

# DUMPELØN?

S4-5

**DANSKE SKINKER  
HITTER I ENGLAND**

S2-3

**DC I FRONT MED  
IT-SIKKERHED**

S10-11

  
**kroegen**

OKTOBER 08-2012

## DET KAN DU LÆSE I KROGEN

### SIDE 6

#### FOKUS PÅ UDGIFTER

Det vil fortsat blive et behærdigt arbejde at styre omkostningerne i Danish Crown. Og vi skal blive ved med at finde effektiviseringer. Til gengæld kan det give mulighed for at undgå flere lukninger af fabrikker.

### SIDE 8-9

#### KLODS-HANS STOPPER

Sølvsten. Sådan er Hadsunds fabrikschef Jørn Sølvsten slet og ret kendt. Nu stopper han, og dermed siger DC farvel til sin egen Klods-Hans.



### SIDE 12

#### OKSEN VOKSER

DC Beef æder sig stille og roligt ind på en større og større del af markedet for kreaturslagtninger.

### BAGSIDE

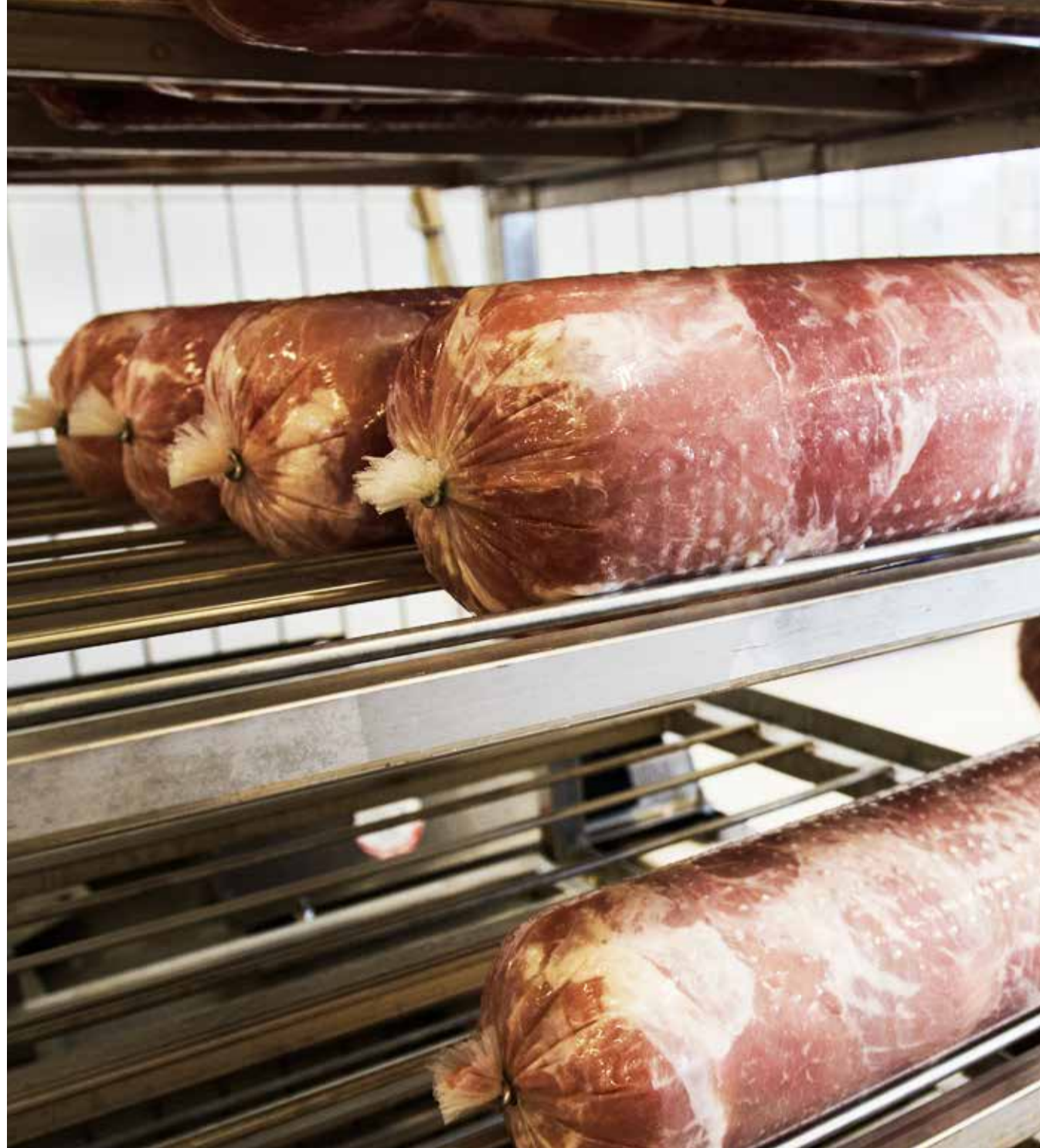
Leder: Service-tjek på samarbejdet.

### FORSIDE + SIDE 4-5

Udtryk som social dumpning og mindsteløn popper op i medierne, når historierne handler om kontrakt-medarbejdere i slagteri-branchen i Tyskland.

Krogen har bedt DC's direktør syd for grænsen svare på fem skarpe spørgsmål.

Forsidefoto: Per Gudmann.



# FULD GANG

## ENGLÆNDERNE HAR SMAG FOR METAPRESS – ET PRODUKT MED STOR SUCCES FRA FÅBORG.

AF SIMONE LORENTZEN

FOTO CLAUS PETERSEN

De arbejder på livet løs på Danish Crown i Fåborg. Fabrikken er netop i gang med at udvide sin røg-, salt- og pakkeri-afdeling. Det er en investering på 25 millioner kr.

Det tidligere slagteris stald og slagtegang har stået tomme siden den sidste slagting i 1992, men nu rykker produktionen ind her, så der igen er fuld aktivitet i hele fabrikken.

- Vi er tæt på at opnå den optimale udnyttelse af fabrikken. Der er ikke

en kvadratmeter ledig længere, siger fabrikschef Kurt T. Petersen.

#### METAPRESS RYKKER

Det er særligt DC Fåborgs produktion af MetaPress, der tager fart. MetaPress er et produkt, der består af både afskær fra skinke-produktionen og hele skinker. Det bliver presset sammen i en tarm på 15 cm i diameter og varmebehandlet.

Hvor man for et år siden i opstartsperioden producerede fire ton Meta-

Press om ugen, forventer fabrikken på Sydfyn nu at kunne producere op mellem 150 og 180 ton om ugen.

Det har givet så megen travlhed, at medarbejderne har været i sving hver anden lørdag, og at der resten af 2012 må arbejdes hver lørdag og måske enkelte søndage.

#### NYE KOLLEGER

Produktionen af MetaPress har været med til at øge medarbejder-skaren. På tre år er antallet af medarbejdere



## DEN FØRSTE ER LOVET JOB I HOLSTED

Direktør i DC Beef Lorenz Hansen har garanteret den første Holsted-borger job på det nye kreaturslagteri.

Ifølge JydskeVestkysten fortalte direktøren til et beboermøde i Hovborg, at selvom der ikke gives nogen løfter til de mange, som allerede nu søger arbejde på slagteriet, har man gjort en undtagelse.

En borger kunne nemlig fortælle, at vedkommendes hus er rykket ned for at give plads til slagteriet og det store udenoms-areal, og så var Lorenz Hansen angiveligt solgt.

Udover Holsted-borgeren er medarbejderne fra DC Beefs afdelinger i Holstebro, Fårvang, Tønder og Skjern samt administrationen i Herning lovet ansættelse på det nye kreaturslagteri i Holsted, der forventes at stå færdigt i begyndelsen af 2014.

*Christina Krum har været på DC Fåborg i halvandet år og arbejder med produktionen af MetaPress. Den stigende efterspørgsel i England har givet travlhed på Sydfyn.*

# I FÅBORG

steget fra godt 300 til 450. Det glæder tillidsmand Hans Søgaard.

**LIGE NU MÅ VI SIGE NEJ TIL NYE KUNDER, FOR VI KAN SLET IKKE FØLGE MED EFTERSPØRGSLEN.**

- Lars Albertsen, direktør.

- Vi bliver ved med at ansætte nye folk for at kunne følge med. Det er meget positivt, at vi kan byde nye kolleger velkommen, men det er også vigtigt, at vi husker at passe på os selv og hinanden, selv når vi har rigtigt travlt, siger tillidsmanden.

#### GOD AFSÆTNING

Lars Albertsen, administrerende

direktør for Danish Crown UK med salgs-kontor i Manchester, står for salget af MetaPress i England.

- MetaPress er et produkt, vi forventer os rigtig meget af. Det passer perfekt til den engelske middelklasses ønsker lige nu. Det er hurtigt og nemt at tilberede, det smager godt, og så har det et prisniveau, som fremmer salget, siger Lars Albertsen.

- Vi har allerede afsætning på alt det MetaPress, vi kan producere frem til jul. Lige nu må vi faktisk sige nej til nye interesserede kunder, for vi kan slet ikke følge med efterspørgslen, forklarer han. ■

## METAPRESS A LA SKINKE

- MetaPress bliver solgt til det engelske marked som store 10 kilos 'pølser'
- En distributør detailpakker dem i led - joints - af 2 kilo stykket, som vacuum-pakkes
- Sådan et to kilos stykke kan så - på samme måde som en hamburger-ryg - koges, steges eller tilberedes i ovn og serveres varm eller skive-skåret som pålæg
- Det består af regulære stykker kød og smager af røget skinke.

## NY DIREKTØR I PLUMROSE

Danish Crowns amerikanske datterselskab Plumrose har fået ny produktions-direktør.

1. oktober tiltrådte Dave Jones som afløser for Freddy Mortensen, og han får ansvar for fabrikker og produktion.

Dave Jones har tidligere i sin karriere arbejdet for amerikanske firmaer som Union Carbide, Hillshire Farms og Sara Lee, hvor han sluttede i den øverste ledelse med ansvar for adskillige fabrikker.

Freddy Mortensen skal fremover tage sig af at få den nye pålægsfabrik i Council Bluffs til at køre optimalt.



# PÅ KONTRAKT I TYSKLAND

**EN TIMELØN MELLEML 60 OG 110 KR. OG EN KØBEKRAFT NÆSTEN SOM EN DANSK SLAGTERIARBEJDER. SÅDAN ER DET AT VÆRE KONTRAKT-MEDARBEJDER HOS DANISH CROWN I TYSKLAND.**

AF SIMONE LORENTZEN OG  
LISBETH CARØE

Som man har kunnet læse i både tyske og danske medier, bliver Danish Crown af og til kritiseret for de løn- og arbejdsforhold, som medarbejderne på de tyske fabrikker bydes.

Krogen har derfor stillet fem skarpe spørgsmål til direktør for Danish Crowns aktiviteter i Tyskland Steen Sønnichsen.

1. Hvorfor har Danish Crown kontrakt-medarbejdere på de tyske fabrikker?

- Det tyske arbejdsmarked har et anderledes regelsæt end det danske. I Danmark har vi et system, der kaldes flexicurity, som betyder, at det er muligt at ansætte og afskedige folk rimeligt nemt, for eksempel i takt med at tilførslen af slagtesvin stiger og falder.

- Det kan man ikke på samme måde i Tyskland, med mindre man bruger kontrakt-medarbejdere, altså folk, der er ansat i et andet firma. Da også den tyske svineproduktion bevæger sig op og ned, er det nødvendigt for os at kunne regulere arbejdsstyrken, forklarer Steen Sønnichsen.

- Det er ikke alle medarbejdere i Tyskland, der er kontrakt-medarbejdere. Omkring 25 procent af vores medarbejdere er ansat direkte af Danish Crown, tilføjer han.

#### PASSE TIL KAPACITETEN

2. Hvor mange penge sparer Danish Crown ved at have kontrakt-medarbejdere i Tyskland?

- Vi sparer ikke direkte penge ved at have kontrakt-medarbejdere. Men systemet giver os mulighed for at være fleksible, så vi kan tilpasse kapaciteten i forhold til, hvor mange råvarer vi får.

- Og der er ikke tale om, at vi underbetaler kontrakt-medarbejderne, sådan som medierne har fremstillet det. De får i gennemsnit mellem 8 og 15 euro i timen, det svarer cirka til mellem 60 og 110 kr. i timen.

#### LØN I DEN HØJE ENDE

- Det er blandt de højeste lønninger i den tyske slagteribranche, hvor Danish Crown jo altså er en af de mindre spillere.

Da vi købte slagteriet D&S Fleisch i Essen for to år siden, var det Tysklands fjerdestørste, forklarer Steen Sønnichsen.



Keld Møller Pedersen (tv.) og Ole Møllebjerg er trukket i slagtertøjet 2000 km hjemmefra. De træner de russiske slagtere til at blive bedre til deres arbejde. Foto: Privat.

## SÅDAN SKAL KNIVEN SLIBES

KELD MØLLER PEDERSEN OG OLE MØLLEBJERG ER I RUSLAND FOR AT OPTIMERE PRODUKTIONEN PÅ SLAGTERIET MIRATORG.

AF SIMONE LORENTZEN

Det er to glade, danske slagtere, der i denne tid går på arbejde på Miratorg-slagteriet i Belgorod i Rusland.

Keld Møller Pedersen og Ole Møllebjerg fra DC i Horsens har nemlig på

kort tid indført store forbedringer i produktionen på det russiske slagteri.

#### MINDRE SPILD

- Vi har det helt fantastisk. Vi har allerede skabt gode resultater i

- Med til regnestykket hører også, at en medarbejder i Tyskland med dén løn har en købekraft på op mod 90 procent af en dansk slagteriarbejders. Så omregnet har medarbejderne på vores tyske fabrikker en levestandard, der er nogenlunde på højde med en DC-medarbejder i Danmark.

### 3. Har medarbejderne på Danish Crowns fabrikker i Tyskland overenskomst?

- Arbejdsmarkedet i Tyskland fungerer ikke på samme vilkår som i Danmark. De 350 medarbejdere, der er ansat direkte af Danish Crown, har valgt selv at organisere et Samarbejdsudvalg på vores fabrik i Essen.

- Mens det ligger i sagens natur, at de medarbejdere, der er udstationeret for deres virksomhed på en arbejdsplads i udlandet – i det her tilfælde Danish Crown – ikke kan have en overenskomst med os. Det er kun deres arbejdsgiver, som kan indgå aftaler om løn og tariffør med dem.

- Men vi ved positivt, at lønningerne på DC's tyske fabrikker ligger over de tarif-aftaler, der er indgået med NGG på andre virksomheder i branchen, siger DC's direktør for de tyske fabrikker.

### DC FØLGER LOVEN

4. Har Danish Crown bare fralagt sig ansvaret for kontakt-medarbejderne ved at hyre et andet firma?



Kontrakt-medarbejderne på Danish Crowns fabrikker i Tyskland har i gennemsnit en timeløn på 8-15 euro eller mellem 60 og 110 kr. Det forklarer Danish Crowns direktør i Tyskland Steen Sønnichsen. Foto: Morten Faueryby.

- Vi er nødt til at operere på de vilkår, der er i Tyskland, og vi overholder selvfølgelig tysk lovgivning, ligesom vi følger den danske lovgivning i Danmark.

- Loven er sådan indrettet, at vi ikke selv må tjekke den enkelte kontrakt-medarbejders løn, men vi har fået en uvildig tredjepart, nemlig internationalt anerkendte advokatfirmaer og auditerings-virksomheder, til at gennemgå alle aftaler. Derfor ved vi, det er et faktum, at kontrakt-medarbejderne får mellem 8 og 15 euro i timen.

- Vi må bare erkende, at lønniveauet i Danmark er højere end de lande, vi konkurrerer med. For at Danish Crown kan bevare sin konkurrence-evne, har det været nødvendigt, at de løntunge processer gennem de senere år er flyttet til lande som Tyskland med lavere omkostninger. Så i sidste ende er de udenlandske arbejdspladser en forudsætning for, at vi kan beholde danske arbejdspladser.

### SAMME STANDARDER

5. Bør Danish Crown ikke give medarbejderne de samme arbejdsforhold på de tyske fabrikker som herhjemme?

- Det er 10 år siden, Danish Crown etablerede sig i Tyskland – nemlig i Oldenburg, hvor vi har forædlingsfabrikker. Der har vi samme høje standard for arbejdsforholdene som i Danmark, og det arbejder vi også på i Essen.

- Danish Crown er kendt internationalt for at have en høj standard – vel nok en af de højeste i verden – på vores fabrikker i Danmark, og det sigter vi efter at indføre i vores udenlandske produktioner, siger Steen Sønnichsen. ■

driften herovre, og de russiske medarbejdere er meget lydhøre over for forslag. De er meget villige til at afprøve de tiltag, vi foreslår, fortæller Keld Møller Pedersen.

Blandt andet har slagterne ændret på rutinerne på stikkelinjen, så de russiske slagtere nu laver et renere og bedre stik. Det betyder, at mindre kød bliver forurennet af blod og må kasseres.

Samtidig har de arbejdet med forbedringer i udbening og opskæring, så der nu eksempelvis skæres 500 gram mindre fra hvert stykke brystflæsk.

### ALTID SKARP

Ole Møllebjerg arbejder på, at alle slagtere altid har skarpe knive. Det virker måske banalt, men hidtil har der ikke været noget system i, hvornår de russiske slagteres knive slibes.

Og hvis sliberen lægger sig syg, ja, så er knivene sløve, indtil han kommer tilbage på arbejde.

Det prøver Ole Møllebjerg derfor at rette op på ved at lave et effektivt system i slibningen, ligesom man kender det i Danmark.

### HELE GRISEN

Derudover har de to slagtere været aktive i rekrutteringen af nye medarbejdere til slagteriet, og generelt har de arbejdet med at vende forskellige dårlige vaner til gode rutiner.

- Vi arbejder med at forbedre kvalitet og udbytte i hele slagtekæden, hele grisen rundt. Der er meget, russerne kan lære af danske slagtere, så vi klør bare på, mens vi er her, siger Keld Møller Pedersen.

Keld Møller Pedersen og Ole Møllebjerg vender hjem til Danmark og Danish Crown i slutningen af november. ■

## DANSKERE TIL MIRATORG

- Keld Møller Pedersen og Ole Møllebjerg er i Rusland i 90 dage
- Keld Møller Pedersen var også i Rusland i foråret, da han hjalp slagteriet til gode resultater
- De to slagtere arbejder til daglig på DC Horsens.

## STØRSTE PRODUCENT

- Miratorg er Ruslands største producent af svinekød
- Virksomheden ejer både svinefarme, slagterier og forædlings-virksomheder
- Slagteriet ligger i Belgorod, 40 km fra den russiske grænse til Ukraine
- Slagteriet er bygget i 2008 og slagter 6000 svin dagligt.



# STRAM STYRING I VENTE

**DC LEDERDAG:** DC HAR HAFT ET ROBUST ÅR, MEN UDFORDRINGEN BLIVER AT HOLDE FAST I EFFEKTIV PRODUKTION.

AF SIMONE LORENTZEN

Op mod 300 ledere fra Danish Crown var lørdag 6. oktober samlet til den årlige DC Lederdag for at blive orienteret om virksomhedens resultater og mål for det kommende år.

Her fortalte administrerende direktør Kjeld Johannesen, at det nyligt afsluttede regnskabsår har været præget af en robust udvikling på trods af udfordringer, men at der ikke er grund til at hvile på laurbærene.

- Det næste års største udfordring bliver at kunne tilpasse produktionen løbende. Effektivisering hører aldrig op, for hvis Danish Crown skal beholde sin position og konkurrence-evne,

må vi hele tiden finde omkostnings-besparelser, sagde Kjeld Johannesen.

## 66 MILLIONER PÅ ET ÅR

Effektiviserings-programmet DC Compass, som blev sat i søen for et år siden, har resulteret i, at der i Danish Crown er blevet gennemført effektiviseringer for 66 millioner kr.

Ifølge direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen er der særlige fokus-områder for Danish Crown i det kommende år:

- Vi skal arbejde med en lønreduktion i omegnen af 70 millioner kr. Og samtidig skal vi arbejde hen mod at have et helt katalog af muligheder for at tilpasse kapaciteten på de produktions-anlæg, vi har, uden at

skulle lukke flere fabrikker, sagde Søren F. Eriksen.

## VIL UNDGA LUKNINGER

Kjeld Johannesen kom ind på, at der forventes en nedgang i antallet af slagtninger på fem procent i Danmark i det kommende år. Det bliver den helt store udfordring at få flest mulig grise til slagtning herhjemme, men han åbnede for, at den lavere tilførsel af grise ikke nødvendigvis betyder lukning af fabrikker.

- Det er helt nødvendigt, at vi fortsat holder skarpt øje med vores omkostninger, for at vi kan undgå at lukke flere anlæg. Det vil vi helst, men forudsætningen er, at vi styrer vores produktions-omkostninger meget stramt, og det skal vi hjælpe hinanden med at finde løsninger på, lød opfordringen fra Kjeld Johannesen. ■



Adm. direktør Kjeld Johannesen.  
Foto: DC.



Produktions- og teknisk direktør Søren F. Eriksen. Foto: DC.

## DANISH CROWN UDSTEDER VIRKSOMHEDS-OBLIGATION

AF JENS HANSEN

Danish Crown har som noget nyt taget hul på at sælge en virksomheds-obligation i danske kroner. Det har vist sig, at interessen for at investere i en af Europas førende fødevarer-virksomheder er stor.

Op mod 100 potentielle investorer mødte op, da Danish Crown inviterede til en præsentation af koncernen.

- Det er vores håb at sælge obligationer for mellem 500 og 750 millioner kr. Ifølge de to banker, der tager sig

af salget, så bør det være muligt, for de mærker en stor interesse for virksomheds-obligationer i øjeblikket, fortæller Danish Crowns finans-økonomidirektør Preben Sunke.

## BRED FINANSIERING

Når Danish Crown vælger at udstede en virksomheds-obligation frem for at låne pengene i banken, så er det et udtryk for en strategisk beslutning om, at Danish Crown skal have en bredt funderet finansiering.

Generelt går udviklingen i retning af, at bankerne først og fremmest tager sig af den korte finansiering, hvor

vilkårene typisk genforhandles hvert eller hvert andet år.

Realkreditinstitutterne står for den lange del – altså bygninger og jordarealer – hvor lånene løber i op til 30 år.

Penge med en horisont på 3-10 år vil mange virksomheder fremover vælge at hente gennem udstedelse af virksomheds-obligationer.

Det har fået Nasdaq OMX til at oprette en ny dansk handelsplads for virksomheds-obligationer. Danish Crown har sagt ja til at lade den nye virksomheds-obligation notere på den børs, der kommer til at hedde First North Bond Market.

- Stort set alle professionelle investorer har i dag virksomheds-

obligationer i deres porteføljer. For mange af dem er det dog afgørende, at obligationerne kan sælges videre, hvis de ønsker at investere deres penge i noget andet. Derfor handler det blandt andet om at gøre obligationen attraktiv.

## STORT AKTIV

- Samtidig vil vi gerne bakke op om den handelsplads, Nasdaq OMX nu skaber, for den kan på sigt blive et stort aktiv – ikke bare for Danish Crown, men for alle større virksomheder i Danmark, konstaterer Preben Sunke. ■



Kantinen har et ansvar for, hvad medarbejderne spiser, synes kantineleder i Tulip Annette Slothuus.

# SUND OG LÆKKER

## REMOULADE LAVET PÅ HYTTEOST OG FEDTFATTIG SOVS GØR FROKOSTEN I KANTINEN LIDT LETTERE.

TEKST OG FOTO METTE SEHESTED

Klokken er knapt 11.30, og kantine-medarbejderne har netop båret de sidste fader med mad ud på de to runde buffeter.

Nede ved døren i den anden ende af rummet begynder de første medarbejdere at snige sig hen mod buffeten. Inden der er gået mange minutter, er der fuldt hus omkring maden, og en lille kø er begyndt at danne sig i kantinen på Tulips hovedkvarter i Sdr. Borup ved Randers.

### PÅLÆG OG SALAT

I dag står menuen på pålæg. Fiskefrikadeller med remoulade, roast-beef med hele svineriet, skinke med peberrodssalat og blandet salat er bare nogle af de lækkerier, medarbejderne kan putte på tallerkenen.

Umiddelbart kan det lyde som helt almindelig kantine-mad, men det er det ikke helt.

Kantineleder Annette Slothuus har nemlig valgt, at al mad skal laves så sundt, som det overhovedet er muligt. Derfor er eksempelvis dagens remoulade ikke lavet på mayonnaise. Den er lavet på hytteost.

### KANTINEN TAGER ANSVAR

- Mange af medarbejderne her spiser både morgenmad og frokost i kantinen, så det er to ud af tre hovedmåltider. Derfor har vi et ansvar for, at det, de putter i munden, er noget, der er godt for dem, forklarer Annette Slothuus.

Når det hele nu skal være så sundt, betyder det så, at der kun bliver serveret rugbrød, pålæg og salat i kantinen i Sdr. Borup?

- Vi serverer helt almindelig mad, men det er med et sundt twist. Nogle dage er der flæskesteg på menuen, hvor vi så har fokus på at servere

sundere tilbehør til. Eksempelvis lave en god sovs uden for meget fedt i, forklarer Annette Slothuus.

### KAN DE LIDE DET?

Det store spørgsmål er så, om maden falder i god smag hos medarbejderne. Denne fredag er det de positive tilkendegivelser, der stiger op fra bordene.

**- VI SERVERER  
ALMINDELIG MAD  
MED ET SUNDT  
TWIST.**

*Annette Slothuus,  
kantineleder.*

- Har du smagt remouladen, spørger en kvinde sin mandlige kollega.

- Nej, hvorfor, svarer han.

- Fordi jeg har hørt, at den er lavet på hytteost, siger hun.

Kollegaen skynder sig at skære en bid af sin fiskefrikadelle og putte remoulade på.

- Jamen, det smager da helt almindeligt. Det smager faktisk godt. Det havde jeg ikke regnet med, bemærker han. ■





*Det var naturligt, at Sølvsten var manden, der red af sted på en ged, da Danish Crown i sin årsrapport for nogle år siden ville illustrere innovation.*

**AF LISBETH CARØE**  
**FOTO CLAUS PETERSEN**

Han snakker fanden et øre af. Ordene vælter ud af hans mund, lige så hurtigt som han får ideer. Han nærmest bobler over på Søren Gericke-vis, når han demonstrerer en ny udskæring og forklarer, at et ellers overset stykke kød kan blive til en delikatesse, som kunderne vil betale en rigtig god pris for.

Hvad enten varen skal rulles og snøres, eller koteletten skal veje nøjagtigt 27 gram, så har Jørn Sølvsten nu i 20 år lagt sig i selen sammen med sine Hadsund-folk

for at opfylde kundernes ønsker og samtidig få special-produktionen til at bidrage positivt til bundlinjen i Danish Crown.

Med fabrikkens ophør har Sølvsten, som den 64-årige fabrikschef slet og ret kaldes, valgt at stoppe.

#### **EN SAND FIGHTER**

Alle omkring ham ved, at hans hjerte har banket heftigt for den lille afdeling, der ligger i gamle fabriksbygninger klos op ad Hadsund-broen og på bredden af Mariager Fjord. Og at han har kæmpet ihærdigt for at udvikle virksomheden, da muligheden opstod for at flytte til Tulips tomme fabriksdal i Sdr. Borup ved Randers.

Det lykkedes som bekendt ikke. Men Sølvsten sloges for ideen, også længe efter at andre havde indset, at projektet ikke lod sig gennemføre.

Karakteristisk for ham havde han forinden inviteret medarbejderne med på rundvisning for at vise dem mulighederne. Han ville gerne vinde dem for sagen.

- Sølvsten er som en far for os alle sammen. Han er den sidste, der lukker og slukker, når festen er forbi, lyder det på falderebet.

#### **MED I PRODUKTIONEN**

Som udlært slagtersvend har Sølvsten selv haft fingrene i produk-

tionen helt bogstaveligt. Og det er her, han er i sit es.

Den første tid som fabrikschef, hvor han stille og næsten undseelig tris-sede ind på sit kontor med den sorte mappe i hånden og kun kom ud til frokost og fyraften, blev afløst af den nytænkende og idérige frontløber, da nye produkter og produktionen fra det lukkede slagteri i Hobro sparkede nyt liv i både Hadsund og Sølvsten.

Dengang i begyndelsen af 1990'erne var 25 medarbejdere ansat, og efterhånden som også eksporten af specialudskæringer til Japan kom til, steg staben til 170, da den var på det højeste. Sølvstens talent for at





# SERIØS SPRADEBASSE

FRA STILLE FABRIKSCHEF TIL IDÉ-SPRUDLENDE PRODUKT-  
UDVIKLER OG FORRETNINGSMAND. JØRN SØLVSTEN SIGER  
FARVEL SAMMEN MED SIT HJERTEBARN.

imødekomme kundernes krav viste sig frugtbar netop i kontakten med de japanske kunder, for hvem personlige relationer har stor betydning.

#### DYGTIG OG ANDERLEDES

På trods af, at japanerne i forretningslivet lægger vægt på formelle omgangsformer, har de taget Sølvsten til sig. De elsker ham for hans gode humør, hans underholdende facon og til tider spradebasseagtige stil, fordi han kombinerer det med en dyb professionalisme.

Han beskrives som dygtig og som mere sælger end traditionel produktionsmand. Samtidig prikker han gerne til sine fabrikschef-kolleger og chefer.

- Han tør udfordre vores konventioner og kommer ofte med et andet twist på tingene, som gør det spændende at have ham i gruppen. Han går mod strømmen, lyder skudsmålet fra hans chef de seneste to år, direktør for Teknik og Produktion Søren F. Eriksen.

Sølvstens rolle som Danish Crowns Klods-Hans blev levendegjort i årsrapporten 2005/06, da han gladelig stillede op til foto-shoot ridende på en ged. På mange måder er han blevet synonym med det at være en innovativ virksomhed.

Derhjemme på fabrikken på Østre Allé praktiserer Sølvsten nærvær som chef. Han kan finde på at gå rundt på

kontoret for at snuse sig frem til en ny parfume, en af medarbejderne har på – og komme med komplimenter om nyt hår eller støvler.

Har nogen været væk et par dage, kan de blive mødt med en krammer fra chefen, når de møder på arbejde igen.

#### ROS OG KOMPLIMENTER

Andre fremhæver, at han er god til at rose medarbejdere, der har gjort et godt stykke arbejde. Og så er han åbenlyst glad for søde piger.

Med et skælmsk smil fortæller han gerne om, hvor dejlige kvinder er, og hans åbenhjertighed og afvæbnende attitude gør, at man er solgt.

Hans omsorg kommer også til udtryk over for medarbejderne i slutfasen i Hadsund. Han har aldrig været for fin til at sætte kaffe over, og nu er det ofte ham, der står i kantinen og laver mad til de sidste.

Også på hjemmefronten i Stevnstrup er det ham, der står for madlavningen. Sommerhuset i Følle har han netop udvidet og fået udekøkken, så han rigtig kan kokkerere, når tiden nu endnu bedre tillader det.

Som en samarbejdspartner i DC sammenfatter det:

- Det er svært ikke at komme til at holde af Sølvsten. ■



# IT SIKRER PRODUKTIONEN

**SERVER-RUMMET ER HJERTET I PRODUKTIONEN. FACTORY IT SØRGER FOR, AT DET ALTID SLÅR.**

AF SIMONE LORENTZEN  
FOTO CLAUS PETERSEN

Det handler om alt fra hastigheden på båndet til den halve centimeter, når en automatisk sav skal indstilles. Alle vegne på Danish Crowns fabrikker sørger informations-teknologi, IT, for at produktionen glider.

Hvis et system på slagtegangen ikke virker optimalt, eller hvis et overvågnings-system giver alarm, rykker Factory IT ud.

Factory IT, Operations er en 23 mand stor afdeling med base i Horsens og med teams i Herning, Ringsted, Blans

og Essen. De servicerer 36 fabrikker i Danish Crown og datterselskaber.

- Vi kan styre alt herfra. Faktisk behøver vi ikke at komme ud fra kontoret. Men vi har valgt at prioritere at komme ud i produktionen på slagterierne og se til maskinerne for at få et første-hånds-indtryk, siger afdelingschef Thomas Page Pedersen.

#### SLAGTERIETS HJERTE

Hvert slagteri har sit eget server-rum. I Horsens er der tre, hvor to af dem fungerer som back-up for

hinanden. Inde i server-rummet står der tre tårne af tung computer-kraft forbundet med hundredevis af ledninger. Kold luft bliver konstant blæst på maskinerne for at undgå over-ophedning.

**- VI VAR BLANDT DE FØRSTE TIL AT SE FARE-SIGNALERNE VED AT HAVE ROBOT-TEKNOLOGI KOBLET PÅ ET NETVÆRK.**

*Thomas Page Pedersen, afdelingschef.*

Det er her, alle signaler til slagteriets hundredevis af robotter og maskiner går ud fra.

- Hvert slagteri har sine egne servere, fordi computerne er nødt til at være tæt på produktionen. Ellers vil det tage for lang tid for signalerne at nå frem. I det her område handler det ind imellem om milli-sekunder, hvis produktionen ikke skal risikere at gå i stå, siger Thomas Page Pedersen.

Det er de computere, der blandt andet fortæller tredeleren, hvor savene skal gå igennem kødet, og alle kasserne på båndet, hvor de skal hen.

#### EFTERSPURGT EKSPERT

Thomas Page Pedersen er en eftertragtet mand inden for sit felt. Han bliver jævnligt inviteret som oplægsholder i andre produktions-virksomheder og organisationer som Dansk Industri.

- Det helt særlige ved Danish Crowns model er, at vi har denne afdeling, som har førstehånds-kontakt med den fabriks-IT, der er koblet på produktionen, forklarer Thomas Page Pedersen.

- Det er der mange virksomheder, der efterhånden gerne vil lære af. Vi var blandt de første til at se fare-signalerne ved at have avanceret robot-teknologi koblet på et netværk. Vi har hele tiden arbejdet for at være et skridt foran.

#### FARE FOR HACKERE

For det er klart, at de mange data, der konstant flyver gennem luften og kablerne, udgør en mulig risiko.

## HAR SKIFTET NAVN

- Factory IT, Operations hed tidligere Produktions-IT
- Afdelingen har 23 medarbejdere
- De servicerer 640 servere på 36 fabrikker
- De har base i Horsens og teams i Herning, Ringsted, Blans og Essen i Tyskland
- Factory IT består af afdelingerne Operations, Projects og Development.



KORT NYT

## FRILANDSSLAGTER PÅ HJUL

Til november vil den rullende slagterforretning, Frilandsslagteren, køre ud på de danske landeveje for at betjene kunderne med frisk økologisk kød.

Frilandsslagteren er en bil med en fuldt indrettet slagterbutik med

mulighed for udskæring af kød og tilberedning af lettere retter. Ideen er, at den ligesom fiskebiler skal betjene kunder på faste steder i løbet af ugen og dermed give forbrugere et lokalt sted, hvor de har adgang til at købe økologisk kød én gang om ugen.

Friland har ansat Betina Larsen til at stå for Frilandsslagteren. Hun har i 24 år arbejdet som slagtermester i Favør- og SuperBest-butikker, hvor hun har lagt vægt på kundekontakt og kød af høj kvalitet. Desuden har hun haft stort fokus på dyrevelfærd og lang erfaring med salg af Frilandsgris.

I en prøveperiode på tre måneder bliver Frilandsslagteren sat ind på Sjælland, hvor den på skift vil stå udenfor fem udvalgte føtex-butikker fredag, lørdag og mandag i hver uge.



Her, der og alle vegne. Thomas Page Pedersen og hans afdeling Factory IT sørger for, at IT'en på DC's fabrikker ikke slår knuder. Her i det ene af tre server-rum på DC Horsens.

Ligesom en computer derhjemme kan produktions-computerne nemlig også få virus.

Et skræk-scenarie er, at nogen hacker sig ind på netværket og narrer robotterne til at lave fejl, mens den stadig fortæller de programmer, der kører overvågnings-skærmene, at alt fungerer, som det skal.

- Tænk, hvis nu man hævede temperaturen i kølerummet om natten uden at sende advarsler til temperatur-overvågningen. Det ville

have katastrofale konsekvenser for produktionen, gysir Thomas Page Pedersen ved tanken.

Men som han ser det, er den største trussel det eksterne udstyr, der kommer ind på fabrikken. Eksempelvis hvis en tekniker udefra skal logge sig ind på fabrikens server for at installere eller servicere et system på slagteriet.

Derfor arbejder afdelingen hele tiden for at sikre, at der ikke er nogen huller ind til systemet. Det kan nogle gange resultere i, at sikkerheden er så god,

at en ekstern tekniker ikke kan få lov at logge på systemet, men må have hjælp fra Factory IT.

#### **BLANDET BAGGRUND**

Factory IT er sammensat af uddannede elektrikere, automations-teknikere og computer-uddannede. Det betyder ifølge Thomas Page Pedersen, at afdelingen fungerer som et godt bindeled mellem IT og produktion.

- Vi har den grundlæggende forståelse for, hvordan produktionen

skal fungere, for at det kører optimalt. Så vi har en unik nærhed til produktionen, for det handler ikke bare om computerne for os, men om de systemer, de styre, og de mennesker, der arbejder sammen med dem, siger Thomas Page Pedersen. ■

## OVERSKUD PÅ 15 MILLIARDER KR.

De 100 største virksomheder inden for levnedsmiddel-branchen i Danmark omsatte sidste år for 319 milliarder kr. Samlet fik de et netto-resultat på 15 milliarder kr.

De tre største - Carlsberg, Arla og Danish Crown - står for mere end

halvdelen af branchens samlede omsætning.

Det viser en analyse offentliggjort i LevnedsmiddelBladet lavet i samarbejde med Dansk Aktie Analyse, som Landbrugsavisen omtaler.

Både omsætning og indtjening i branchen steg sidste år med otte procent.

De 10 største virksomheder tegner sig for 80 procent af den samlede beskæftigelse i branchen på 128.000 medarbejdere.



KORT NYT



# DC BEEF ØGER SIN ANDEL AF MARKEDET

AF TORSTEN SØNDERGAARD

63,1 procent. Så høj blev DC Beefs markeds-andel i regnskabsåret 2011/12. Året før var den på 62,7 procent.

Den øgede markeds-andel skal ses i lyset af, at det samlede antal slagtinger i Danmark er svagt faldende.

Dermed slagtede DC Beef 299.963 dyr mod 301.751 dyr året før. Altså en svag nedgang på 1.788 dyr.

- Vi har stort set samme antal slagtede dyr i år som sidste år. Det har kun kunnet lade sig gøre, fordi vi har øget vores markeds-andel, og det er jeg meget tilfreds med, siger direktør i DC Beef Lorenz Hansen.

## VIL VÆRE STØRRE

Han tolker den stigende markeds-

andel som et tegn på, at strategien er den rette.

**- VI MÅ JO GØRE NOGET RIGTIGT, SIDEN VI KAN ØGE VORES MARKEDS-ANDEL I ET FALDENDE MARKED.**

*Lorenz Hansen, direktør.*

- Vi må jo gøre noget rigtigt, siden vi kan øge vores markeds-andel i et faldende marked.

Forventningerne til næste år er en fortsat faldende bestand af køer i Danmark. Derfor er det vigtigt, at

DC Beef også til næste år vinder markeds-andele.

- Det ligger klart i vores strategi, at vi fortsat skal vinde markeds-andele, siger Lorenz Hansen.

Regnskabsåret 2011/12 har også budt på gode priser på oksekød, og DC Beef har derfor kunnet hæve noteringen løbende hen over året. ■



Lorenz Hansen har ambitioner om en endnu større bid af markedet. Foto: DC.

## DAT-SCHAUB VOKSER I USA

AF RUNE JUNGBERG PEDERSEN

Danish Crowns datterselskab DAT-Schaub bliver en vigtig spiller på det amerikanske marked i kraft af en fusion, hvor den danske virksomhed bliver hoved-aktionær.

Fusionen med to betydende amerikanske tarmvirksomheder

resulterer i et nyt selskab, DCW Casing, der bliver USA's største tarmvirksomhed.

DCW Casing forventes at få en omsætning på 160 millioner dollars. Det svarer til godt 900 millioner kr.

## FÅR EGEN PRODUKTION

Med et slag får DAT-Schaub en helt ny position og nye muligheder i Nordamerika.

- Vi har haft kig på Wolfson Casings gennem længere tid, og nu kom så muligheden for at fusionere de to selskaber med DAT-Schaub som

drivende kraft. Jeg er ikke i tvivl om, at vi har valgt det helt rigtige tidspunkt til at gennemføre fusionen, siger administrerende direktør i DAT-Schaub Jan Roelsgaard.

Han forklarer, at DAT-Schaub nu får egen produktion i USA. Det har stået på ønskesedlen længe. Samtidig forventer han at styrke salget af europæiske tarme på verdens største pølsemarked, da man nu har en velfungerende salgsorganisation til rådighed.

## 70 MILLIONER TARMSÆT

Sammenlagt behandler og sælger

DAT-Schaub og DCW Casings mere end 70 millioner tarmsæt fra svin årligt. Det gør DAT-Schaub til en af de største aktører på markedet.

Også når det gælder salget af lammetarme, har Wolfson en betydelig position, så DAT-Schaub-koncernen kommer også her med i den absolutte superliga på verdensplan. ■

WULFFMORGENTHALER



© Wulffmorgenthaler - Af Mikael Wulff og Anders Morgenthaler.



Kjeld Johannesen serverede flæsk for Europaminister Nicolai Wammen, EU-kommissær Connie Hedegaard og administrerende direktør i Dansk Industri, Karsten Dybvad.  
Foto: Morten Fauerby.

# BACON, KONKURRENCE OG JOB

- Danish Crown er en stor arbejdsplads, både i Danmark og uden for landets grænser.

- For uanset hvilken mening, vi hver især har, så er Danmark for længst blevet en del af et større samfund med arbejdsdeling på tværs af

grænser. Og de 1500 medarbejdere, der hver dag har deres daglige arbejde på slagteriet i Horsens, det har de kun, fordi der i 1972 blev stemt ja til EU.

Det var budskabet fra Danish Crowns administrerende direktør Kjeld

Johannesen, da han bød velkommen til debattmøde i anledning af 40-året for Danmarks afstemning om EF, som EU hed dengang. Dansk Industri og CO-industri havde arrangeret mødet, der blev afviklet på Danish Crown i Horsens.

Til de 300 fremmødte blev der serveret håndholdt flæsk og fadøl. Inden arrangementet var der trængsel på besøgsgangen på slagteriet, da 230 takkede ja til tilbuddet om en rundvisning. ■

stml

## DIREKTØR FOR DC NORDIC STOPPER

Direktøren for DC Nordic, Karsten Deibjerg Kristensen, har valgt at forlade sin stilling som følge af ændringer i strukturen i Danish Crown.

Karsten Deibjerg Kristensen kom til Danish Crown for 13 år siden, da koncernen overtog Friland. Han har sat sit tydelige aftryk på Danish Crowns position og opbygning af afsætning i Danmark - både når det handler om fersk kød, foodservice og detail. I de senere år har han været

med til at etablere en stærk position for Danish Crown i Sverige som direktør for DC Nordic.

- Jeg kan kun beklage, at Karsten har valgt at søge nye udfordringer. Han har været en betydelig spiller, både når det handler om at gøre Danish Crown til Europas største økologiske slagteri under Friland, og når det handler om hele tiden at sikre produkt-udviklingen inden for mange forskellige kategorier,

siger administrerende direktør Kjeld Johannesen.

### - VEMODIGT

Karsten Deibjerg Kristensens valg kommer efter beslutningen om at ansætte en ny divisions-direktør for DC Pork.

- Jeg har haft 13 udfordrende år i Danish Crown, men den seneste organisatoriske beslutning får mig til at ville udforske andre muligheder.

Det er helt entydigt min egen beslutning, og den er truffet med et vis vemod. Men tiden er rigtig, siger Karsten Deibjerg Kristensen.

Han fortsætter som direktør for Friland, indtil der er fundet en anden løsning, og han står til rådighed for koncernen og Friland frem til udgangen af april næste år. ■

team dc kommunikation

## 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

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

B: Svær

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



# SIKKERHED I SPIL

## NYT MEDLEM AF KROGENS REDAKTIONSUDVALG ER ARBEJDS- OG ARBEJDSMILJØ-REPRÆSENTANT.

AF LISBETH CARØE

Redaktionsudvalget bag Krogen har fået et nyt medlem. Han hedder Lars Steffensen, er 39 år og ansat på Danish Crown i Ringsted, hvor han ud over sit daglige arbejde i skærestue 3 er arbejds- og arbejdsmiljø-repræsentant.

Det er en side af Danish Crowns virke, der hidtil ikke har været direkte repræsenteret i redaktionsudvalget, så med Lars Steffensen på holdet er udvalget nu blevet endnu bredere funderet.

Lars Steffensen blev udlært som industrislagter med svin som speciale i 1995 og blev efter en afstikker på blandt andet HF hentet tilbage til Danish Crown i 2000. Han blev fanget ind af arbejdet med kollegernes sikkerhed, da Ringsted satte turbo på ulykkes-projektet i 2004, blev udpeget som sikkerheds-hjælper i 2005 og to år senere valgt som sikkerheds-repræsentant, som det hed dengang.

### INDSATS HJÆLPER

- Jeg fandt ud af, at der ligger mange interessante opgaver i hvervet som sikkerheds-repræsentant. Vi er gået fra at være en af de farligste arbejdspladser til nu at registrere skrammer og nærved-ulykker, siger Lars Steffensen.

Når han ikke lige selv svinger kniven i skærestuen i fabrik 2, er han med

til at introducere nye kolleger til arbejdet og sikkerheds-procedurene. Og så har han allerede vænnet sig til at have blok og pen på sig, så han kan notere, når kollegerne kommer

med forslag og kommentarer til historier i Krogen.

Lars Steffensen afløser slagteri-arbejder Maria Grau fra Blans, der

har valgt at trække sig efter fire år i redaktionsudvalget, hvor hun med stort engagement og ildhu har leveret mange tip til Krogens redaktion. ■



Lars Steffensen er kommet med i redaktionsudvalget bag Krogen. Foto: DC.



VIDSTE DU AT...

En almindelig dansk svinekotelet har en samlet klimabelastning på 360 gram CO<sub>2</sub> eq. Det svarer til, at man:

- drikker fire kopper kaffe
- kører 1 km i bil
- støvsuger 25 minutter
- ser tv i 4 timer og 45 minutter eller

- tager et halvt karbad (hvis vandet varmes op med fjernvarme)
- Omvendt er klimabelastningen for en flyrejse for 1 person til Thailand på to ton CO<sub>2</sub>
- det svarer til et forbrug på 5.555 koteletter.

## PAUSEkrogen

Her er løsningerne på Sudoku-opgaverne på side 13:

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

Løsning: A

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

Løsning: B



# FILET ROYAL MED TRANEBÆR OG SNAPS

Denne ret kræver lidt forberedelse, selv om den ikke i sig selv tager lang tid at tilberede. Så det skal nok ikke lige være en dag, hvor man kommer hjem efter en lang arbejdsdag, har trætte børn i ulvetimen og så skal lave langtidsstegt filet royal med tranebær, rosmarin og eventuelt snaps.

De gyldne dråber kan udelades, så man i stedet nøjes med at lade tranebærerne trække i appelsinsaft.

Velbekomme!

## DET SKAL DU BRUGE

600 g filet royal  
salt og peber

25 g smør  
2 spsk flydende honning eller sirup  
2 dl tørrede tranebær  
1-2 appelsiner  
4 spsk snaps  
2-3 kviste rosmarin

## SÅDAN GØR DU

Kom tranebærerne i en skål. Riv 1½ tsk appelsinskal og pres 1½ dl appelsinsaft. Hæld det over tranebærerne sammen med snaps og 1 spsk hakket rosmarin. Lad det trække 2-4 timer.

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Brun hurtigt kødet på alle sider på en varm pande i gyldent smør.

Læg kødet i et ovnfast fad. Smør honning på kødet. Hæld tranebærblandingen ved, øs lidt af det over kødet. Stil fadet midt i en kold ovn. Stik et stegetermometer ind midt i kødet. Tænd ovnen på 100 grader. Kødet er færdigt, når det har en centrumtemperatur på 60 grader.

Skær kødet i meget tynde skiver og læg det i et dybt fad. Hæld tranebærblandingen over.

*Opskriften er fra Landbrug & Fødevarer og er udarbejdet af Bente Nissen Lundsgaard.*

## TIPS

- Drys evt. ristede mandelflager over retten ved servering
- Snaps kan udelades
- Blandingen med tranebær kan også serveres til kødet eller hældes over kødet ved servering i stedet for at stege med
- Kødet kan serveres såvel varmt som koldt
- Retten er velegnet til buffet – rækker til seks-otte personer
- Eller som middag for fire personer. Tilbehør for eksempel 400 g broccoli og 1 kg små kartofler.

## QR-KODE

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



## JUBILARER NOVEMBER-DECEMBER

HORSENS  
30. november 2012  
25 års jubilæum  
**Ejnar Jepsen**  
Forende

RINGSTED  
16. november 2012  
25 års jubilæum  
**Benny Starcke Jørgensen**  
Teknisk afdeling

SÆBY  
20. november 2012  
40 års jubilæum  
**Benny Andersen**  
Kam-afdeling

KALMAR  
15. november 2012  
50 års jubilæum  
**Søren Anton Paulsen**  
DC Nordic

SKÆRBÆK  
22. november 2012  
40 års jubilæum  
**Henry Thomsen**  
Slagtegang

- Danish Crown eksporterer langt den største del af sin produktion

- Vi er blandt verdens to-tre største kød-eksportører

- Vi er verdens største eksportør af svinekød

- Eksporten løber årligt op i en eksport på 22 milliarder kr.

- Det svarer til, at Danish Crown alene står for 4,2 procent af den samlede danske vareeksport

- Og til 39 procent af hele den danske landbrugseksport.



VIDSTE DU AT...





# SERVICE-TJEK PÅ SAMARBEJDET

I disse uger gøres regnskabet op. Et større hold revisorer er allerede flyttet ind i hovedkontoret, hvor de hvert år på denne tid går igennem regnskaberne med en tættekam. Vi skal være klar til at offentliggøre resultatet over for ejerne den 21. november, og derfor har rigtig mange medarbejdere i Danish Crown meget travlt lige nu.

Det er et omfattende arbejde, for Danish Crown-koncernen består af rigtig mange dele i både ind- og udland.

Vi er et dansk funderet selskab, men igennem flere år har det været sådan, at det er i de udenlandske selskaber, vi skaber vækst og indtjening, mens vi dagligt kæmper for at sikre konkurrence-dygtigheden – og dermed arbejdspladserne – i den danske del af selskabet.

Den udfordring er Danish Crown ikke alene om. Sådan er det for langt de fleste store eksport-virksomheder i Danmark, fordi det er dyrere at producere i Danmark end i landene omkring os.

I dette nummer af Krogen kan man som eksempel læse om, hvordan

situationen er på de tyske afdelinger. Det har vi taget med, fordi vi desværre oplever, at der i både danske og tyske medier bliver fortalt fantastifulde historier.

Jeg må indrømme, at det kan undre mig, at både danske og tyske fagforeninger har en interesse i at ødelægge arbejdspladser på den måde, og derfor har det været vigtigt for os, at I fik klart indblik i, hvordan virkeligheden ser ud.

Det er også vigtigt at sige, at forskellene på blandt andet løn jo ikke er et spørgsmål om en forskel på Danmark og Tyskland – men på Danmark og resten af verden. Også i Sverige, England og Polen, hvor Danish Crown har mange medarbejdere, er lønningerne højst halvdelen af de danske slagteri-lønninger.

Det hænger blandt andet sammen med, at Danmark er et meget dyrere land at bo i, for en tysk slagteri-medarbejder har en købekraft på 80-90 procent af en dansk.

Derfor er det også en daglig øvelse at finde nye løsninger, som kan sikre arbejdspladserne i Danmark. I kender

det som DC Compass, og selv om vi har et fælles mål, så kan daglige forandringer godt skabe frustration ude på afdelingerne.

Derfor har vi haft et konstruktivt møde med tillidsmands-gruppen, hvor vi er blevet enige om at lave et service-gennemsyn på vores samarbejds-organer.

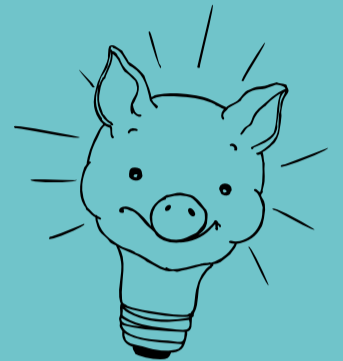
DC Compass har i sit første år reduceret vores produktions-omkostninger med 66 millioner kr. Det er mange penge, men forskellen på, hvad det koster at producere i Danmark og i udlandet, er stadig alt, alt for stor.

Derfor skal vi hele tiden have alle løsninger i spil. Vi arbejder intenst på at skabe modeller, som betyder, at vi ikke skal sige farvel til kolleger, og jeg tror på, at et endnu tættere samarbejde og en tættere dialog kan åbne for endnu flere forskellige løsninger.

God arbejdslyst

## 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](mailto:lica@danishcrown.dk)



### UDGIVER

Danish Crown, Marsvej 43, 8960 Randers SØ

### REDAKTION

Lisbeth Carøe (redaktør) og Anne Villemoes (ansvarshavende)

### REDAKTIONEN ER AFSLUTTET

25. oktober 2012

**OPLAG** 4.000 eksemplarer  
**KONCEPT OG DESIGN** CZOO  
**TRYK** Greentech Rotaprint

### REDAKTIONSUDVALGET



**Flemming Nielsen**  
slakteriarbejder,  
Herring



**Johnny Winther**  
slakteriarbejder,  
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