få flest mulige videre i tilværelsen. ■

Bestyrer af Danish Crowns jobbank på slagteriet i Esbjerg, Tom Jensen, har succes med at få sine kolleger i uddannelse og arbejde. Foto: DC.



HVER TREDJE FORTSÆTTER I DC

AF LISBETH CARØE

Det går godt med at få medarbejderne fra det lukkede slagteri i Esbjerg videre i tilværelsen. En tredjedel af dem, der har fundet nyt arbejde, har valgt at fortsætte i Danish Crown.

Af de 252, der har fået job, er 85 kommet til andre anlæg i DC-koncernen. Nogen er blevet i Esbjerg, for de er havnet på Mou-fabrikken, der er en del af datterselskabet Tulip. En enkelt er

gået i en helt anden retning, for han er taget langt nordpå til DC Sæby.

Ellers er det de nærmeste DC-fabrikker, der er blevet foretrukket – Skjern, Herning, Horsens og Blans.

ALENE TILBAGE

Og så er der Tom Jensen, der er bestyrer af jobbanken. Han sidder mutters alene på det forladte slagteri og føler sig som Palle alene i verden. Han indrømmer, at det er temmelig underligt. Indtil 31. august i år summede stedet af mennesker og aktivitet.

Men én gang om ugen høres der snak og kaffekoppernes klirren. Hver torsdag mellem klokken 8 og 10 serverer Tom Jensen kaffe og rundstykker, og alle kolleger – både dem, der er i job, og dem, der stadig søger – kan stikke hovedet indenfor.

- Det er stadig velbesøgt. Jeg har haft 40-45 stykker i dag, som er kommet og har fået en snak med gamle kolleger, fortalte han ved redaktionens slutning. ■

og derved sænke arbejdsløsheden i kommunen.

- Det er helt fantastisk, at vi vandt prisen. Ud af 130 nominerede virksomheder stak vi ud fra mængden. Det er alle medarbejdere, der tager imod prisen, for det er takket være dem, at vi vandt, siger fabrikschef Anders Lundbladh, som var til galla for at modtage prisen.

I sin begrundelse for at give prisen til KLS Ugglarps, skrev juryen:

“Virksomheden har gennem sit engagement og sit sociale ansvar udviklet en model, som viser, at det er muligt med samlede kræfter at bidrage til langsigtet vækst med et såvel menneskeligt som økonomisk perspektiv.

Virksomhedens model er et forbillede for det fremtidige arbejde med arbejdsmarkeds-spørgsmål i Trelleborg Kommune.” ■

DC'ER ER NY NÆSTFORMAND PÅ AXELBORG

Danish Crowns næstformand Asger Krogsgaard er blevet valgt til ny næstformand for Landbrug & Fødevarer.

- Med valget af Martin Merrild som ny formand og den strømlining af organisationen på Axelborg, som har fundet sted det seneste halve år, så mener jeg, at Landbrug & Fødevarer står med et meget stærkt setup, siger Asger Krogsgaard.

I sin egenskab af næstformand i Danish Crown har Asger Krogsgaard gennem flere år været formand for Landbrug & Fødevarers virksomhedsbestyrelse. Nu overtager han altså posten som næstformand i fællesbestyrelsen fra DLG's formand Niels Dengsø Jensen, der ikke ønskede at fortsætte.

Asger Krogsgaard er selv svineavler, men bedriften hjemme i Ringkøbing kommer han til at undvære en del i de kommende år.

- Udfordringer er der nok af i øjeblikket. Regeringen er på vej med en transportafgift, der vil koste fødevarerbranchen 300 millioner kr. Den skal vi have afskaffet, allerede inden den træder i kraft, så vi undgår at skade de danske fødevarer-virksomheders konkurrence-evne, mener Asger Krogsgaard. ■



Asger Krogsgaard - nu er han næstformand i bestyrelserne for både Danish Crown og Landbrug & Fødevarer. Foto: DC.



DC GÅR NYE VEJE FOR AT STOPPE NEDGANGEN AF SLAGTESVIN

TO NYE TILTAG SKAL SKAFFE EN HALV MILLION FLERE SLAGTESVIN OG DERMED BEVARE DANSKE ARBEJDSPLADSER.

AF TORSTEN SØNDERGAARD

Produktionen flytter derhen, hvor den er billigst. Det er en hovedregel i et frit marked, og det er det, der sker i disse år. De danske landmænd taber konkurrence-kraft til deres tyske konkurrenter, som har markant bedre rammevilkår.

Det vil sige, at de tyske slagtesvine-producenter tjener flere penge pr. produceret gris. Det gør dem i stand til at købe danske smågrise til en højere pris end de danske svine-producenter. Derfor trykker de for tiden prisen så højt op på smågrise, at mange danske slagtesvine-producenter ikke kan være med.

De tjener med andre ord for få penge, hvis de skal give den samme høje pris for smågrisene, som tyskerne har mulighed for. Derfor vælger mange svineproducenter at stoppe produktionen, og interessen for at investere i nye stalde – eller renovere de gamle – er meget lille.

Det kan mærkes på Danish Crowns danske slagterier, hvor tilgangen af slagtesvin falder.

KAPACITET SKAL I TOP

Situationen er kritisk, fordi færre grise går ud over udnyttelsen af kapaciteten på slagterierne. Det

betyder, at omkostningerne pr. produceret kilo kød på slagteriet stiger.

Det er der ikke råd til i Danmark, hvor omkostningerne til løn, afgifter, skatter og så videre i forvejen er højere end i vores nabolande og i særdeleshed i Tyskland.

Kapaciteten på DC's danske anlæg SKAL være i top, for at vi kan konkurrere på de ulige vilkår.

UTRADITIONELLE TILTAG

Derfor har bestyrelsen i Danish Crown taget nogle utraditionelle metoder i brug.

For det første vil DC give økonomisk støtte til nybyggeri af stalde til slagtesvin og til ombygninger, så nedlagte sostalde kan omdannes til slagtesvine-stalde.

For det andet sætter DC gang i en ekstra rådgivnings-indsats i samarbejde med Videncenter for Svineproduktion (VSP) og de lokale svinerådgivere. Rådgivningen er rettet mod slagtesvine-producenter, som trænger til at få hævet produktiviteten.

DC støtter både med rådgivning fra selskabets egne konsulenter i DC Ejerservice og yder økonomisk støtte til ekstern rådgivning hos slagtesvine-producenternes lokale svinerådgivning.

- DET ER EN POLITISK BESLUTNING, OM DER SKAL VÆRE PLADS TIL SLAGTESVINE-PRODUKTION I DANMARK.

Erik Bredholt, DC's formand.

Målsætningen med den fokuserede rådgivning er at hæve den dårligste tredje-del af besætninger op blandt den bedste tredje-del.

520.000 FLERE SVIN

Om støtten til nybyggerier, ombygninger og ekstra rådgivning siger formanden for Danish Crown, Erik Bredholt:

- Vi oplever, at der i det politiske miljø i dag er en større forståelse for, at

STØRRE OMSÆTNING		
Millioner kr.	2011/12	2010/11
Omsætning	56.462	51.754
Årets resultat	1.732	1.762
Egenkapital	5.797	5.391

FÆRRE EJERE		
Antal andelshavere	9.031	9.577
Ansatte medarbejdere	23.582	23.576

STÆRK POSITION I ET UDFORDRET MARKED

DET ER LYKKEDES DANISH CROWN AT FASTHOLDE EN STÆRK POSITION I EN BRANCHE, SOM IGENNEM DE SENESTE ÅR HAR VÆRET STÆRKT UDFORDRET.



Jo flere af dem her, der bliver fedet op i Danmark, jo flere slagtesvin og danske arbejdspladser. Foto: DC.

produktionen af slagtesvin bidrager væsentligt til samfunds-økonomien i Danmark. Og hvis vi som selskab kan være med til at optimere den situation – og lige nu være med til at rette

op på en nedad-gående kurve – så er det en naturlig beslutning, siger han.

Danish Crown har sat som mål at øge den samlede produktion med 10.000

svin om ugen eller 520.000 flere slagtesvin om året.

- I sidste ende er det selvfølgelig en politisk beslutning, om der skal være

plads til slagtesvine-produktion i Danmark, og dermed om der skal være rammevilkår, der gør det muligt, siger Erik Bredholt. ■

AF ANNE VILLEMØES

Danish Crown kommer i år med et resultat på 1.732 millioner kr. mod sidste års 1.762 millioner kr. Omsætningen er steget fra 51,8 milliarder kr. til 56,5 milliarder kr.

Repræsentantskabet har godkendt en rest-betaling på 90 øre pr. kg til slagtesvin, 80 øre pr. kg til søer og hele 150 øre pr. kg. til kalve og kreaturer.

Det er bredden i sortimentet, der i dag gør Danish Crown til en troværdig samarbejdspartner, og det er selskabets 125 års erfaring på verdens-markedet, der gør, at vi som

international fødevarer-koncern lidt hurtigere kan indhente de massive pris-stigninger i markedet.

MERE TIL EJERNE

- Det seneste år har budt på en uhørt stor værdi-stigning på råvarerne. Mens det presser vores forædlings-selskaber, så er det til gavn for ejerne, når vi taler om afsætning af det ferske kød, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

- Vi har i årets løb udbetalt 1 milliard kr. mere til Danish Crowns ejere, og det er rigtig positivt, mener han.

Samtidig konsolideres Danish Crown med mere end 400 millioner kr. – det største beløb nogensinde.

- Det er knap en fjerdedel af årets resultat. Det er et klart signal fra Danish Crowns ejere, som på den måde bakker op om ejerskabet, siger Kjeld Johannesen.

FORETRÆKKER DC

Svækkelsen af euroen har gjort Danish Crowns markeds-sammensætning endnu mere værdifuld, og fastholdelsen af en samlet værdi-kæde betyder, at koncernen i dag kan levere forsynings-sikkerhed i alle led. Det værdsættes af samarbejds-partnere.

- Vi oplever at blive valgt frem for andre udbydere, fordi vi er stabile og erfarne i markedet. Og det giver os en pondus i forhandlings-situationen, siger Kjeld Johannesen.

Danish Crown går ud af regnskabs-året med en notering på 12,40 kr. mod 10,30 kr. ved årets begyndelse. Det er en udvikling, der vil fortsætte.

- For mange af svineproducenterne er situationen vendt. Deres varer er ganske enkelt blevet mere værd, fordi udbuddet er faldet mere end efterspørgslen. Ser vi på meldingen fra internationale analytikere, så bliver det bedre at være svineproducent i årene, der kommer. Det kan vi glæde os over, siger Danish Crowns bestyrelses-formand Erik Bredholt.

Læs om årets resultat for DC Beef s. 12 og Friland s. 13. ■



FÆRRE ULYKKER, MEN PAS PÅ DIG SELV

DET SAMLEDE ANTAL AF ARBEJDS-ULYKKER ER FALDET, MEN DET ER FALD-ULYKKER IKKE. DERFOR SÆTTER DC INSURANCE FOKUS PÅ FOREBYGGELSE AF FALD-ULYKKER.



Arbejdsmiljø-chef i DC Insurance Randi Madsen har i mange år været primus motor i arbejdet med at sænke antallet af arbejds-ulykker i DC-koncernen. Også arbejds miljø-koordinator John Clausen er involveret i arbejdet. Arkivfoto: Claus Petersen.

AF METTE SEHESTED

De seneste år er antallet af arbejds-ulykker i Danish Crown faldet drastisk.

En stor indsats for at forebygge ulykker har betydet, at antallet er faldet fra godt 180 skader pr. 1000 medarbejdere i 2003/2004 til 52 skader pr. 1000 medarbejdere i 2011/2012.

- Tallene viser med al tydelighed, at den indsats, vi har gjort, har haft en meget positiv effekt. Det er eksempelvis antallet af knivskader, der er faldet meget, og en stor del af årsagen til det skal findes i forebyggelses-arbejdet, fortæller Randi Madsen, arbejdsmiljø-chef i DC Insurance.

LÆNGERE FRAVÆR

Selvom tallene umiddelbart viser gode takter for arbejds-ulykkerne, så afslører de også, at der stadig er problemer, som der skal tages fat på.

- Vi kan se, at i takt med, at det samlede antal af arbejds-ulykker er faldet, så er fraværet pr. skade steget. Det vil sige, at medarbejdere, der kommer til skade, i gennemsnit er sygemeldt i længere tid.

- Det vidner om, at arbejds-ulykkerne i overvejende grad er mere alvorlige, forklarer Randi Madsen.

INDSATS MOD FALD-ULYKKER

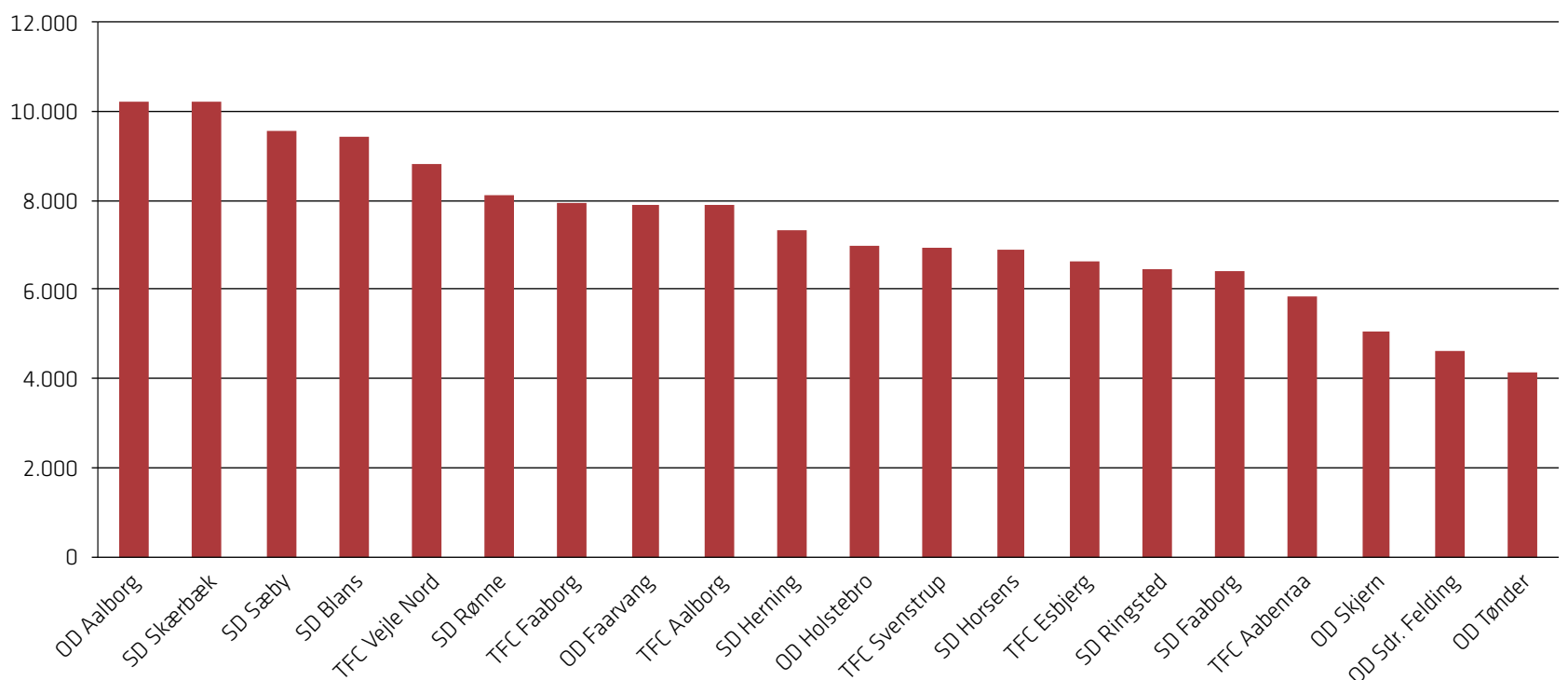
En af de arbejds-ulykker, der har rigtig store konsekvenser for medarbejderne, er fald-ulykker. Derfor sætter DC Insurance det næste år fokus på at forebygge dem.

Sidste år tegnede fald-ulykkerne sig for 16 procent af de samlede arbejdsskader. Det er et tal, som skal bringes ned.

- Vi skal som virksomhed ind og se på, hvad vi kan gøre for at forebygge fald-ulykkerne. Men det handler også om, at vi skal have aktiveret medarbej-

Der er store udsving i de enkelte afdelingers udgifter til præmier for arbejds-skader.

Pris i kr. pr. medarbejder





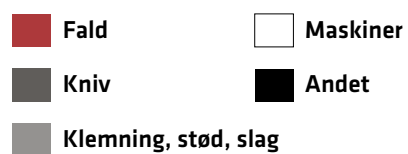
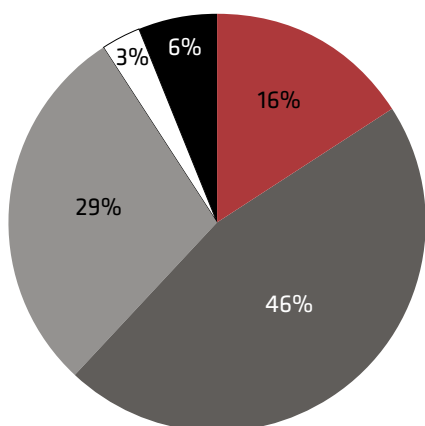
derne. Langt hen ad vejen handler det om adfærd. Vi skal simpelthen ud og fortælle medarbejderne, hvad de selv kan gøre, så de kan passe på sig selv og undgå skader, siger Randi Madsen.

I VÆRSTE FALD

Sammen med sine kolleger i DC Insurance vil hun i de kommende måneder sætte fokus på adfærd-reglerne ude på slagterierne for at sikre sig, at de bliver fulgt, for konsekvenserne af arbejds-ulykkerne kan være store.

- Vi skal huske, at der bag tallene gemmer sig nogle skæbner. Vi oplever desværre medarbejdere, der kommer så alvorligt til skade, når de falder, at de er sygemeldt i mange måneder. Andre kommer sig aldrig helt og kan derfor ikke vende tilbage til arbejde.

- Det understreger vigtigheden af, at vi altid skal have fokus på arbejds-ulykkerne, understreger Randi Madsen. ■



Fortsættes s8...



Fald-ulykker har store omkostninger både for den medarbejder, det går ud over, og rent økonomisk. Derfor giver det god mening at sætte ind over for den type ulykker, selv om de ikke udgør den største gruppe af ulykker, sådan som lagkage-grafikken her viser. Arkivfoto: Claus Petersen.

DIREKTØR: VI HAR MERE AT TAGE FAT PÅ

ANTALLET AF ARBEJDSKADER SKAL NED. SÅ ENKELT ER BUDSKABET FRA DIREKTØR SØREN F. ERIKSEN.

AF METTE SEHESTED

- Vi er inde i en god gænge, hvor antallet af arbejds-ulykker er faldet, og det er vi naturligvis godt tilfredse med. Men vi skal ikke hvile på



Forebyggelse er grundstenen i arbejdet med at bringe antallet af arbejdsulykker ned, mener Søren F. Eriksen, direktør for Teknik og Produktion. Foto: DC.

laurbærrerne, for som tallene viser, er der stadig er meget at tage fat på.

Det klokkeklare budskab kommer fra direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.

For arbejds-ulykker er et område, som Danish Crown prioriterer højt. Det er der to årsager til.

ALVORLIGT PROBLEM

- Den væsentligste årsag til, at arbejds-ulykker er så alvorligt et problem, er, at hver gang det sker, er der et menneske, der kommer til skade. Derfor skal vi bringe antallet af arbejds-skader ned.

- Dernæst så er det dyrt for Danish Crown at skulle undvære vores sygemeldte medarbejdere, forklarer Søren F. Eriksen.

Alene DC's danske virksomheder havde i 2011/12 direkte omkostnin-

ger på ca. 54 millioner kr. til forsikring af arbejds-ulykker, har DC Insurance gjort op.

Hvis man holder udgifterne op imod antallet af arbejds-ulykker, som sendes til behandling i arbejdsskadesystemet, så svarer det til, at en skade i gennemsnit koster ca. 260.000 kr. Dertil kommer omkostninger til for eksempel sygefravær og produktionstab.

OPRUSTET

Danish Crowns ledelse har lavet en generel målsætning og truffet en række beslutninger, som skal være med til at nedbringe antallet af arbejds-ulykker.

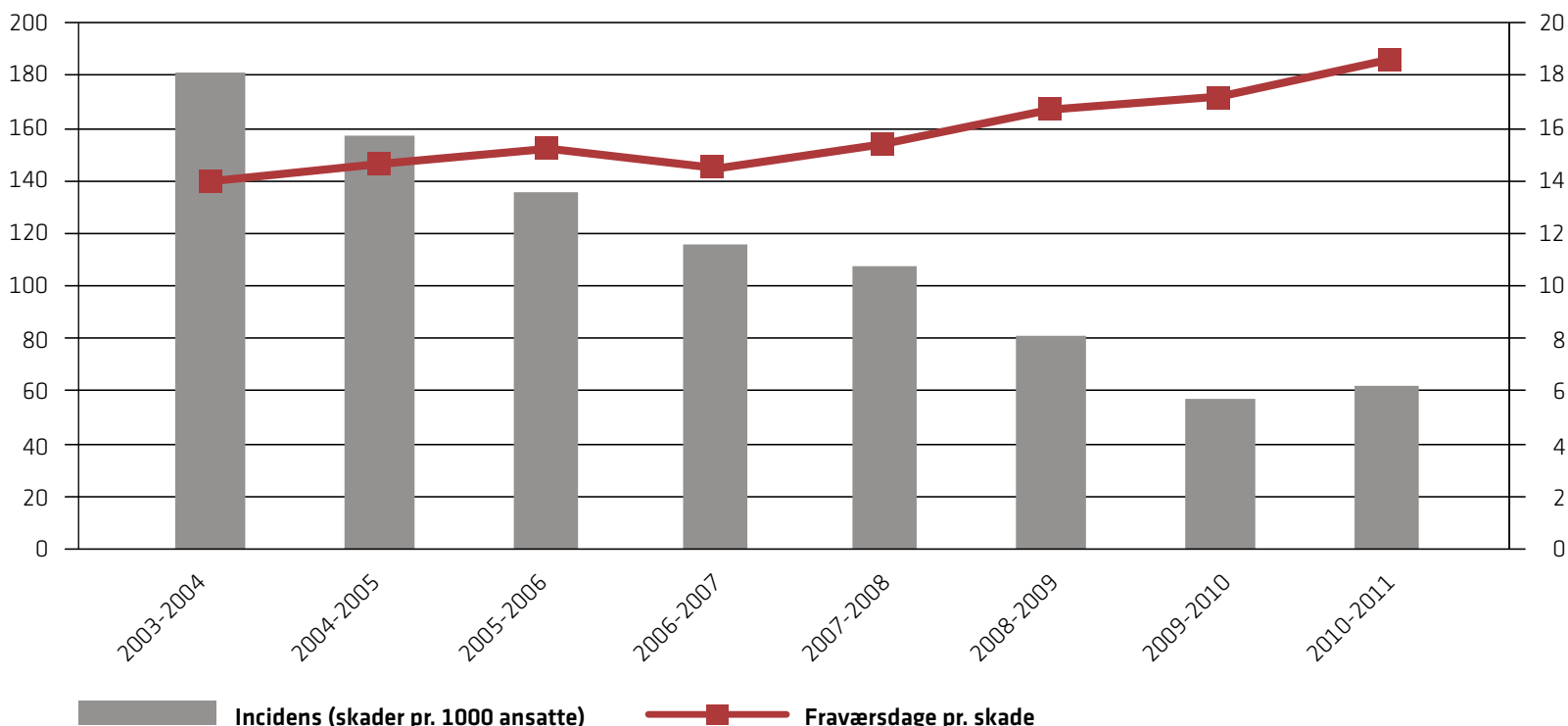
- Forebyggelse er kodeordet i det arbejde. Derfor har vi opjusteret antallet af medarbejdere, der er arbejder med at forebygge arbejds-ulykker, så tre medarbejdere i DC Insurance har arbejds-ulykker som

deres primære arbejdsområde, og vi har sat forebyggelsen i system. Slagterierne er blevet certificeret, fortæller direktøren, som sammen med DC Insurance er klar til at gå i kamp mod arbejds-ulykkerne. ■



Incidens (skader pr. 1000 ansatte)

Fraværsgange pr. skade



De grå søjler viser, at antallet af arbejds-ulykker er faldet siden 2003/04, da der var 180 skader for hver 1000 medarbejdere (såkaldt incidens). Den røde linje viser, hvor mange dage medarbejderne er væk fra arbejde efter en skade. Tendensen er stigende fra 14 dage i 2003/04 til nu over 18 dage.



På linje med kollegerne er Pernille Langkjær (i turkis bluse) glad for at smage den mad, de selv er med til at producere.

SMAG FOR JAPAN

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Det er onsdag den 31. oktober 2012. En helt almindelig dag hos Tulip i Vejle. Dog ikke i kantinen. Den er prydet med japanske flag, plancher om landet og en buffet med traditionel japansk mad. Hovedingredienser er nogle af de produkter, som er produceret hos Tulip i Vejle.

- Maden smager præcist, som japanerne kan lide det, forsikrer kantineleder Anders J. Lund.

Han har sejlet som skibskok i Fjern-østen og laver ofte asiatiske retter hjemme i sit eget køkken, mens maden i kantinen i Vejle er klassisk dansk.

GOD MULIGHED

Anders J. Lund er ligesom kollegerne rigtig glad for, at medarbejderne på fabrikken nu får mulighed for at stifte bekendtskab med produkterne på en helt ny måde.

- Jeg synes, det er en god idé, for vi har jo normalt ikke mulighed for at smage på produkterne. Godt nok har jeg været med til bedømmelser, men det er mere interessant at prøve

produkterne, når de er tilberedt frem for at få kold luncheon meat i bedømmelseslokalet, siger Christian Dyrbjerg, der har arbejdet hos Tulip i 22 år.

JAPAN-PØLSER

Det er næsten lige så lang tid som Pernille Langkjær, der har lavet Japan-pølser i 23 år, men ikke smagt dem i tilberedt form.

- Jeg har jo ikke mulighed for at spise dem derhjemme, så jeg synes, det er en rigtig god idé, at vi kan det her i kantinen. Specielt er det spændende at prøve retterne med luncheon meat, som jeg aldrig har prøvet før, forklarer Pernille Langkjær.

TÆT PÅ PRODUKTET

Målet med temadagen om Japan og kommende temadage med produkter fra eksempelvis Panama og Puerto Rico er også at lære medarbejderne mere om produkterne, fastslår fabrikschef i Vejle Stig Pedersen.

Han fik ideen til tema-ugerne, kort tid efter han begyndte som fabrikschef den 1. august i år.

- Jeg vil gerne give mine medarbejdere et anderledes tilhørsforhold til produkterne ved at fortælle om

forbrugerne rundt omkring i verden og give alle mulighed for at smage, hvordan vores produkter ender. I sidste ende håber jeg, det kan være med til at øge stoltheden over og kvaliteten af de produkter, vi producerer, siger Stig Pedersen.

Udover tema-ugerne har han også indført en turnus-ordning, der gør,

at alle medarbejdere på skift gør fabriksledelsen selskab, når går-dagens produktion skal prøvesmages. Ordningen omfatter alle medarbejdere og skal være med til at give et klart billede af, hvordan kvaliteten af de færdige produkter bedømmes. ■



Kantineleder Anders J. Lund er vant til at lave asiatisk inspireret mad derhjemme. Nu gør han det også på arbejde.



TILBAGE MED NY ENERGI

TO MÅNEDER I GRØNLAND HAR GIVET DC'ER FLOTTE NATUR-OPLEVELSER OG NY MOTIVATION.

AF LISBETH CARØE

Han har slagtet tusindvis af får, han har slagtet kreaturer, der lå på gulvet, og han har fået en bunke fantastiske oplevelser under sin to måneders lange tur til Grønland.

Navnet er Richard Sørensen, han er 50 år og har i 13 år været ansat på Danish Crowns kreaturslagteri i Holstebro. Den 13. september drog han nordpå sammen med syv andre slagtere for at svinge kniven på det

lille sydgrønlandske slagteri Negi, der ligger i Nassaq halvanden times sejlad fra Julianehåb.

FRISK PUST

Den vestjyske slagter vendte hjem den 7. november rig på prægtige naturoplevelser og fyldt med ny energi.

- Det er som at starte på en frisk, når man kommer tilbage. Det er dejligt at være hjemme igen. Man finder

ud af, hvor godt man har det. Det er, ligesom man har fået et frisk pust, synes Richard Sørensen.

Han havde fået lov af sin chef til at tage fri uden løn, og på hjemmefronten havde hans kone, Gitte Ploug, også sagt god for at undvære ham et par måneder. Med et par halvstore børn på 14 og 16 år kunne familielivet godt hænge sammen uden farmands daglige nærvær.

Nogen afslapnings-ferie var det på ingen måde, understreger han.

HÅRDT ARBEJDE

- Det var ikke nogen loppetjans, det var hårdt slagteri-arbejde. Vi slagtede 24.000 får og 19 kreaturer. Det var ikke hængende slagting, som vi kender det herhjemme, kreaturerne lå på gulvet og blev slagtet, og skindet blev trukket af med håndkraft. Det var, som vi slagtede herhjemme



Richard Sørensen (t.v.) og hans kollega og bofælle under turen til Grønland Kurt Bang nyder en whisky med indlandsis i. Foto: Privat.



Det var hårdt arbejde på Negi, hvor Richard Sørensen og hans kolleger nåede at slagte 24.000 får. Foto: Privat.

for 25-30 år siden, fortæller Richard Sørensen.

Hverdagene gik med at arbejde, slappe lidt af og lave god mad. Den vestjyske DC'er var installeret i et lille hus sammen med en kollega, Kurt Bang, og de kunne begge godt lide at kokkerere.

- Vi fik meget lam, både kogt og stegt. Jeg har tit grillet en lamme-

kølle herhjemme, men nu har jeg lært at bruge hele lammet.

VIKINGETID

I weekenderne var der mulighed for at tage på ture. Richard Sørensen var blandt andet en tur på indlandsisen og på vandreture i fjeldene. Lidt uden for Nassaq var der et 400 meter højt bjerg, som det tog halvandet time at bestige.

- Jeg svedte helt vildt af det, men det var sjovt og en fantastisk tur.

- Jeg var også to gange ude at se miner og faldefærdige kirker. Jeg er interesseret i historie og har læst om vikingetiden og Erik den Røde, der omkring år 1000 gik i land i området ved Nassaq, indtil vikingerne pludseligt forsvandt omkring år 1400, så det var spændende at se, forklarer Richard Sørensen.

Nu er han tilbage på Danish Crown i Holstebro, hvor hans arbejde foregår i nedskæringen og som reserve-tillidsmand. Men tilbage med oplevelser for livet og med nyt gå-på-mod. ■



Grønland byder på smukke natur-oplevelser, som weekenderne blev brugt på. Foto: Privat.



STÆRKT RESULTAT I DC BEEF

BEDRE KILOPRIS, HØJERE
MARKEDSANDEL, PLADS
TIL EKSTRAORDINÆR
KONSOLIDERING OG REKORD-
STOR EFTERBETALING.

AF JENS HANSEN

I perioden fra den 1. oktober 2011 til den 30. september 2012 har DC Beef gennemsnitligt betalt 1,77 krone mere pr. kilo oksekød, som andelshaverne har leveret. Alligevel er der også plads til en rekordhøj efterbetaling på yderligere 150 øre pr. kilo.

- Det har været et rigtigt godt år for DC Beef. Vi har opnået markant bedre priser på kødet, og vores forretning udvikler sig rigtigt positivt, så jeg tror på, at vi også vil levere stærke resultater fremover, siger Peder Philipp, formand for DC Beef.

På trods af faldende slagtninger på landsplan er det i det forgangne regnskabsår lykkedes DC Beef at øge markedsandelen fra 62,7 til 63,1 procent.

- Jeg kan med tilfredshed konstatere, at vi stort set har slagtet det samme

antal dyr som sidste år. Samtidig glæder jeg mig over, at der hele tiden kommer nye andelshavere til, for det er beviset på, at kreatur-producenterne tror på Danish Crown og ikke mindst den strategi, vi har lagt, forklarer direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

I løbet af de seneste fire år har DC Beef formået at hæve den gennemsnitlige afregningspris med over 27 procent pr. kilo. Samtidig er efterbetalingen fordoblet.

Den stærke udvikling giver tro på fremtiden, så den 6. september tog DC Beef første spadestik til et nyt kreaturslagteri ved Holsted. En investering til 675 millioner kr., der skal sikre, at Danish Crown og de danske kreatur-producenter sammen kan konkurrere på verdensmarkedet.

- Jeg er sikker på, at det nye slagteri vil få enorm betydning for den danske kvægbranche, siger Peder Philipp. ■

HOLSTED TAGER FORM

BYGGERIET AF EUROPAS MEST MODERNE
KREATUR-SLAGTERI SKRIDER FREM EFTER PLANEN.

AF SIMONE LORENTZEN

Der er fuld aktivitet på DC's byggeri i Holsted. Det, der indtil for få uger siden var en 114.000 kvadratmeter stor og velfriseret byggegrund, begynder nu at tage form som Europas mest moderne kreatur-slagteri.

Ifølge Niels V. Juhl, Danish Crowns projekt-chef på byggeriet, følger arbejdet tidsplanen.

- Vi begynder i kernen af byggeriet og arbejder os ud mod siderne. Vi er netop færdige med kælderen under dyrefoder-området og er nu i gang med at bygge blokken af kølerum. Næste etape bliver slagtegang, detailpak og udbening, siger Niels V. Juhl.

Han fortæller, at holdet i december går i gang med at arbejde på administrations-bygningen.

TÆT DIALOG

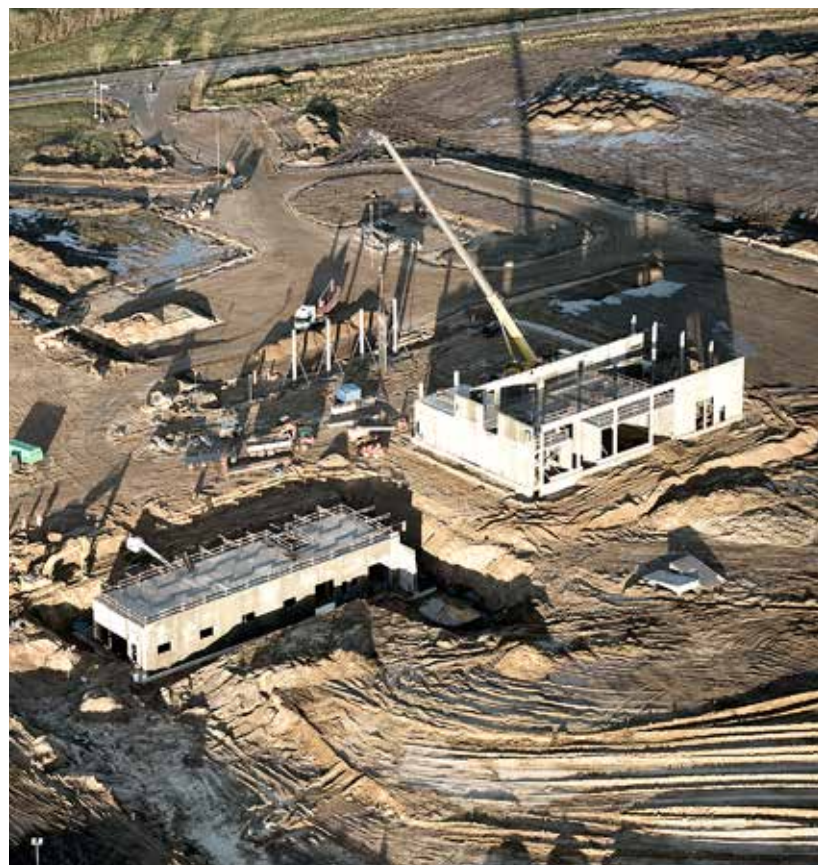
DC's projektgruppe har et tæt samarbejde med total-entreprenørens

rådgivere, og de to grupper deler endda kontor i Aarhus for at sikre den bedst mulige kommunikation.

- Vi har en meget kort beslutningsproces, som letter vores dialog i det tætte samarbejde. Der er mange ting, der skal falde rigtigt på plads i et byggeri af denne størrelse, og jo flere misforståelser man kan rydde af vejen med det samme, jo bedre, siger Niels V. Juhl.

Op mod 400 mennesker vil i den kommende periode arbejde på byggeriet.

Efter planen skal administrations- og personale-bygningen stå klar i august 2013. Produktionen ventes at være i fulde omdrejninger i februar 2014. Til den tid vil der være 300 medarbejdere på stedet. ■



Danish Crown Holsted, mandag den 19. november. Til venstre ses kælderen under dyrefoder-området. Til højre ses det, der engang bliver til plucks-udtagning og kedel-central. Foto: Tony Larsen, TL Reklamefoto.



Den nye fabrik er en investering på 110 millioner kr.
Foto: Flemming Damholt.

DAT-SCHAUB BYGGER NY FABRIK

TARM-VIRKSOMHEDEN ERSTATTER GAMMEL FABRIK I FRANKRIG MED HELT NYT ANLÆG.

AF SIMONE LORENTZEN

Danish Crowns datterselskab, tarmvirksomheden DAT-Schaub, har sat gang i byggeriet af en ny fabrik i Moreuil, 100 kilometer nord for Paris.

Det nye anlæg ligger blot 9 kilometer fra den gamle fabrik i Boves og skal at overtage produktionen derfra.

- Den gamle fabrik i Boves er utidsvarende på en række områder, så i stedet for at arbejde med lappeløsninger præsenterede vi Moreuil-projektet for vores bestyrelse, som heldigvis kunne se mulighederne i et helt nyt anlæg, siger Patrick Vidal, direktør for DAT-Schaub i Frankrig.

- Den nye fabrik hæver vores niveau på produktions-kapacitet, fødevarer-sikkerhed og sikkerhed for vore medarbejdere, fortæller Patrick Vidal.

47 MEDARBEJDERE

Fabrikken er en investering på 15 millioner euro, det svarer til 110 millioner kr.

Den forventes at stå færdig i sommeren 2013.

47 medarbejdere får deres arbejdsplads på fabrikken, der dækker et areal på 7500 kvadrat-meter. De skal producere krydderi-blandinger til brug i industri og gastronomi, og fabrikken skal fungere som logistik-center for DAT-Schaub samt huse faciliteter til oplagring af tarm-produkter af både natur- og kunst-tarm.

En af fabrikkens tre produktionslinjer er designet til at kunne blive lukket af fra resten af produktionen. På denne måde kan man undgå risikoen for at forurene disse produkter med allergener fra den resterende produktion. ■

EKSPORTEN FÅR FRILAND TIL AT VOKSE

ØGET SALG TIL TYSKLAND OG AUSTRALIEN SIKRER VÆKST PÅ 24 PROCENT.

AF MICHAEL BORGEN

Tyske forbrugere køber stadigt stigende mængder økologisk kød, og det mærker Friland A/S, som har specialiseret sig i salg af økologisk kød og kød fra produktion med høj dyrevelfærd. Det viser Frilands årsberetning, som netop er udkommet.

Virksomheden omsatte i det forløbne år for 626 millioner kr. Det er en stigning på 118 millioner kr. i forhold til året før.

Væksten kan ikke mindst tilskrives et stigende salg af økologisk svinekød på eksportmarkederne, især Tyskland – men også Australien.

EKSPORT PÅ 75 PROCENT

Samlet har Friland solgt økologisk svinekød for 218 millioner kr. 75 procent af det går til eksport.

Også salget af Frilandsgris er steget. Eksporten er steget med 42 procent takket være det australske marked, som nu står for 56 procent af omsætningen på i alt 130 millioner kr.

- Vi glæder os over, at Friland for mange år siden vendte blikket udad og blev en eksport-orienteret virksomhed, siger direktør Karsten Deibjerg Kristensen.

Friland afregner sine leverandører med et pris-tillæg oveni i Danish Crowns konventionelle afregning. Det gode eksport-salg betyder, at Friland igen i år har udbetalt et rekord-stort pris-tillæg på 167 millioner kr. til sine leverandører. ■



JOBENE I DANISH CROWN ER MANGE OG ALSIDIGE. NOGLE UDVIKLER NYE PRODUKTER, ANDRE HOLDER VAGT, OG NOGLE LAVER NOGET HELT TREDJE.

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

DENNE GANG HILSER KROGEN PÅ HOS KVALITETS-SIKRING, SOM SØRGER FOR, AT KVALITETEN AF DC'S PRODUKTER ER I TOP.

TOM TJEKKER KVALITETEN

NÅR GRISE BLIVER TIL MAD, SKAL KVALITETEN AF VAREN ALTID VÆRE I ORDEN. DET SØRGER TOM PEDERSENS AFDELING FOR.

AF SIMONE LORENTZEN
FOTO CLAUS PETERSEN

Hvornår er et arbejde vel udført? Hvad er god kvalitet?

Det er spørgsmål, der melder sig i Tom Pedersens arbejde. Han er chef for kvalitets-sikring i Danish Crown og leder en afdeling med ni kvalitets-inspektører.

- Vi fungerer som bindeled mellem salg og produktion. Det betyder, at vores afdeling er sat i verden for at sikre, at produkternes kvalitet lever op til DC's standarder, siger Tom Pedersen.

KONTROL AF KVALITET

Derfor ser man tit Tom Pedersen eller en af inspektørerne ude på slagteri-erne. De er alle uddannede slagtere, så de kender til produktionen og ved, hvilke muligheder og udfordringer der kan være.

Ofte laver de stikprøve-kontroller af udvalgte udskæringer. For eksempel

for at tjekke, om en kam med 10 millimeter fedtkant vitterligt har 10 millimeter og ikke 5 eller 15.

Specifikationerne ser de i de skære-instruktioner, der er fastlagt sammen med kunderne.

- VI SAMARBEJDER PÅ TVÆRS AF FABRIKKERNE, SÅ DE KAN LÆRE DET BEDSTE AF HINANDEN.

Tom Pedersen, chef for kvalitets-sikring.

- Skære-instruktionen er vores bibel. Det er den, vi arbejder ud fra, og den, vi kan henvise til, hvis der skal rettes til i produktionen, siger Dan Krogstrup.

Han er kvalitets-inspektør og har kontor på DC i Horsens. Hvis han fanger noget i stikprøven, tager han kontakt til mester for at rette op på fejlen.

- En stor del af vores job er at påpege, hvis noget ikke bliver gjort godt nok. På den måde er vi nok lidt som en politimand med løftet pegefinger.

- Men vi har et rigtig godt samarbejde med mestrene, som også kommer til os, hvis de har brug for sparring omkring en opgave, der ikke går helt godt, siger Dan Krogstrup.

ARBEJDER PÅ TVÆRS

Det gode samarbejde er alfa og omega i kvalitets-sikring, der er en lille afdeling spredt ud i Danish Crown.

- Der er ni inspektører i afdelingen, som har kontorer fordelt rundt i hele DC. Men det er ikke sådan, at Dan kun er i Horsens, og Peter Jørgensen kun er i Blans. Vi samarbejder på tværs af fabrikkerne, så vi hele tiden kan sammenligne kvaliteten og hjælpe fabrikkerne til at lære det bedste af hinanden, siger Tom Pedersen.

Han understreger, at netop viden-delning fabrikkerne imellem og strøm-lining af produkter er ting, kvalitets-sikring har fokus på - helt i tråd med DC Compass.

Det må nemlig ikke kunne ses på en udskæring, hvilken fabrik den er

lavet på. En skinke, der bliver solgt af DC, skal ligne en DC-skinke, ikke en Horsens- eller en Sæby-skinke.

HVAD ER KVALITET?

Og så til svaret på det indledende spørgsmål. For hvad er god kvalitet egentlig?

- VI SKAL ALTID LEVERE DET, VI HAR AFTALT MED KUNDEN. HVERKEN MERE ELLER MINDRE.

Tom Pedersen, chef for kvalitets-sikring.

- God kvalitet er det, vores kunder forventer af os. For den ene kunde er det fine, fedtfri kød den gode kvalitet. Men for kunden, der aftager fedtet, repræsenterer kødet ingen værdi.

- Derfor skal vi altid levere det, vi har aftalt med kunden. Hverken mere eller mindre, siger Tom Pedersen. ■



Dan Krogstrup (tv) og Tom Pedersen kontrollerer spækklaget på kamme til England. Udover den løbende kontrol og kunde-kontakt har kvalitets-sikring en bred vifte af opgaver. Eksempelvis når nyt udstyr skal sættes i gang i produktionen. Eller hvis ny emballage skal tages i brug, eller ny ordre startes op.

TÆT KONTAKT TIL KUNDEN

NÅR EN KUNDE EFTER-
SPØRGER ET NYT PRODUKT,
BEGYNDER DET OFTE MED
EN FORHANDLING MED
TOM PEDERSEN.

Med sin baggrund som slagter er Tom Pedersen mere fagmand end sælger, så han ved, hvad der kan lade sig gøre i praksis ude på slagterierne.

- I princippet siger vi aldrig nej til en kunde, men det produkt, de efterspørger, skal selvfølgelig være realistisk i forhold til produktionen. Det hele skal gå op i en højere enhed, siger chef for kvalitets-sikringen Tom Pedersen.

SKABE FORSTÅELSE

Når en ordre er faldet på plads, er det igen Tom Pedersen, der har kontakt til kunderne. Herfra handler det om at holde kunden tilfreds.

- Hvis en kunde nu er utilfreds med den vare, vi har leveret, skal vi skynde os at nå til en forståelse af, hvad der er gået galt, og hvad der skal gøres ved det. Vi skal vise vores kunder, at vi mener det seriøst - at kvalitet og det at overholde aftaler virkelig er

noget, der ligger os på sinde, siger Tom Pedersen.

Det betyder, at han og kollegerne sjældent ved, hvad arbejdsdagen bringer. Derfor har han altid passet i baglommen.

SKAL HOLDE AFTALER

- Nogle dage tror jeg, at hele min arbejdsdag skal foregå i Horsens, og så ender jeg i England til møde med en kunde, der skal mildnes efter en reklamation, fortæller han.

Kvalitetschefen påpeger, at en overskredet aftale med en kunde kan koste i kroner og øre.

- Måske er det noget, der virker uvæsentligt ude på båndet, men hvis en kunde modtager kamme med 15 millimeter fedt i stedet for de aftalte 10, har vi brudt vores aftale. Det kan koste os noget af den pris, vi ellers skulle have, siger Tom Pedersen. ■



FEM MILLIONER PØLSER I KASTRUP

Knap fem millioner pølser er blevet langet over disken, siden Steff's Place åbnede i Kastrup Lufthavn i 2005. En ny aftale sikrer, at de rejsende kan få serveret pølser mindst fem år endnu.

For mange er det en fast tradition, at de skal omkring Steff's Place i lufthavnen før eller efter flyveturen – hvad enten det er travle forretningsfolk, danskere, der lander efter en ferie i udlandet, eller turister, der besøger Danmark for første gang.

Steff's Place i Kastrup har langet ca. 4,7 millioner pølser ud til flypassagerne, siden lugen blev slået op i januar 2005. Tallet vokser år for år, og i 2012 forventes salget at overstige 800.000 pølser.

- Indtil videre er salget vokset hvert år. I begyndelsen hang det også sammen med, at vi løbende har udvidet fra et til fire udsalgssteder, men de senere år har vi ligget stabilt på fire udsalgssteder og alligevel kunnet glæde os over, at salget er steget, fortæller distriktschef hos Steff-Houlberg, Michael Kristensen.

Han forventer således, at pølisesalget i Kastrup Lufthavn i 2012 vil overstige 800.000 pølser.

- Danske pølser og danske hotdogs er noget helt specielt, og derfor er der rigtig mange danskere, der som det første styrer mod pølseboden, når flyet er landet, og på samme måde oplever vi, at mange udenlandske turisternes første møde med Danmark er et besøg hos Steff's Place, forklarer distriktschef hos Steff-Houlberg Michael Kristensen. ■



En hotdog efter rejsen er populær. De fire Steff's Place i Kastrup lufthavn har siden 2005 langet 4,7 millioner pølser over disken. Foto: Tulip.

PARISERTOAST PÅ UNIVERSITET

Den klassiske parisertoast fra Steff-Houlberg får nu debut som en lille del af dansk forskning. Parisertoasten er på menuen, når deltagerne i et storstilet forskningsprojekt på Københavns Universitet sætter sig til bords.

- Parisertoasten skal bruges i mæthedsforskning, hvor vi har brug for et ensartet produkt, som smager godt, og som de fleste mennesker kan lide. Vi skal teste, hvor mættende forskellige nordiske bær er. Det gør vi ved at servere måltider henholdsvis med og uden bær for vores forsøgspersoner, og efterfølgende ser vi så, hvor mange toasts de kan spise, forklarer videnskabelig medarbejder fra Københavns Universitet Camilla Spagner.

- Vi har ikke mødt nogen, der ikke kunne lide parisertoast, og da vi samtidig kan være helt sikre på, at de er lavet ens, er de rigtig gode at bruge til den slags forsøg, forklarer hun. ■



Parisertoast indgår nu i forskningen på Københavns Universitet. Foto: Tulip.

MAND FOR AT SAMARBEJDE

TILLIDSMANDSKOLLEGIET HAR VALGT NY FORMAND.

AF LISBETH CARØE

Det er en samarbejdsmand, der har sat sig i spidsen for Tillidsmandskollegiet. Fællestillidsmand på Danish Crown i Horsens, Lars Mose, er valgt til posten som formand for Tillidsmandskollegiet, der er et forum for tillidsrepræsentanter i Danish Crown og Tulip.

Med hvervet som formand for tillidsfolkene følger automatisk posten som næstformand i koncernsamarbejdsudvalget (KSU) og næstformand i Svinekødsdivisionens Fællesudvalg (SFU).

Den nytiltrådte formand har en ballast med sig som tillidsmand i Horsens i 11 år, og til marts har han været ansat i DC i 20 år.

TALE SIG TIL RETTE

- Min opgave bliver at holde samling på tropperne af tillidsfolk i Svinekødsdivisionen og Oksekødsdivisionen i Danish Crown og Tulip. Jeg skal sørge for et godt samarbejde med ledelsen og være ansigt udadtil, kan man sige, forklarer den 45-årige formand.

Netop samarbejdet ligger ham stærkt på sinde.

- Vi skal fortsætte med at samarbejde på alle punkter. Ingen parter får jo deres egne ting igennem altid, så vi skal indgå de kompromisser, der er nødvendige for, at vi kan få det til at køre. Vi må tale os til rette, så ingen føler, at de taber noget, siger Lars Mose.

FARVEL TIL STIFTER

Han agter også at bringe uddannelse mere på banen, bebuder han, ligesom der skal bruges kræfter på den nye arbejdsgruppe, der er nedsat med tillidsfolk og fabrikschefer. Formålet er at komme med forslag til løsninger på struktur-udviklingen i koncernen.

Med formandens ord skal Tillidsmandskollegiet tage sig af overordnede problemstillinger, der har indflydelse på alle, blandt andet overenskomst-mæssige spørgsmål.

Lars Mose afløser Hans Søgaard Hansen fra Danish Crown Fåborg, der har været formand, siden han var med til at stifte Tillidsmandskollegiet i år 2000. 65-årige Hans Søgaard Hansen har valgt at stoppe, da han går på pension til januar. ■



Lars Mose – ny formand for Tillidsmandskollegiet. Foto: Morten Faueryby.



Boye Skarby.

FARVEL EFTER 48 ÅR I TULIP

23. NOVEMBER VAR EN SPECIEL DAG FOR 69-ÅRIGE BOYE SKARBY. HAN SAGDE FARVEL TIL SIN ARBEJDSPLADS GENNEM 48 ÅR.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN OG FOTO CLAUS PETERSEN

Der er de mennesker, der bliver længe på en arbejdsplads, og så er der dem, der bliver rigtig længe. 69-årige Boye Skarby hører til den sidste gruppe.

Han havde nemlig første arbejdsdag hos Tulip i Vejle den 1. september 1964. Så da han gik på frivillig pension i fredags, havde han derfor været ansat i virksomheden i mere end 48 år.

- Der er mange, der har opfordret mig til lige at tage et par år mere, så jeg

kan få 50 års jubilæum, men jeg har valgt at sige stop nu. Jeg tror, det er det rigtige tidspunkt, siger Boye Skarby.

MERE AUTOMATIK

Han har på egen krop mærket de store ændringer, der er sket i dansk industri i løbet af de sidste 50 år.

- Jeg har jo altid arbejdet med pølser. Da jeg begyndte, skulle hver enkelt drejes af i hånden, men i dag er det automatiseret, og det gælder jo også

for mange andre arbejdsopgaver, siger Boye Skarby.

DET RIGTIGE STED?

Han overvejer nogle gange, om han har foretaget det rigtige valg ved at blive hos Tulip, men mange af de kolleger, der gennem tiden har forladt arbejdspladsen, er vendt tilbage.

- Jeg tænker da nogle gange på, om det ville have været spændende at prøve noget andet, men omvendt har jeg altid været glad for Tulip, som er

en god, stabil arbejdsplads med gode kolleger, siger Boye Skarby.

På forhånd havde han ikke besluttet, hvad tiden skal bruges til efter arbejdslivet. Men han mente nu nok, at der vil være opgaver nok i hjemmet, og derudover har han tre børn og seks børnebørn.

Boye Skarby bor sammen med sin hustru, Ruth, i Vindelev cirka 13 kilometer fra Vejle. ■

- Danish Crown omsatte i 2011/2012 for 56,5 milliarder kr.

- Det gav et resultat på 1,7 milliarder kr.

- 1,3 milliarder kr. bliver betalt tilbage til andelshaverne som rest-betaling

- Mens resten – 400 millioner kr. – bliver lagt i DC's kasse, også kaldet konsolidering.

- Andelshaverne leverede 1,37 milliarder kilo kød til DC i dette regnskabs-år

- DC havde en notering på svin på 10,30 kr. pr. kilo, da regnskabs-året begyndte, men at den var steget med mere end 2 kroner til 12,40 kr. pr. kilo, da det sluttede.

- 9031 landmænd ejer DC

- Det er godt 500 færre ejere på et år

- Vi er 23.582 medarbejdere i DC-koncernen i Danmark og udlandet

- Det er samme antal som for et år siden.



VIDSTE DU AT...





Mobning kan være svært at opdage. Arkivfoto: Claus Petersen.

HVER FJERDE SVARER JA TIL MOBNING

RESULTAT AF DC TJEK FORVIRRER. INGEN VIL FORTÆLLE OM DERES SVAR, MEN FABRIKKEN TAGER DET ALVORLIGT.

AF LISBETH CARØE

24 procent i afdelingen føler sig mobbet.

Sådan lød resultatet af den seneste DC Tjek-måling på aftenholdet i forende-udbeningen i Horsens. Et resultat, der kom helt bag på både ledelse og tillidsfolk.

- Jeg kan ikke forstå, at medarbejderne har svaret sådan, og jeg blev helt

underlig tilpas, da jeg fik resultatet, erkender tillidsmand på aftenholdet Morten Jensen.

Uanset at der har været gjort store anstrengelser for at trænge til bunds i årsagerne til, at så stor en andel af medarbejderne har tilkendegivet, at de føler sig mobbet, er det ikke lykkedes at finde en entydig forklaring.

MOBNING PÅ POLSK

- 99 procent af medarbejderne i afdelingen er polakker, og det har vist sig

svært at snakke med dem om mobning. Så vidt vi kan forstå, eksisterer ordet mobning ikke på polsk, så det er muligt, at der er tale om sproglige misforståelser, gisner tillidsmanden.

- Jeg har været rundt og snakke lidt gebrokkent tysk og engelsk, så godt jeg nu kan, med dem, men det virker ikke, som om der er nogen, der bliver mobbet eller truet.

- Og når jeg oplever dem som gruppe i kantinen, virker det, som om de har

det rigtig godt sammen, forklarer Morten Jensen.

TOTAL TAVSHED

Som kutymen er, er DC Tjek-resultatet lagt frem på et afdelingsmøde. Men heller ikke her blev der bragt klarhed over, hvorfor hver fjerde har svaret, at der forekommer mobning i afdelingen. Ingen ville sige noget.

Et forsøg på at angribe det på en anden måde ved at samle en gruppe af tre-fire polakker til en fortrolig



snak med mester og tillidsmand gav samme resultat.

- De var lukket som en østers, konstaterer Morten Jensen med et suk.

- JEG FORSTÅR DET IKKE. DET VIRKER, SOM OM DE HAR DET RIGTIG GODT SAMMEN.

Morten Jensen, tillidsmand.



Det nærmeste, han kan komme det, er, at svarene i DC Tjek-målingen kan være givet i den tro, at der med mobning menes godmodigt drilleri.

ANDRE NORMER

Måske spiller det også ind, at polakkerne har andre normer end dem, der præger det danske arbejdsmarked.

For eksempel er det ikke populært, at menige medarbejdere engagerer sig på arbejdspladsen ved at stille op til tillidshverv eller bare giver en hånd med ved sociale arrangementer.

Den indstilling ærgrer fabriksdirektør Per Laursen. De første polakker blev ansat i februar 2007, så efterhånden har de været her så længe, at de ikke bare er på gennemrejse. Nogle af dem har endda slået sig ned med deres familie i Danmark.

- Men vi har fået et vink fra DC Tjek om, at vi nok har for mange, man ikke kan tale med. Vi skal bruge målingen til at udvise rettidig omhu og sætte ting i gang, så vi kan korrigere kursen. Vi skal knække koden til, hvordan vi får dem integreret fuldt, siger Per Laursen.

I den forbindelse har han også tanker om at stille krav til polakkerne. For eksempel vil han foreslå SU, at polske medarbejdere forpligter sig til at lære dansk, hvis de vil arbejde her i mere end to år.

MOTIVATION I TOP

DC Horsens har altså valgt at tage svarene alvorligt, selv om baggrunden for dem er usikker.

Både Samarbejdsudvalg og underudvalg drøfter, hvordan problemstillingen kan håndteres fremover, på trods af at Horsens scorer højest af alle fabrikker i DC Pork på motivation

og ligger i toppen på engagement - de to hovedpunkter, som DC Tjek måler på.

- VI HAR FÅET ET VINK FRA DC TJEK. VI SKAL KORRIGERE KURSEN.

Per Laursen, fabriksdirektør.



- Det vigtigste budskab i den her sag er, at vi skal hjælpe hinanden med at gå i den rigtige retning. Ingen har løsningen, så det drejer sig om samarbejde, samarbejde, samarbejde, mener Morten Jensen. ■

DET SIGER DC TJEK FRA HORSENS

- 24 procent svarer, at der forekommer mobning i forende-afdelingen
- 97 procent i forende-afdelingen har deltaget i målingen
- for hele DC Horsens er svaret, at 9 procent føler sig mobbet
- det er en lille stigning på 3 procent-point fra DC Tjek-målingen i 2009
- DC Horsens scorer samlet set 73 point på motivation i DC Tjek-målingen fra 2011 - det højeste blandt fabrikkerne i DC Pork
- samtidig scorer DC Horsens 78 point på engagement - over gennemsnittet på 76 point.

USA-SELSKAB KØBER KINESERE UD

Verdens største svineslagter, amerikanske Smithfield Foods, har købt det kinesiske statselskab og fødevarerconcern COFCO ud af sin ejerkreds.

Kineserne købte i juli 2008 små fem procent af aktierne i det børsnoterede amerikanske selskab. Smithfield Foods understreger dog, at man fortsat vil samarbejde tæt med kineserne om afsætning af amerikansk svinekød, skriver Landbrugsavisen.

- Som den førende forbruger af svinekød er Kina et vigtigt eksportmarked for Smithfield, og vi vil fortsætte med at have et stærkt kommercielt samarbejde med COFCO, citeres Smithfields administrerende direktør Larry Pope for.

Det har kostet Smithfield ca. 865 millioner kr. at købe kinesernes andel tilbage.



VIDSTE DU AT...

- Du kan få adgang til Danish Crowns intranet KroneNet hjemmefra på www.kronenet.dk
- Her kan du læse nyheder om din arbejdsplads og om slagteri-branchen
- For at komme ind skal du skrive navnet på din afdeling som brugernavn for eksempel blans
- Og derefter dctime som password.

- Landbrugs- og fødevarer-sektoren sikrer Danmark eksport-indtægter på 120 milliarder kr. om året
- Det ventes at stige med 30-40 milliarder kr. i løbet af få år, hvis landbruget og fødevarer-virksomhederne får konkurrence-dygtige vilkår at producere under
- Årsagen er den stadig større globale efterspørgsel efter fødevarer.

Kilde: Landbrug & Fødevarer.



PILEN GÅR OP

UDSIGT TIL HØJERE BETALING TIL LANDMÆNDENE NÆSTE ÅR.

AF TORSTEN SØNDERGAARD

Danish Crowns administrerende direktør Kjeld Johannesen forudser, at betalingen til landmændene – også kaldet noteringen – med en vis sandsynlighed vil nå op på 13 kr. pr. kg. næste år.

De 13 kr. er inklusiv efterbetalingen, som udbetales til DC's ejere ved regnskabsårets afslutning.

Årsagen til de positive forventninger er en stabil udvikling på de asiatiske markeder, forklarer Kjeld Johannesen.

- Kina er et vækstmarked, som er med til at hæve priserne på verdens-

markedet. Og for øjeblikket ser vi, at efterspørgslen på verdensmarkedet er større end produktionen, og derfor skal priserne op.

PROGNOSE ER USIKRE

Men som det altid er med prognoser, så er de forbundet med nogen usikkerhed. Og netop på grund af de asiatiske marketers markante betydning for prisen, så skal udviklingen her gå som forventet, før prognosen holder hjem.

- Jeg ser ingen tegn på, at forholdene i Asien skulle kunne nå at ændre sig så meget, at det får indflydelse

på prognosen. Det er længe siden, jeg overordnet har set så positive tendenser for salget af svinekød. Og derfor forventer jeg også, at prisniveauet vil forblive højt de kommende par år, siger Kjeld Johannesen.

AKTUEL AFMATNING

Selvom de overordnede tendenser for den kommende afsætning af svinekød ser positive ud, så er de europæiske markeder mærket af afmatning for tiden.

- Det er vigtigt at slå fast, at selvom tendensen er positiv, så slipper vi ikke for de udsving i prisen, som vi for

eksempel oplever for tiden – de er et vilkår for vores branche. Men når vi lukker regnskabsåret 2012/13, så er det min forventning, at den samlede afregning lander omkring de 13 kr. ■

DIREKTØR FORLADER DC

Salgsdirektør Claus Hein har fået job som indkøbsdirektør i Dansk Supermarked. Han begynder i sit nye job den 1. januar.

- Jeg ønsker Claus tillykke med det nye job. Han har ydet en fantastisk indsats i Danish Crown med klare, dokumenterede resultater, og derfor er han selvfølgelig også attraktiv for andre virksomheder, siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

- Jeg er stolt over, at Danish Crown har medarbejdere, der er kvalificerede til et job i den kaliber. Jeg har fuld forståelse for, at det er et job, Claus ikke kan sige nej til, tilføjer han.

Kjeld Johannesen erkender, at Claus Heins fratrædelse kommer på et uheldigt tidspunkt, efter at Karsten Deibjerg har valgt at stoppe som direktør i DC Nordic, som omtalt i Krogen. Danish Crown går derfor

omgående i gang med at søge en ny direktør for salget af svinekød i Danmark. Indtil en afløser for Claus Hein er fundet, vil Karsten Deibjerg påtage sig hans ledelses-opgaver.

Det er besluttet at nedlægge stillingen som direktør for DC Nordic. Fremover får direktørerne for henholdsvis salget i Danmark og KLS Ugglarps direkte reference til divisions-direktøren i DC Pork. ■

jfb

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Plumrose USA har netop taget den nye pålægsfabrik i Council Bluffs i brug. Foto: Plumrose.



Til gengæld kan han glæde sig over, at Plumrose nu er i gang med produktionen i den nye pålægsfabrik i Council Bluffs, bare et år efter byggeriet begyndte.

NY FABRIK PÅ ET ÅR

Fabrikken blev taget i brug i uge 44 – sidst i oktober – og skal gradvist øge produktionen over den kommende tid. Selv om direktøren endnu ikke vil tale om en succes, glæder han sig over, at byggeriet gik efter planen.

- Det var en kolossal opgave at bygge fabrikken på bare et år. Det er lykkedes, og det hele ser rigtig godt ud. Men jeg vil ikke konkludere, at det er en succes, før vi begynder at se resultater og konstaterer, at fabrikken også giver de besparelser, vi har regnet med, siger Dave Schanzer.

Derfor vil der være fuldt fokus på at få produktionen på den nye fabrik sat på skinner. Det er et arbejde, der ledes af tidligere produktionsdirektør, Freddy Mortensen. I sit sidste år som ansat i Plumrose har han kun til opgave at sikre, at fabrikken i Council Bluffs kommer godt i gang.

STORT ARBEJDE

Mens Freddy Mortensen således har til opgave at få den nye fabrik på rette spor, arbejder resten af ledelsen hårdt på at få fyldt op i de øvrige fabrikker, der får ledig kapacitet, efterhånden som mere produktion bliver flyttet til den nye fabrik i Council Bluffs.

- Det er vigtigt stadig at arbejde for de fabrikker og de ansatte, der i mange år har været ryggraden i Plumrose. Derfor arbejder vi hårdt på at skaffe ordrer nok til at fylde alle fabrikker.

- Foreløbig har vi sikret, at Council Bluffs 1, som var vores eksisterende fabrik i byen, er fyldt op resten af året, men vi har en opgave i forhold til Booneville, som vi arbejder hårdt på at fylde op igen, siger Dave Schanzer. ■

MEDARBEJDERNE VISER VEJEN I USA

PLUMROSE USA ER I GANG MED AT PRODUCERE PÅ DENS NYE FABRIK. MEN SUPERSTORMEN SANDY SKABTE PROBLEMER.

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Det har været en stormfuld start på det nye regnskabsår for Plumrose USA. Råvarepriserne i USA er rekordhøje, og for en måned siden betød oversvømmelser efter superstormen Sandy, at virksomheden i adskillige dage var uden telefoner og e-mail.

Men den administrerende direktør for Danish Crowns datterselskab, Dave

Schanzer, har heldigvis også meget at glæde sig over.

- Først og fremmest glæder jeg mig over de ansatte i Plumrose. Jeg kan virkelig ikke takke dem nok for den indsats, der blev ydet efter Sandy. De udviste stor kreativitet for at holde aftalerne med vores kunder, selv om IT-systemet var hårdt ramt.

TAKKER FOR INDSATS

- Dybest set vil jeg sige, at medarbejderne behandlede Plumrose, som om

det var deres egen virksomhed, og det er jeg virkelig taknemmelig for, siger Dave Schanzer.

Han er dog ikke i tvivl om, at Sandy vil påvirke regnskabet for november.

- Der gik nogle dage, hvor vi ikke kunne modtage eller følge op på ordrer i nødvendigt omfang. Derfor vil Sandy alt i alt påvirke regnskabet negativt, selv om der også var positive elementer så som et stigende salg af konserves, forklarer Dave Schanzer.

PAUSEkrøgen

SÅDAN LØSER DU SUDOKU

Sudoku udfyldes ved at skrive tal i de tomme felter, så hver vandret række, hver lodret række og hver af 3x3-kasserne indeholder tallene 1-9.

God fornøjelse!

A: Let

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

B: Svær

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



VIDSTE DU DET OM TULIP?

TANK OP MED TULIP

Et af Tulips "gamle" markeder er Peru, hvor Danish Crowns datterselskab har solgt konserver i mange år. Hovedparten af eksporten går til millionbyen Iquitos ved Amazon-flodens udmunding.

Herfra bliver varerne blandt andet sendt op ad floden, så hvis man sejler på floden i 6-7 timer fra Iquitos, kommer man til en lille bro, hvor man kan købe diesel, Coca-Cola og Tulip-konserver til den videre færd.

BAG LÅS OG SLÅ

Tulip sidder på cirka 70 procent af konservermarkedet i Panama. Tulips varer er så eftertragtede, at de holdes bag lås og slå sammen med blandt andet spiritus og cigaretter i de meget små såkaldte mom & pop-stores, der stadig sælger hovedparten af dagligvarerne i Panama.

Der er dog også store supermarkeder, hvor Tulips varer mange steder er udstyret med alarmsystemer, der skal fjernes ved kassen, som vi kender fra tøjbutikker i Danmark.



SIG NAVNET

Det var Tulip, der i sin tid udbredte salget af konserver til det sydlige Mexico. Derfor er luncheon meat blevet synonymt med Tulip. Derfor snakkes der altid om Tulip, når der serveres luncheon meat. Også i de tilfælde, hvor konkurrenters produkter bliver sat på bordet.

Derudover sælger Tulip også en del paté i området. Det bliver brugt af mark- og bygningsarbejdere, der tager en 125 grams dåse-paté med på arbejde. Så bliver det brugt til tortillaer, hvor de smører et tyndt lag ud på brødet, inden de supplerer med salat og grøntsager. En dåse er nok til 8-10 tortillaer.

HVEM VILLE DU GIVE EN FLÆSKESTEG?

100% DANSK SVINEKØD FRA DANISH CROWN SLÅR JULESTEMNINGEN AN MED EN NY KAMPAGNE.

AF JAN FØNSS BACH

Fortæl os, hvorfor netop din ven eller veninde skal have en flæskesteg til jul.

Sådan lyder opfordringen på facebook, www.100pctdansk.dk og på etiketten på kødprodukterne i køledisken.

Konkurrencen er en del af en julekampagne for 100% DANSK Svinekød, som Danish Crown lancerede i sidste uge. Kampagnen varer til uge 51.

ET VELKENDT MÆRKE

- Efter vores store OL-kampagne viste målinger, at 77 procent af danskerne kender 100% DANSK-mærket. Det er meget tilfredsstillende. Denne gang har vi derfor valgt at fokusere på traditioner og på at skabe en tættere relation til forbrugerne. Det passer juletemaet og brugen af facebook perfekt til, fortæller afdelingsleder Anne Bak Nielsen fra marketingafdelingen.

Kampagnen kører på nettet med blandt andet banner-annoncer, der viser vej til henholdsvis en juleopdateret opgave af www.100pctdansk.dk og et nyt facebook-univers for 100% DANSK Svinekød.

EN STEG FOR EN HISTORIE

I butikkerne bakker de store detailkæder op med skilte og opskrifthæfter, og i køledisken er der nye jule-etiketter på kødprodukterne fra 100% DANSK Svinekød.

Hver uge vinder de 30 bedste historier på facebook en flæskesteg. Konkurrencens hovedpræmie består af to sæt lækre SCANPAN produkter til vinderen og den nominerede. Der trækkes lod blandt alle vindere af en flæskesteg om hovedpræmien.

Se mere på www.100pctdansk.dk og på www.facebook.com/100pctdansk. ■



Nu går julekampagnen for 100% DANSK på facebook med en konkurrence, hvor en god historie kan veksles til en flæskesteg. Foto: DC.

PAUSEkrøgen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 21:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



WOKSTRIMLER AF SKINKE-INDERLÅR MED GRØNTSAGER I SURSØD-SAUCE

6 om dagen – altså kampagnen, der skal få os til at spise 600 gram frugt og grønt om dagen – anbefaler denne opskrift med wokstrimler. Det er en middagsret, der indeholder ca. 275 gram grøntsager pr. person, og dermed er man godt på vej mod målet.

Ikke bare får man godt med grønt, det er også et nemt og hurtigt måltid at tilberede.

Opskriften er beregnet til to personer.

Velbekomme!

DET SKAL DU BRUGE

200 - 250 g wokstrimler af inderlår eller skinkestrimler, ½ x ½ x ca. 8 cm salt og peber
1 spsk olie
1-2 gulerødder
1-2 stilke blegselleri
1-2 porrer, ca. 200 g
200 g sukkerærter
1 dl bouillon eller vand
½ spsk tomatpuré

½ spsk sukker
½ spsk vineddike
2 tsk majsstivelse
evt. chilipasta, chilisaucen eller stødt chili

SÅDAN GØR DU

Skær gulerødderne igennem på langs og derefter i skrå skiver. Skær blegselleri i skrå skiver. Skær porrer i ringe og skær evt. sukkerærter i skrå skiver eller brug dem hele.

Kog risene.

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr det med salt og peber. Lad olien blive varm i en wok eller pande ved kraftig varme. Læg kødet på og lad det blive brunt på alle sider i alt 1-1½ minut. Tag kødet op på en tallerken.

Steg grøntsagerne – først gulerødder i nogle minutter. Tilsæt blegselleri, porrer og sidst sukkerærter. Rør bouillon, tomatpuré, sukker, vineddike og majsstivelse sammen og hæld det i wokken. Giv det et opkog, smag det til med chili og vend kødet i retten.

TIPS

- Frosne wokblandinger af grøntsager kan bruges i stedet for friske grøntsager
- Brug årstidens grøntsager efter fantasi og smag.

Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Sandra Leigh Draznin.

QR-KODE

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



JUBILARER

DECEMBER

BLANS
15. december 2012
35 års jubilæum
Flemming Julius Latter
Gårdtrækker



KORT NYT

9 UD AF 10 KØER ER JYDER

Hovedparten af de danske køer holder til i Jylland. Især Syddjylland er muh-land.

Hele 87 procent af de 1,6 millioner stykker kvæg, der er i Danmark, har klovene stående i Jylland, mens 7 procent står på Sjælland. Det skriver Landbrugsavisen.

Omsat til antal betyder det, at Syddjylland råder over 600.000 stykker kvæg, og det er mere end hver tredje danske ko. Midtjylland huser 500.000 stykker kvæg og Nordjylland knap 400.000.



KORT NYT

EKSPORTEN SÆTTER REKORD

Eksporten af landbrugs-varer tegner rigtig godt. Faktisk så godt, at en ny rekord er i sigte.

I de første syv måneder af 2012 har Danmark eksporteret landbrugsvarer for 47 milliarder kr., skriver Landbrugsavisen. Det er otte procent mere end i samme periode sidste år.

Hvis det fortsætter i samme spor resten af året, kan rekorden på 72 milliarder kr. i 2011 blive overgået.

Minkskind står for den største fremgang godt fulgt af eksporten af svinekød, der er øget med knap 1 milliard kr. i perioden fra januar til juli i år. Det svarer til en fremgang på otte procent.





EN FÆLLES INDSATS BAG GODT RESULTAT

I sidste uge kunne Danish Crown præsentere årets resultat for repræsentantskabet – og for offentligheden.

Der har været fuld fart over regnskabsåret 2011/2012. Når jeg ser på de store udfordringer, er jeg glad for og stolt over, at vi kan præsentere et resultat, der er lige så godt som det, vi præsenterede sidste år.

Især er jeg glad for, at vi i det forgangne år har kunnet udbetale 1 milliard kr. mere til selskabets ejere. Jeg håber, de fleste af jer har fulgt så meget med, at I ved, at økonomien ude hos ejerne har været rigtig presset de seneste år, og at det har fået produktionen af slagtesvin til at falde. Derfor har vi også i løbet af året desværre måttet lukke to afdelinger.

Men årets resultat er et udtryk for, at vi hele tiden bevæger os i den rigtige retning.

Når vi går ud af 2012, har vi nået det mål, vi satte os med DC Future. Vi satte det nødvendige mål at reducere løn-omkostningerne med 20 øre pr. kilo. Og med udgangen af 2012 har vi

i fællesskab fundet løsninger, der har reduceret produktions-omkostningerne med 21 øre pr. kilo.

Vi nåede det ikke så hurtigt, som vi havde sat os for, men vi har også sammen måttet indse, at det er et mål, der løbende flytter sig – og det flytter sig kun én vej.

Det har skabt frustrationer undervejs på begge sider af bordet, men det er en afgørende brik i vores verdensomspændende puslespil.

Vores 125 år på banen betyder, at vi har den erfaring, der skal til for at være en troværdig og foretrukken samarbejdspartner på mange markeder verden over. Derfor har vi kunnet klare os en tand bedre end mange af konkurrenterne.

Det har været en voldsom udfordring for vores forædlings-selskaber i DC Foods. Men det har til gengæld været en fordel for vores ejere – for det er dem, der leverer råvarerne.

Derfor har ejerne også i sidste uge sagt ja til at styrke selskabet med et

historisk højt beløb på 400 millioner kr. Det er både positivt for Danish Crowns udvikling – og et udtryk for en stærk opbakning fra ejerkredsen.

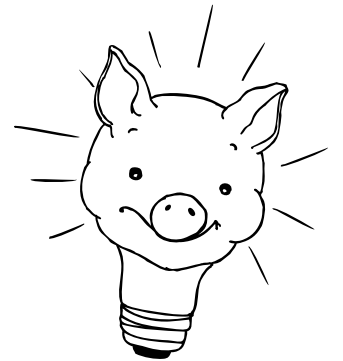
2011/2012 har været et interessant år for Danish Crown. Vi har markeret 125 års madhistorie – og vi har bevist, at vi samtidig er gearet til fremtiden med en ny fabrik i USA, en ny fabrik i Polen og et nyt kreatur-slagteri undervejs i Danmark, som skal sikre danske arbejdspladser.

De næste uger er travle for alle. Jeg skal ud på kredsmøderne og fortælle ejerne om året i Danish Crown – og juletravlheden sætter nu ind. Læs-seramper skal smøres, juletræerne på slagterierne skal glide let, så flæskestegene og medisteren kan ligge klar på bordet i den kommende tid.

Jeg vil gerne kvittere for indsatsen og samarbejdet i det forgangne regnskabsår.

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

22. november 2012

OPLAG 4.200 eksemplarer
KONCEPT OG DESIGN CZOO
TRYK Greentech Rotaprint

REDAKTIONSUDVALGET



Flemming Nielsen
slagteriarbejder,
Herring



Johnny Winther
slagteriarbejder,
aftenhold, Sæby



Per Lund Nielsen
tillidsmand, NNF,
DC Beef Holstebro



Tina M. Madsen
produktionschef,
DC Beef Herring



Per Laursen
fabriksdirektør,
Horsens



Lars Steffensen
arbejdsmiljø- og
miljørepræsentant,
Ringsted



Lotte Lind Holm
HR-konsulent,
Randers



Simone Lorentzen
journalist-
praktikant,
Randers



Lisbeth Carøe
redaktør,
Randers